



RÂPE À FROMAGE POUR MAGASINS

HLR-C

Idéale pour le traitement professionnel du fromage à râper ou pour fondue.

Depuis des générations, la râpe HLR-C séduit par sa construction robuste, sa facilité d'utilisation et son nettoyage rapide.

CARACTÉRISTIQUES



Machine sans entretien grâce à sa construction et à sa mécanique robustes



Boîtier de râpage à revêtement céramique et large choix de paniers de râpage, interchangeables en un tour de main et sans outil



Les normes d'hygiène les plus strictes sont garanties grâce au nettoyage très simple du boîtier et des paniers de râpage au lave-vaisselle



Râpage aéré et éjection en douceur du fromage



Le support intégré permet de râper le fromage directement dans le sachet

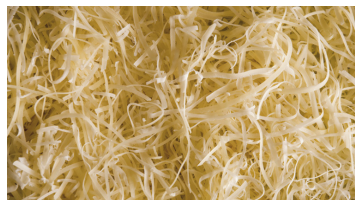
AVANTAGES

- Traitement soigné, rapide et adapté au produit, pouvant atteindre 80 kg de fromage par heure
- Rentabilité grâce à une faible consommation d'énergie, une réduction du gaspillage alimentaire, un nettoyage très simple et des coûts de personnel réduits
- Pas de grumeaux, d'effritement ni d'agglomération du fromage
- Spécialement conçu et développé pour répondre aux besoins des comptoirs fromagers
- Aucune perte de produit râpé: 100 g de fromage introduit donnent 100 g de produit râpé
- Répond à toutes les exigences HACCP



RÂPE À FROMAGE PROFESSIONNELLE POUR MAGASINS, ADAPTÉE AUX BESOINS INDIVIDUELS DES CLIENTS

La HLR-C est idéale pour le comptoir fromager, permettant de râper le fromage directement dans des sachets. La râpage allégé et aéré empêche la formation de grumeaux et les agglomérations. Les différents paniers de râpage s'interchangeant sans outil et en un tour de main. Le boîtier à revêtement céramique ainsi que les paniers de râpage peuvent être nettoyés facilement et de manière hygiénique au lave-vaisselle.



Fromage râpé fin



Fromage râpé grossier



Fromage en poudre



Fondue

DONNÉES TECHNIQUES

Tension:	3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Moteur:	0.75 kW
Protection:	IP 26 résiste aux jets d'eau
Poids:	29 kg
Dimensions:	370 x 290 x 800 mm
Empreinte:	275 x 370 mm
Orifice de remplissage:	80 x 50 mm
Performance:	80 kg/h

SERVICE & ASSISTANCE

Nos machines ne nécessitent absolument aucun entretien. Nous proposons néanmoins à nos clients toute une gamme de services d'assistance: installation et formation sur place, machine de remplacement en cas de panne.

À PROPOS

Notre histoire centenaire est la base de notre savoir-faire dans les domaines de la coupe, du râpage, du broyage et de la séparation.

Les machines de Brunner-Anliker sont synonymes de précision, de longévité et de fiabilité d'origine suisse: du développement à la fabrication et à la distribution, tous les processus sont effectués sur les sites Brunner-Anliker en Suisse.

CONTACT

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

RÂPES SPÉCIALES POUR FROMAGE

Les râpes Brunner-Anliker sont fabriquées à la main dans notre propre atelier. Chaque râpe est découpée, polie et estampillée individuellement. Grâce à ce procédé de fabrication unique, nos râpes se distinguent par une durée de vie inégalée, d'environ 5 ans en moyenne.

Fromage râpé grossier

Panier à râper no. 3

Convient à toutes les variétés de fromages râpés et aux fromages à gratiner



Perforations
5 mm

Fromage râpé moyen

Panier à râper no. 6

Convient aux mélanges pour gratins et aux fromages pour pizza



Perforations
3,8 mm

Fromage râpé fin

Panier à râper no. 10

Convient à tous les fromages à râper



Perforations
2,25 mm

Fromage en poudre

Panier à râper no. 14

Convient pour les fromages à pâte dur; Sbrinz ou parmesan



Perforations
3 x 3 + 5 mm

Curly

Panier à râper no. 17

Convient aux mélanges de fromages pour gâteaux au fromage



Perforations
4 x 4 mm

Fondue

Panier à râper no. 18

Convient pour les mélanges à fondue



Perforations
11 mm

Support pour paniers à râper pour 2 paniers, montage murale



Support pour paniers à râper pour 3 paniers, montage murale



Plateau en acier inoxydable

