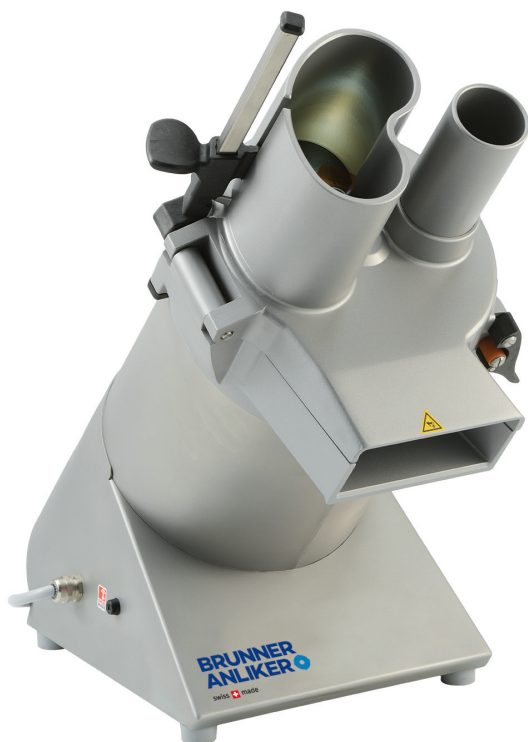




GRATTUGIA PROFESSIONALE PER FORMAGGIO

ANLIKER XL-K

Ideale per la lavorazione professionale di formaggio grattugiato e fonduta. Questa grattugia robusta e ad alta velocità è adatta a grandi blocchi di formaggio.

5
ANNI
GARANZIA

CARATTERISTICHE

-  Ampia tramoggia di carico per blocchi di formaggio fino a 2.1 kg
-  Camera di grattugiatura con rivestimento ceramico e ampia scelta di dischi per grattugiare facilmente sostituibili
-  La pulizia semplicissima in lavastoviglie garantisce i più elevati standard igienici
-  Massimo comfort e ideale flusso di lavoro, grazie alla posizione ergonomicamente corretta a 45 gradi
-  Potente e progettata per l'uso quotidiano in ambito professionale

BENEFICI

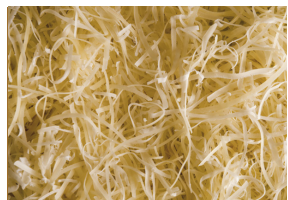
- Lavorazione accurata, veloce e adeguata al prodotto, fino a 150 kg di formaggio all'ora
- Macchina esente da manutenzione con 5 anni di garanzia
- Efficienza dei costi grazie al basso consumo energetico, alla riduzione degli sprechi alimentari, alla facilità di pulizia e minori costi di personale
- Nessuna sporcizia, agglomerazione o sbriciolamento del prodotto da grattugiare
- Inserto di grattugiatura sostituibile in un solo gesto senza attrezzi
- Soddisfa tutti i requisiti HACCP



The world leader in high precision food processing

GRATTUGIA PER FORMAGGIO PROFESSIONALE, PROGETTATA PER SODDISFARE LE ESIGENZE PIÙ ELEVATE.

La grattugia industriale per formaggi XL-K con l'ampio vano di alimentazione è adatta per blocchi di formaggio fino a 2.1 kg. Il materiale grattugiato viene espulso arioso e soffice, pronto per essere ulteriormente lavorato. Per questa potente grattugia per formaggio è disponibile un'ampia scelta di inserti specifici per grattugiare. La facile pulizia in lavastoviglie garantisce i più elevati standard igienici.



Formaggio grattugiato fine



Formaggio grattugiato grossolano



Formaggio in polvere



Fonduta



Formaggio grattugiato

DATI TECNICI

Tensione:	3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Motore:	0.75 kW
Protezione:	IP 26 da getti d'acqua
Peso:	31 kg
Dimensioni:	345 x 590 x 655 mm
Superficie di appoggio:	320 x 295 mm
Capacità di taglio:	150 kg/h
Dischi Ø:	240 mm

ASSISTENZA E SERVIZI

Le nostre macchine non richiedono alcuna manutenzione. Offriamo ai nostri clienti una vasta gamma di servizi di assistenza: dall'installazione e formazione sul posto, alla consulenza culinaria.

CHI SIAMO

La nostra storia ormai prossima ai 100 anni è la base del nostro know-how nei settori del taglio, grattugiatura, macinatura e separazione di frutta secca.

Le macchine Brunner-Anliker sono sinonimo di precisione, lunga durata e affidabilità Svizzera: dallo sviluppo alla produzione e alla vendita, tutti i processi di fabbricazione vengono svolti interamente nella nostra sede produttiva di Quartino / Svizzera.

CONTATTI

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

GRATTUGIE SPECIALI PER FORMAGGI

Ogni grattugia viene realizzata artigianalmente nel nostro stabilimento. Le grattugie vengono prodotte attraverso tre fasi specifiche: punzonatura, affilatura e goffatura. Grazie a questo esclusivo processo produttivo, le nostre grattugie garantiscono resistenza e durata nel tempo, con una durata media senza pari di 5 anni. I nostri dischi da taglio convincono grazie al loro materiale composito in fibra di vetro resistente alla lavastoviglie e allo stesso tempo antimicrobico.

Formaggio grattugiato

Taglio Affettaverdura (HS)

Adatto per Sbrinz e Parmigiano



0,5 mm

Formaggio grattugiato fine

Sfilacci no. 3

Adatto per tutti i tipi di formaggio grattugiato



Foratura 5 mm

Formaggio in polvere

Sfilacci no. 14

Adatto per Sbrinz e Parmigiano

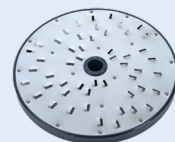


Foratura 3 x 3 + 5 mm

Fonduta

Sfilacci no. 18

Adatto per miscele per fonduta



Foratura 11 mm

Altri Sfilacci (RS)

No. 000 / 13 mm
No. 00 / 11 mm
No. 0 / 9 mm
No. 1 / 7 mm
No. 2 / 6 mm
No. 4 / 4,2 mm
No. 7 / 3 mm
No. 9 / 2,5 mm
No. 11 / 2 mm
No. 12 / 1,8 mm
No. 19 / 16 mm
No. 23 / 2,5 mm

Tavolo



Porta dischi

