

CORTADORA DE VERDURAS





ANLIKER XL-C

Corte perfecto para grandes volúmenes.



5
AÑOS DE
GARANTÍA

CARACTERÍSTICAS

-  El corte perfecto, que se logra 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
-  Un potente modelo de sobremesa con motor de engranajes rectos que no requiere mantenimiento

VENTAJAS

- Máxima precisión y consistencia para obtener resultados perfectos de forma sostenible
- Máquina sin mantenimiento con 5 años de garantía
- Apta para un uso ininterrumpido 24/7
- Rentabilidad gracias al bajo consumo energético, la reducción del desperdicio de alimentos, la limpieza sencilla y los menores costos de personal
- Máxima creatividad con más de 45 variantes de corte



The world leader in high precision food processing

LA PERFECCIÓN EN CORTES DE GRANDES VOLÚMENES

Gracias a sus discos de corte de gran tamaño y a su sistema de corte por tracción, la Anliker XL-C es la máquina de sobremesa más potente. Su superficie resistente a los arañazos y al desgaste es higiénica, apta para lavavajillas y fácil de limpiar.



DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	100 V a 400 V 50/60 Hz
Motor:	1.1 kW (100V-230V) / 0.75 kW (3x400V)
Clase de protección:	IP 26 a prueba de salpicaduras
Peso:	31 kg
Dimensiones:	345 x 590 x 655 mm
Superficie:	320 x 295 mm
Capacidad:	300 kg/h
Diámetro del disco:	240 mm

CORTE DE TRACCIÓN

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 / 16	mm
Cuchillo de hoz (SM)		1,5 / 2,5 / 4,5	mm
Julianas (S)		1,5 / 2 / 3	mm
Allumettes (PA)		4 / 5 / 6	mm
Batonnets (BT)		6 / 7 / 8 / 10	mm
Tomate (TO)		5	mm
Corte en láminas (HS)		0,5	mm
Demidov (SU)		5 / 7	mm
Dados (W)		6 / 8 / 10 / 14	mm
Disco rallador (RS)		1.8 / 2 / 3 / 2.5 Universal / 4.2 / 5 / 6 / 7 / 9 / 11 / 13 / Parmesano / Fondue	mm
Soporte para discos		para 6 discos	