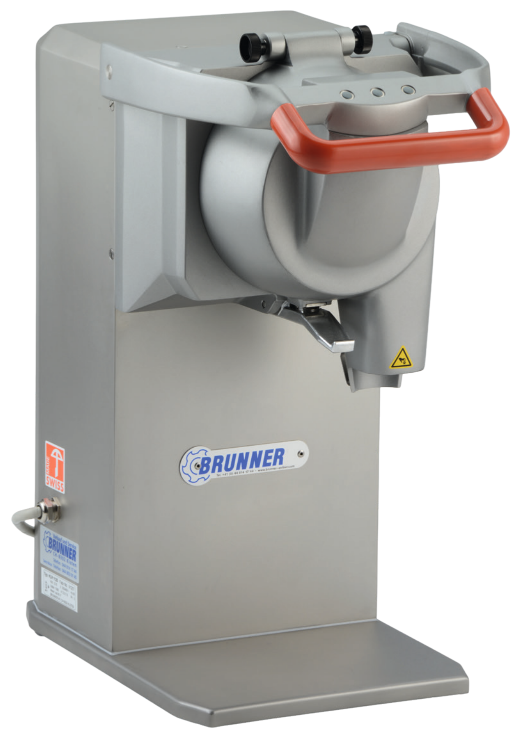
BRUNNER
ANLIKER

swiss made



LADEN-KÄSEREIBE

HLR-C

Ideal für die gewerbliche Verarbeitung von Reibkäse und Fondue.
Die HLR-C überzeugt seit Generationen durch ihre robuste Bauweise sowie ihre einfache Handhabung und schnelle Reinigung.

EIGENSCHAFTEN

Wartungsfreie Maschine dank der robusten Bauweise und Mechanik

Keramisch beschichtetes Reibgehäuse und grosse Auswahl an Reibkörben, die mit einem Handgriff und ohne Werkzeug auswechselbar sind

Durch einfachste Reinigung des Reibgehäuses und der Reibkörbe in der Spülmaschine sind höchste Hygienestandards gewährleistet

Luftig-lockeres Reiben und schonendes Auswerfen von Käse

Mit der integrierten Halterung wird der Käse direkt in den Beutel gerieben

NUTZEN

- Sorgfältige, schnelle und produktgerechte Verarbeitung von bis zu 80 kg Käse pro Stunde
- Kosteneffizienz dank geringem Energieverbrauch, weniger Food Waste, einfachster Reinigung und tieferen Personalkosten
- Kein Schmieren, Verklumpen oder Zerbröckeln des Reibgutes
- Speziell auf die Bedürfnisse von Käsetheken ausgerichtet und entwickelt
- Keinerlei Verlust von Reibgut: 100 g eingefüllter Käse ergeben 100 g Reibgut
- Erfüllt alle HACCP-Voraussetzungen

PROFESSIONELLE LADEN-KÄSEREIBE GEEIGNET FÜR INDIVIDUELLE KUNDENANSPRÜCHE

Die HLR-C ist ideal für die Käsetheke, um den Reibkäse oder das Fondue direkt in Beutel zu reiben. Durch das luftige und lockere Reiben wird das Verklumpen und Schmieren verhindert. Die verschiedenen Reibkörbe sind werkzeuglos und mit einem Handgriff wechselbar. Das keramisch beschichtete Reibgehäuse sowie die Reibkörbe können einfach und hygienisch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reibkäse fein

Reibkäse grob

Käsepulver

Fondue

TECHNISCHE DATEN

Spannung:	3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Motor:	0.75 kW
Schutzart:	IP 26 Schwallwasser
Gewicht:	29 kg
Dimensionen:	370 x 290 x 800 mm
Stellfläche:	275 x 370 mm
Einfüllöffnung:	80 x 50 mm
Leistung:	80 kg/h

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

Reibkörbe von Brunner-Anliker werden in der hauseigenen Manufaktur von Hand gefertigt. Jeder Reibkorb wird individuell gestanzt, geschliffen und geprägt. Dank dieses einzigartigen Herstellungsverfahrens überzeugen unsere Reibkörbe mit einer unübertroffenen Lebensdauer von durchschnittlich 5 Jahren.

Reibkäse grob
Reibkorb Nr. 3

Eignet sich für alle Reibkäse-Sorten und Bratkäse

Lochung 5 mm

Reibkäse mittel
Reibkorb Nr. 6

Eignet sich für Gratinmischungen und Pizza-Käse

Lochung 3,8 mm

Reibkäse fein
Reibkorb Nr. 10

Eignet sich für alle Reibkäse

Lochung 2,25 mm

Käsepulver
Reibkorb Nr. 14

Eignet sich für Sbrinz und Parmesan

Lochung 3 x 3 + 5 mm

Curly
Reibkorb Nr. 17

Eignet sich für Käsemischungen für Käsekuchen

Lochung 4 x 4 mm

Fondue
Reibkorb Nr. 18

Eignet sich für Fonduemischungen

Lochung 11 mm

Reibkorbhalter
für 2 Reibkörbe, Wandmontage

Reibkorbhalter
für 3 Reibkörbe, Wandmontage

Schale aus Edelstahl