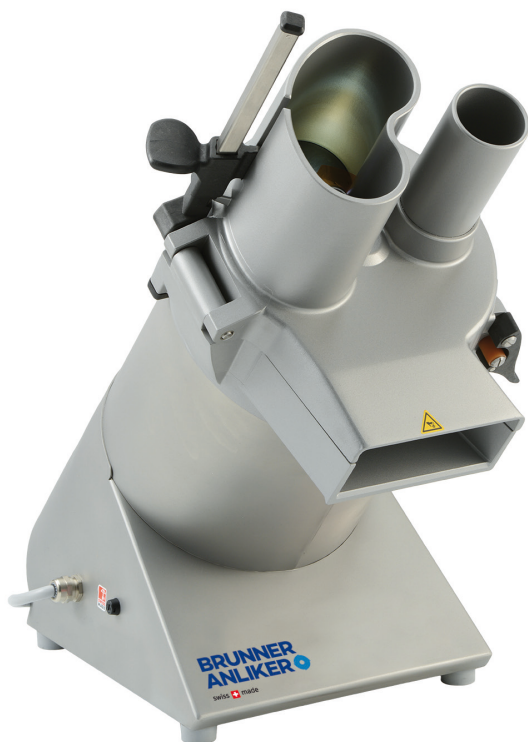




PROFESSIONELLE KÄSEREIBE

ANLIKER XL-K

Ideal für die gewerbliche Verarbeitung von Reibkäse und Fondue.

Die kräftige und schnellrotierende Käsereibe ist geeignet für grosse Käseblöcke.

5
JAHRE
GARANTIE

EIGENSCHAFTEN

-  Grosser Einfüllschacht für Käseblöcke bis 2.1 kg
-  Keramisch beschichtete Reibkammer und grosse Auswahl an leicht auswechselbaren Reibscheiben
-  Durch einfachste Reinigung in der Spülmaschine sind höchste Hygienestandards gewährleistet
-  Höchster Arbeitskomfort und idealer Workflow dank ergonomisch richtiger 45-Grad-Position
-  Leistungsstark und für den gewerblichen Alltags-einsatz konzipiert

NUTZEN

- Sorgfältige, schnelle und produktgerechte Verarbeitung von bis zu 150 kg Käse pro Stunde
- Wartungsfreie Maschine mit 5 Jahren Garantie
- Kosteneffizienz dank geringem Energieverbrauch, weniger Food Waste, einfachster Reinigung und tieferen Personalkosten
- Kein Schmieren, Verklumpen oder Zerbröckeln des Reibgutes
- Ohne Werkzeug mit einem Handgriff auswechselbare Reib-Einsätze
- Erfüllt alle HACCP-Voraussetzungen



The world leader in high precision food processing

PROFESSIONELLE KÄSEREIBE GEEIGNET FÜR GROSSE KÄSEBLÖCKE, KONZIPIERT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.

Die gewerbliche Käsereiber XL-K mit dem grossen Einfüllschacht ist geeignet für Käseblöcke bis 2.1 kg. Das Reibgut wird luftig und locker für die Weiterverarbeitung ausgeworfen. Für die leistungsstarke Käsereiber ist eine grosse Auswahl an Reibscheiben verfügbar. Durch einfachste Reinigung in der Spülmaschine sind höchste Hygienestandards gewährleistet.



Reibkäse fein



Reibkäse grob



Käsepulver



Fondue



Hobelkäse

TECHNISCHE DATEN

Spannung:	3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Motor:	0.75 kW
Schutzart:	IP 26 Schwallwasser
Gewicht:	31 kg
Dimensionen:	345 x 590 x 655 mm
Stellfläche:	320 x 295 mm
Leistung:	150 kg/h
Scheiben Ø:	240 mm

SERVICE & DIENSTLEISTUNG

Unsere Maschinen sind komplett wartungsfrei. Trotzdem bieten wir unseren Kunden eine Vielzahl von Unterstützungsmöglichkeiten. Von der Installation und Instruktion der Maschine vor Ort über kulinarische Beratung bis hin zur lebenslangen Ersatzmaschine.

ÜBER UNS

Unsere 100-jährige Geschichte ist die Basis unseres Knowhows in den Bereichen Schneiden, Reiben, Mahlen und Vereinzeln. Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus der Schweiz: Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zum Vertrieb erfolgen sämtliche Prozesse in den Niederlassungen von Brunner-Anliker in der Schweiz.

KONTAKT

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

SPEZIALREIBEN FÜR KÄSE

Reibbleche von Brunner-Anliker werden in der hauseigenen Reibblech-Manufaktur von Hand gefertigt. Jedes Reibblech wird individuell gestanzt, geschliffen und geprägt. Dank dieses einzigartigen Herstellungsverfahrens überzeugen unsere Reibbleche mit einer unübertroffenen Lebensdauer von durchschnittlich 5 Jahren. Unsere Schneid- und Reibscheiben überzeugen mit spülmaschinenfestem und gleichzeitig antimikrobiellem Glasfaserverbundstoff.

Hobelkäse

Hobelschnitt (HS)

Eignet sich für Sbrinz und Parmesan



0,5 mm

Reibkäse fein

Reibscheibe Nr. 3

Eignet sich für alle Reibkäse-Sorten



Lochung 5 mm

Käsepulver

Reibscheibe Nr. 14

Eignet sich für Sbrinz und Parmesan

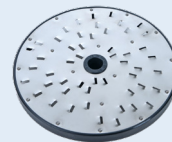


Lochung
3 x 3 + 5 mm

Fondue

Reibscheibe Nr. 18

Eignet sich für Fondueemischungen



Lochung 11 mm

Weitere Reibscheiben
(RS)

Nr. 000 / 13 mm
Nr. 00 / 11 mm
Nr. 0 / 9 mm
Nr. 1 / 7 mm
Nr. 2 / 6 mm
Nr. 4 / 4,2 mm
Nr. 7 / 3 mm
Nr. 9 / 2,5 mm
Nr. 11 / 2 mm
Nr. 12 / 1,8 mm
Nr. 19 / 16 mm
Nr. 23 / 2,5 mm

Tisch



Scheibenhalter

