



Die **anliker GSM Volume** ist die ideale Gemüseschneidemaschine für Gastronomiebetriebe, Catering, Spitäler und Heime mit einer Kapazität von ca. 400 bis ca. 1'200 Mahlzeiten pro Tag.

Grosse Einfüllstutzen erleichtern und verkürzen das Befüllen. Die Schneidscheiben mit 250 mm Durchmesser schneiden bis zu 250 kg pro Stunde. Selbst 200 mm hohe Gastronormbecken passen direkt unter den Auslauf der Maschine. Durch das neue Stössel-Scharnier System lässt sich die Maschine im Handumdrehen reinigen. Mit knapp 25 kg ist die anliker GSM Volume robust und noch so leicht, dass sie problemlos an verschiedenen Posten eingesetzt werden kann.

The **anliker GSM Volume** is the ideal vegetable cutting machine for Restaurants, Catering and Hospitals/Homes with capacities between approx. 400 and 1'200 meals per day.

Large feeding hoppers make feeding easy and very fast. Cutting blades of 250 mm diameter can process up to 250 kg per hour. Even deep 200 mm gastronorm buckets will fit under the chute. Due to the new pusher-hinge system the anliker GSM Volume can be cleaned fast and easy. With a total weight of 25 kg the machine is very robust but still light enough to be carried around.

Neue Schneidscheibe SM auf GSM Quattro und Five / New cutting disc SM for GSM Quattro and Five

Der patente ziehende Schnitt von Anliker verletzt die Zellstruktur kaum, dadurch bleibt der Zellsaft im Schnittgut enthalten. Obst und Gemüse bleiben deshalb länger haltbar und frisch. Alle Anliker Messer werden in unserem modernen Werk in Quartino hergestellt und von Hand geschliffen. In der einzigartigen Geometrie und in der Schleiftechnik liegt der Schlüssel zum ziehenden Schnitt.



Für Blattsalate, gekochte Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Dörrobst usw. haben wir ein neues Schneidscheibensortiment entwickelt. Die sichelförmigen Messer schneiden schonend ziehend und verletzen selbst die empfindlichsten Blattsalate kaum. Gekochte Kartoffeln – auch warm – lassen sich damit mühelos in feine Scheiben schneiden.

Die Sichelmesser sind erhältlich zu anliker GSM quattro und Five. Sie sind in den Grössen 1,5 mm, 2,5 mm, 3.5 mm, 4,5 mm, 5,5 mm, und 6,5 mm erhältlich.

The patented drawing cut of anliker does not damage the cellstructure, therefore juices and nutrients are kept inside the vegetables and fruit.

Longer preservation and fresher appearance are the consequence. All anliker knives are manufactured in our modern swiss plant in Quartino. Every knife is hand sharpened. The key to the drawing cut is the geometry and the procedures of the knife manufacturing.

We have designed a new family of slicing blades especially for leavy salads, cooked potatoes, dried figs, scallions etc.. The S-shaped knives cut even leavy salads or cooked potatoes into thin slices without any damage.

The new SM blades are available for GSM Quattro and Five. The sizes 1,5 mm, 2,5 mm, 3.5 mm, 4,5 mm, 5,5 mm, and 6,5 mm are at disposition.



Ein 6 Liter Kutter der Superlative!

Komplett Edelstahl
Direktantrieb
400 bis 3600 u/min variable Drehzahl
Easy Swing zur leichten Entleerung und Reinigung
Einzigartiger Zitruspress-Einsatz
Attraktive Wiederverkaufskonditionen
Bestellen Sie doch einfach unsere ausführliche Rezeptbroschüre.
Dazu senden Sie bitte eine E-Mail an info@swissbidone.ch.
www.swissbidone.ch oder www.brunner-anliker.com

A exceptional one of a kind 6 liter bowl cutter!

All stainless steel
Direct drive
400 up to 3'600 rpm variable speed
Easy Swing for fast and easy emptying and cleaning
Unique citrus juicer attachment
Attractive conditions for resellers and dealers
Send an e-mail to info@brunner-anliker.com an get a extensive recipe booklet for free!
www.swissbidone.ch or www.brunner-anliker.com



Vergrößerung des Werkes Quartino

Unser Werk in Quartino, im Tessin, wurde kürzlich um eine neue Produktionshalle für den Bereich Schleifen und Oberflächentechnik erweitert. Moderne freundliche Arbeitsplätze mit hellem Tageslicht stehen unseren Spezialisten dort zur Verfügung.

Our manufacturing plant in Quartino, Ticino/Switzerland has recently been extended by a new production hall. The departments knife sharpening and surface technique moved into the new location. Modern up to date workstations with bright daylight have been created for our specialists.



Betriebsferien / Company Summer Holidays

Unsere diesjährigen Sommer-Betriebsferien sind vom 28. Juli bis 8. August 2008. Während dieser Zeit ist ein Pikett-Team unter der folgenden Nummer erreichbar:

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine schöne Sommerzeit.

+ 41 44 814 17 44



We will close our company for this year's summer-holidays from July 28 until August 8, 2008. In case of emergency you can reach us under above number.

We wish you and your families a beautiful summertime.