








CORTADOR DE VERDURAS

ANLIKER L

Gran rendimiento y material revolucionario reunidos en una sola máquina.

5
AÑOS DE
GARANTÍA

CARACTERÍSTICAS

-  El corte perfecto, que se consigue gracias al movimiento tirante, reduce la pérdida de nutrientes y vitaminas, y además garantiza una mayor durabilidad
-  Máxima comodidad de trabajo y flujo de trabajo ideal gracias a la posición ergonómica de 45 grados
-  La limpieza sencilla en el lavavajillas garantiza los más altos estándares de higiene
-  Nuestro compuesto de fibra de vidrio antimicrobiano es un material de alto rendimiento que evita la proliferación de bacterias
-  Gracias a su moderno motor de inducción, reduce los costes de energía hasta en un 50% y no se produce calentamiento

VENTAJAS

- Máxima precisión y consistencia para resultados perfectos y duraderos
- Máquina sin mantenimiento con 5 años de garantía
- Apta para un uso ininterrumpido 24/7
- Rentabilidad gracias al bajo consumo de energía, menos desperdicio de alimentos, limpieza muy sencilla y menores costos de personal
- Máxima creatividad con más de 50 variantes de corte



The world leader in high precision food processing

GRAN RENDIMIENTO Y MATERIAL REVOLUCIONARIO COMBINADOS EN UNA SOLA MÁQUINA

La máquina, que no requiere mantenimiento, destaca por su manejo sencillo y ergonómico y por el compuesto de fibra de vidrio antimicrobiano con el que está fabricada. El material cumple con los más altos estándares de higiene y se puede lavar fácilmente en el lavavajillas.



DATOS TÉCNICOS

Tensión:	100 V a 240 V 50/60 Hz
Motor:	0.26 kW
Grado de protección:	IP 26 Salpicaduras de agua
Peso:	19 kg
Dimensiones:	250 x 315 x 540 mm
Superficie de apoyo:	410 x 247 mm
Rendimiento:	220 kg/h
Diámetro de los discos:	180 mm

CORTE POR TIRADO

Nuestro exclusivo corte por tirado evita la pérdida innecesaria de nutrientes y vitaminas. Gracias a este método, las estructuras celulares de las verduras o frutas más delicadas apenas se dañan. Esto se traduce en una vida útil significativamente más larga de los productos procesados, así como en un corte perfecto y duradero. La técnica se basa en la geometría del corte manual. La forma única de las cuchillas curvas corta el producto de forma precisa y eficiente sin aplastarlo. Suave y sin gran esfuerzo para obtener resultados perfectos.

ACERCA DE NOSOTROS

Nuestros 100 años de historia son la base de nuestros conocimientos en las áreas de corte, rallado, molienda y separación.








Las máquinas de Brunner-Anliker son sinónimo de precisión, durabilidad y fiabilidad suizas: desde el desarrollo hasta la producción y la distribución, todos los procesos se llevan a cabo en las sucursales de Brunner-Anliker en Suiza.

CONTACTO

Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55, 8152 Opfikon-Glattbrugg
Suiza
info@brunner-anliker.com, brunner-anliker.com

DISCOS DE CORTE

Todas nuestras cuchillas se fabrican en nuestra propia fábrica y se afilan a mano. Cada lámina de fricción se troquea, se afila y se estampa individualmente. Gracias a este proceso de fabricación único, nuestras cuchillas convencer por su vida útil insuperable de 5 años de media. Nuestros discos de corte convencer por su material compuesto de fibra de vidrio, apto para lavavajillas y, al mismo tiempo, antimicrobiano.

Corte fino (F)		1 / 2	mm
Corte grueso (G)		3 / 4 / 6 / 8 / 10 / 12	mm
Cuchillo de hoz (SM)		1,5 / 2,5 / 3,5 / 4,5 / 5,5 / 6,5	mm
Julianas (S)		1,5 / 2 / 3 / 8 / 12 / 16	mm
Allumettes (PA)		4 / 5 / 6	mm
Batonnets (BT)		6 / 7 / 8 / 10	mm
Papas (PF)		10	mm
Tomate (TO)		5	mm
Corte en láminas (HS)		0,5	mm
Demidov (SU)		5 / 7	mm
Cubos (W)		6 / 8 / 10 / 14 / 20	mm
Disco rallador (RS)		1,5 / 1,8 / 2 / 2 Nueces finas / 2,25 / 2,5 Universal / 2,5 / 3 / 3,8 / 4,2 / 5 / 6 / 7 / 9 / 11 / 13 / Rizado / Parmesano / Fondue	mm
Sistema de caja		para 8 discos	
Soporte para discos		para 6 discos	
Herramienta de limpieza para rejilla para cubos		8 / 10 / 14 / 20	mm