



GRATTUGIA PER FORMAGGIO PER NEGOZI

HLR-C

Ideale per la lavorazione commerciale del formaggio grattugiato o della fonduta. La HLR-C riscuote consensi da generazioni grazie alla struttura robusta, alla maneggevolezza e alla rapidità di pulizia.

CARATTERISTICHE



Macchina che non richiede manutenzione grazie alla struttura e alla meccanica robuste



Alloggiamento di grattugiatura con rivestimento ceramico e ampia scelta di cestelli di grattugiatura, sostituibili con un solo gesto e senza attrezzi



I più elevati standard igienici sono garantiti dalla semplicissima pulizia sia dell'alloggiamento di grattugiatura che dei cestelli, i quali possono essere messi in lavastoviglie



Grattugiatura soffice e leggera ed espulsione delicata del formaggio



Grazie al supporto integrato, il formaggio viene grattugiato direttamente nel sacchetto

BENEFICI

- Lavorazione accurata, veloce e adeguata al prodotto fino a 80 kg di formaggio all'ora
- Efficienza dei costi grazie al basso consumo energetico, alla riduzione degli sprechi alimentari, alla facilità di pulizia e minori costi di personale
- Nessuna sbavatura, agglomerazione o sbriciolatura del prodotto da grattugiare
- Progettato e sviluppato appositamente per le esigenze dei banchi di formaggi
- Nessuna perdita di prodotto da grattugiare: 100 g di formaggio inserito, producono 100 g di prodotto grattugiato
- Soddisfa tutti i requisiti HACCP



GRATTUGIA PROFESSIONALE DA NEGOZIO ADATTA ALLE ESIGENZE SPECIFICHE DEI CLIENTI

La HLR-C è ideale per il banco dei formaggi, per lavorare sia il formaggio da grattugiare che quello per fonduta direttamente nei sacchetti. La grattugiatura leggera e soffice impedisce la formazione di grumi e la fuoriuscita del formaggio. I diversi cestelli per grattugiare sono sostituibili in un attimo senza l'uso di attrezzi. L'alloggiamento della grattugia con rivestimento ceramico e i cestelli per grattugiare possono essere lavati in lavastoviglie in modo semplice e igienico.



Formaggio grattugiato fine



Formaggio grattugiato grossolano



Formaggio in polvere



Fonduta

DATI TECNICI

Tensione:	3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Motore:	0.75 kW
Protezione:	IP 26 da getti d'acqua
Peso:	29 kg
Dimensioni:	370 x 290 x 800 mm
Superficie di appoggio:	275 x 370 mm
Apertura di riempimento:	80 x 50 mm
Capacità di taglio:	80 kg/h

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

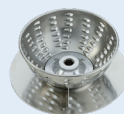
Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55, 8152 Opfikon-Glattbrugg
Svizzera
info@brunner-anliker.com, brunner-anliker.com

GRATTUGIE SPECIALI PER FORMAGGI

I cestelli per grattugiare di Brunner-Anliker sono realizzati a mano nel nostro laboratorio interno. Ogni cestello viene punzonato, levigato e goffrato singolarmente. Grazie a questo processo di produzione unico, i nostri cestelli per grattugiare si distinguono per una durata insuperabile, in media di 5 anni.

Formaggio grattugiato a grana grossa

Cestino no. 3

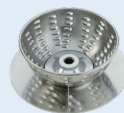


Foratura 5 mm

Adatto a tutti i formaggi da grattugiare

Formaggio grattugiato a grana media

Cestino no. 6



Foratura 3,8 mm

Adatto a miscele per gratin e formaggio per pizza

Formaggio grattugiato a grana fine

Cestino no. 10



Foratura 2,25 mm

Adatto a tutti i formaggi da grattugiare

Formaggio in polvere

Cestino no. 14



Foratura 3 x 3 + 5 mm

Adatto per Sbrinz e Parmigiano

Curly

Cestino no. 17



Foratura 4 x 4 mm

Adatto per miscele di formaggi per cheesecake

Fonduta

Cestino no. 18



Foratura 11 mm

Adatto per miscele per fonduta

Supporto per cestino

Per 2 cestini, montaggio al muro



Supporto per cestino

Per 3 cestini, montaggio al muro



Piastra in acciaio inossidabile

