



[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

## ANLIKER L

Chez soi dans les meilleures  
entreprises du monde.



**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made



# DES ARGUMENTS TRANCHANTS

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité. Tous nos produits partagent ces mêmes caractéristiques exceptionnelles:



**Coupe en tirant** pour une conservation optimale des éléments nutritifs et une conservation fraîche de plus longue durée des produits transformés



**Innovation technique** pour l'hygiène des denrées alimentaires selon des exigences extrêmement sévères



**Manipulation simple** pour un confort d'utilisation optimal et un nettoyage aisé



**Produit de qualité suisse** comme gage de précision, d'innovation, de longue durée de vie et de fiabilité

Brunner-Anliker AG  
Brunnergässli 1–5  
8302 Kloten  
Schweiz

T +41 44 804 21 00  
F +41 44 804 21 90

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

## Les avantages du produit



- **Enclenchement des plus simples sans commutateur**
- **Tête de coupe et partie inférieure du carter en matériau composite de fibre de verre avec ions d'argent antibactérien intégrés pour une hygiène améliorée**
- **Rendement jusqu'à 220 kg/h**
- **Garantie de 5 ans sur le moteur et l'engrenage**
- NOUVEAU: Goulotte d'introduction de 45% plus grande que la moyenne, avec une puissance de coupe correspondante
- Env. 50 variétés de coupe différentes pour d'excellents résultats
- En option: insert pour l'introduction continue de produits longs tels que les concombres
- Coupe en tirant: évite la perte d'éléments nutritifs et de vitamines, garantissant une conservation de la fraîcheur et une plus longue durée des produits transformés avec une réduction des déchets de coupe
- Confort de travail grâce au poussoir et son système coulissant unique en son genre
- Les premiers disques de coupe antimicrobiens brevetés et conformes aux consignes HACCP, en matériaux composite de fibre de verre: hygiène améliorée, rendement augmenté, plus de profit
- Sans risque d'oxydation et de déformation des disques de coupe dans le lave-vaisselle, 100% résistant aux acides
- Confort de travail maximal grâce à la position ergonomique à 45°
- Moteur à induction et engrenage ne nécessitant aucune maintenance ni entretien



## Accessoires



## Données techniques

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Tension              | <b>100 V - 240 V, 50/60 Hz</b> |
| Moteur               | <b>0,26 kW</b>                 |
| Poids                | <b>19 kg</b>                   |
| Classe de protection | <b>IP 26</b>                   |
| Dimensions           | <b>250 x 315 x 540 mm</b>      |
| Contrôles            | <b>CE, CSA / UL, TÜV</b>       |

**Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com) ou chez votre conseiller.**

# UNIQUE AU MONDE, TRANCHE APRÈS TRANCHE

## Le programme des disques



**Tranches fines (F)**

**F1** 1 mm  
**F2** 2 mm



**Coupe épaisse (G)**

**G3** 3 mm      **G6** 6 mm      **G10** 10 mm  
**G4** 4 mm      **G8** 8 mm      **G12** 12 mm



**Coupe tomates (TO)**

**TO** 5 mm



**Juliennes (S)**

**S8** 8 mm      **S16** 16 mm  
**S12** 12 mm



**Allumettes (PA)**

**PA4** 4 mm      **WS** 6 mm  
**PA5** 5 mm



**Bâtonnets (BT)**

**BT6** 6 mm      **BT8** 8 mm  
**BT7** 7 mm      **BT10** 10 mm



**Râpe (RS)**

|                      |                     |                       |
|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>No. 000</b> 13 mm | <b>No. 3</b> 5 mm   | <b>No. 10</b> 2,25 mm |
| <b>No. 00</b> 11 mm  | <b>No. 4</b> 4,2 mm | <b>No. 11</b> 2 mm    |
| <b>No. 0</b> 9 mm    | <b>No. 6</b> 3,8 mm | <b>No. 12</b> 1,8 mm  |
| <b>No. 1</b> 7 mm    | <b>No. 7</b> 3 mm   | <b>No. 13</b> 1,5 mm  |
| <b>No. 2</b> 6 mm    | <b>No. 9</b> 2,5 mm |                       |



**Râpe universelle**

**No. 23** 2,5 mm



**Curly**

**No. 14** Parmesan      **No. 19** Fondue 16 mm  
**No. 17** Curly



Commandez en ligne  
[brunner-anliker.com/shop](https://brunner-anliker.com/shop)



#### Lame courbée (SM)

|           |        |           |        |           |        |
|-----------|--------|-----------|--------|-----------|--------|
| <b>SM</b> | 1,5 mm | <b>SM</b> | 3,5 mm | <b>SM</b> | 5,5 mm |
| <b>SM</b> | 2,5 mm | <b>SM</b> | 4,5 mm | <b>SM</b> | 6,5 mm |



#### Coupe ultrafine (HS)

|           |        |
|-----------|--------|
| <b>HS</b> | 0,5 mm |
|-----------|--------|



#### Juliennes (S)

|             |        |           |      |
|-------------|--------|-----------|------|
| <b>S1,5</b> | 1,5 mm | <b>S3</b> | 3 mm |
| <b>S2</b>   | 2 mm   |           |      |



#### Demidov (SU)

|            |      |
|------------|------|
| <b>SU5</b> | 5 mm |
| <b>SU7</b> | 7 mm |



#### Cubes (W)

|           |      |            |       |            |       |
|-----------|------|------------|-------|------------|-------|
| <b>W6</b> | 6 mm | <b>W10</b> | 10 mm | <b>W20</b> | 20 mm |
| <b>W8</b> | 8 mm | <b>W14</b> | 14 mm |            |       |

#### Avantages produits sur les disques de coupe

- La coupe en tirant
- Antimicrobien et conforme aux consignes HACCP
- Pas de risque d'oxydation et de déformation dans le lave-vaisselle

# Machines de qualité suisse pour le traitement professionnel des denrées alimentaires



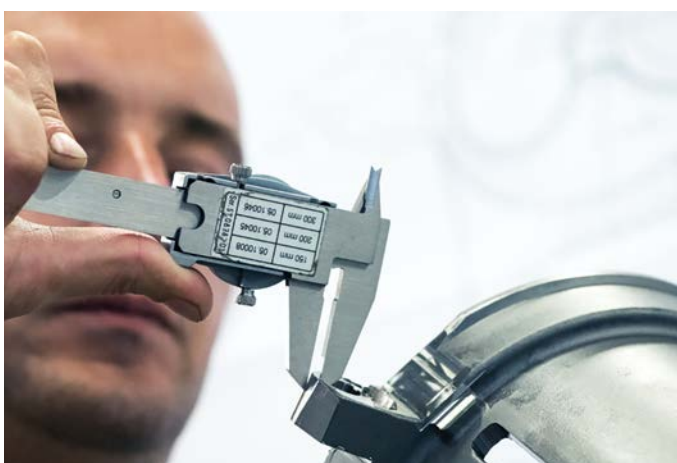
## L'entreprise

Brunner-Anliker est le fabricant leader des machines conçues pour couper, broyer, râper, mouliner et séparer des aliments. Notre entreprise, qui emploie environ 80 collaborateurs, fabrique des produits de qualité made in Switzerland (Tessin), qui sont distribués au quatre coins du monde.



## Coupe en tirant

Notre géométrie de coupe exclusive dite «coupe en tirant» permet d'éviter toute perte inutile d'éléments nutritifs et de vitamines. Grâce à notre méthode biotechnologique ainsi qu'aux lames affûtées à la main, les structures cellulaires des légumes et des fruits les plus sensibles ne sont quasiment pas endommagées. Cela augmente considérablement la durée de conservation des produits transformés.



## Notre promesse de qualité

Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Nos machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.



## Produit de qualité made in Switzerland

Les machines made in Switzerland de l'entreprise Brunner-Anliker sont synonymes d'innovation, de précision, de longue durée de vie et de fiabilité. Du développement à la production, en passant par la distribution, l'ensemble des processus est réalisé dans les filiales suisses de Brunner-Anliker.

Membre

Nous soutenons

