

CORTADORA DE VERDURAS

ANLIKER XXL

La versátil máquina de alto rendimiento para aplicaciones comerciales e industriales.



GRAN VARIEDAD DE ACCESORIOS

Juego de accesorios XXL



Juego de accesorios XXL PRO







Multialimentador



Empujador grande



CARACTERÍSTICAS

-  Máquina sin mantenimiento, fabricada íntegramente en acero inoxidable
-  Uso universal gracias a la combinación modular de accesorios de corte
-  La limpieza sencilla en el lavavajillas garantiza los más altos estándares de higiene
-  Resultados creativos gracias a los cortes especiales para brunoises y gaufrettes

VENTAJAS

- Máxima precisión y consistencia para resultados perfectos y duraderos
- Máquina sin mantenimiento
- 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

LA MÁQUINA MÁS VERSÁTIL CON EL CORTE PERFECTO

Esta versátil máquina de alto rendimiento permite procesar grandes cantidades de verduras gracias a su sencillo sistema de alimentación y al habitual corte perfecto. La máquina, que no requiere mantenimiento y está fabricada íntegramente en acero inoxidable, destaca por la facilidad con la que se cambian las herramientas y la gran variedad de accesorios disponibles.



DATOS TÉCNICOS

Tensión:	3x400 V, 50 Hz / 1x 115 V, 60 Hz (conexión monofásica)
Motor:	0.75 kW
Grado de protección:	IP x6
Peso:	100 kg
Dimensiones XXL:	910 x 1510 x 920 mm
Dimensiones XXL PRO:	910 x 725 x 1200 mm
Rendimiento XXL:	1500 kg/h
Rendimiento XXL PRO:	800 kg/h
Diámetro de los discos:	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
Cuchilla 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
Gaufrettes (PG)*		4 / 8	mm
Brunoises (BR)*		3 / 4 / 5	mm
Cubitos (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

* solo para XXL PRO