



RÂPE INDUSTRIELLE

IR 250-D

Une râpe puissante dotée du principe de pré-rotation et d'une commande numérique pour des résultats de râpage parfaits.

CARACTÉRISTIQUES



La commande numérique dispose de 100 emplacements de mémoire pour enregistrer des programmes de râpage personnalisés



Le principe unique de pré-rotation permet un traitement doux et délicat des aliments



Entièrement en acier inoxydable pour une utilisation hygiénique dans votre établissement. Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle



Moteur puissant et sans entretien avec engrenage de conception propre



Les plaques de râpage fabriquées à la main garantissent des résultats parfaits et une longue durée de vie

AVANTAGES

- Personnalisable et flexible, utilisable en tant que machine autonome ou pour une intégration dans des lignes de production existantes
- Vitesse réglable pour des résultats parfaits et une performance maximale
- La pré-rotation permet de râper les aliments de manière aérée et légère, sans graisse ni agglomération
- Circuit de refroidissement entièrement intégré pour un traitement optimal des produits sensibles à la température
- Positionnement facile et flexible grâce aux roulettes
- Machine sans entretien



The world leader in high precision food processing

RÂPE INDUSTRIELLE HAUTE PERFORMANCE POUR DES APPLI-CATIONS POLYVALENTES REMARQUABLES

La dernière génération de notre râpe industrielle IR 250-D est parfaitement adaptée au râpage du fromage, du chocolat, des noix, des biscuits, des produits pharmaceutiques et, en particulier, des produits fragiles. Un confort de travail maximal est assuré par la hauteur de travail optimale ainsi que par le changement rapide et facile des tambours de râpage. Commande numérique, utilisation simple et programmes enregistrables - pour des résultats toujours parfaits.



DONNÉES TECHNIQUES

Tension: 3x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)

Moteur: 3 kW

Protection: IP 26 résiste aux jets d'eau

Poids: 155 kg

Dimensions: 817 x 482 x 1435 mm

Ouverture goulotte de remplissage: 178 x 110 mm

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.

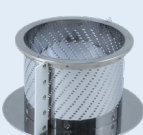
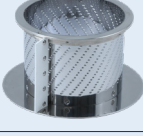
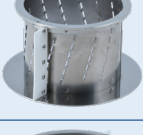
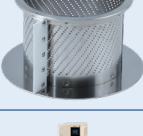
Les machines de Brunner-Anliker sont synonymes de précision, de longévité et de fiabilité d'origine suisse: du développement à la fabrication et à la distribution, tous les processus sont effectués sur les sites Brunner-Anliker en Suisse.

KONTAKT

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

TAMBOUR À RÂPER

Les tambours à râper sont fabriqués à la main dans notre propre atelier. Chaque tambour est découpé, poncé et estampé individuellement. Grâce à ce procédé de fabrication unique, nos tambours à râper offrent une durée de vie inégalée et permettent de traiter des aliments plus durs, plus tendres ou plus fragiles.

000 V/B		13	mm
00 V/B		11	
0 V/B		9	
1 D/B		7	
3 D/A		5	
4 D/A		4,2	
6 D/A		3,8	mm
7 D/A		3	
8 D/A		2,75	
9 D/A		2,5	
10 D/A		2,25	
11 D/A		2	
12 D/A		1,8	
13 D/A		1,5	
14 A (Parmesan)		3 x 3 + 5	mm
17 D/B (Curly)		4 x 4	mm
18 A (Fondue)		11	mm
19 A (Fondue)		16	
23 D/A (Universel)		2,5	mm
24 D/A (extra fin)		2	
Kit pour appareil de refroidissement			
Kit électrostatique			