

brunner-anliker.com

XL-K

**Zuhause in den besten
Betrieben der Welt.**

Chez soi dans les meilleures
entreprises du monde.

Di casa nelle aziende
più rinomate del mondo.

At home in the world's
best companies.



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

ÜBERZEUGENDE GRÜNDE

RAISONS IMPÉRIEUSES • MOTIVI
CONVINCENTI • COMPELLING
REASONS

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte. Brunner-Anliker-Geräte zeichnen sich durch diese überzeugenden Eigenschaften aus:

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

Il marchio Brunner-Anliker è sinonimo di prodotti di altissima qualità.
Le nostre apparecchiature hanno in comune le seguenti caratteristiche uniche:

The Brunner-Anliker name stands for high-quality products.
All of our machines have the following impressive characteristics in common:



Präzision und Perfektion für ein optimales Verarbeitungsergebnis

Précision et perfection pour un résultat de traitement optimal

Precisione e perfezione per un risultato di lavorazione ottimale

Precision and perfection for an optimal processing result



Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen

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

Innovazione tecnica per i massimi requisiti di igiene alimentare

Technical innovation for foodstuff hygiene which meets the highest demands



Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung

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

Utilizzo semplice per lavorare con il massimo comfort e facilitare la pulizia

Simple handling for optimum user comfort and easy cleaning



Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

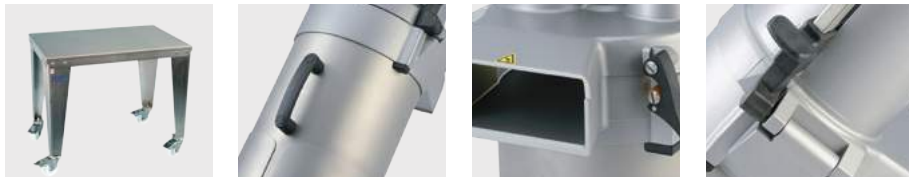
Produit de qualité suisse comme gage de précision, d'innovation, de longue durée de vie et de fiabilité

Prodotto di qualità svizzero come garanzia di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità

Quality Swiss product as your guarantee for innovation, precision, durability and reliability



Produktvorteile • Avantages des produits • Vantaggi del prodotto • Sales arguments



- leistungsstark und für den gewerblichen Alltagseinsatz konzipiert
- kraftvoller 720 RPM-Motor
- hohe Belastbarkeit durch spülmaschinenfeste Keramik-/PTFE-Oberflächenbeschichtung und robuste Konstruktion
- optimale Handhabung: einfache Entfernung und Reinigung des Aufsatzkopfs
- problemloser Transport mittels Tragegriff
- einfachste Bedienung, da wenige Bedienelemente
- Reibgut wird locker und luftig ausgeworfen
- grosse Auswahl an leicht austauschbaren Reibescheiben
- Grosser Einfüllschacht für Käseblöcke bis 2.1 kg

Kräftige, schnellrotierende Käsereibe, geeignet für grosse Käseblöcke, konzipiert für höchste professionelle Ansprüche.



- Extrêmement performante et conçue pour une utilisation professionnelle quotidienne
- Moteur 720 tr/min puissant
- Résistance élevée grâce au revêtement de surface en céramique/PTFE adapté au lavage dans le lave-vaisselle et construction robuste
- Manipulation optimale: démontage simple et nettoyage de la tête enfichable
- Transport aisé via poignée de transport
- Commande simple car nombre réduit d'éléments de commande
- Produit râpé est éjecté en douceur et de manière aérée
- Grand choix de disques à râper aisément remplaçables
- Grande cuve de remplissage pour blocs de fromage jusqu'à 2,1 kg

Râpe à fromage puissante, à rotation rapide, idéale pour des blocs de fromage de grandes dimensions, conçue pour répondre aux exigences professionnelles les plus sévères.

- Ad alte prestazioni e progettata per l'utilizzo quotidiano artigianale
- Potente motore da 720 giri/min
- Portata elevata grazie al rivestimento superficiale in ceramica/PTFE lavabile in lavastoviglie e costruzione robusta
- Gestione ottimale: facile rimozione e pulizia della testina
- Trasporto facile mediante maniglia
- Semplicità di utilizzo con pochi elementi di comando
- Il prodotto grattugiato viene estruso in modo vaporoso e soffice
- Ampia gamma di dischi di taglio facilmente intercambiabili
- Ampia apertura di riempimento per blocchi di formaggio fino a 2,1 kg

Potente grattugia per formaggio a rotazione rapida idonea per grandi blocchi di formaggio, progettata per i massimi requisiti professionali.

- High-performance appliance designed for everyday commercial use
- Powerful 720 rpm motor
- Excellent durability thanks to dishwasher-compatible ceramic/PTFE surface coating and robust design
- Optimal handling: simple removal and cleaning of the attachment head
- Problem-free transportation using carrying handle
- Simple operation thanks to minimal operating elements
- Light, airy ejection of the grated product
- Large range of easy-to-change grating discs
- Large feed chute for cheese blocks of up to 2.1 kg

Powerful, fast-rotating cheese grater, suitable for large blocks of cheese, designed for the most demanding professional requirements.

Technische Daten • Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

Motor • Moteur • Motore • Motor

Stundenleistung • Rendement horaire • Rendimento all'ora • Motor

Gewicht • Poids • Peso • Weight

Schutzart • Classe de protection • Tipo di protezione • Protection class

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

3 X 400V, 50Hz (3P + N + E)

0.75 kW

bis 150 kg/h

31 kg

IP 26

345 x 590 x 655 mm

CE

Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf brunner-anliker.com oder bei Ihrem Berater.

Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur brunner-anliker.com ou chez votre conseiller. • Per informazioni su altri utensili di Brunner-Anliker visitate brunner-anliker.com o contattate il vostro referente. • Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.

Reib-Einsätze / Sortiment

Élément de râpage / Assortiment • Inserto per grattugiare / Assortimento • Grater insert / Assortment



Reibkäse

Reibscheibe Nr.3, Lochung 5 mm.
Eignet sich für alle Reibkäse

Fromage rapé

Disque de rape No. 3, perforation 5 mm.
Pour tous les fromages rapés.

Formaggio grattugiato

Disco da taglio Nr. 3, fori da 5 mm.
Adatto per tutti formaggi da grattugiare.

Grated cheese

Disco da taglio Nr. 3, fori da 5 mm.
Adatto per tutti formaggi da grattugiare.



Käsepulver

Reibscheibe Nr. 14, Lochung 3 x 3 + 5 mm.
Eignet sich für Parmesan und Sbrinz.

Fromage en poudre

Disque de rape No. 14, perforation 3 x 3 + 5 mm.
Pour le Parmesan et le Sbrinz.

Formaggio grattugiato

Disco da taglio Nr. 14, fori da 3 x 3 + 5 mm.
Adatto per Parmigiano e Sbrinz.

Cheese powder

Cutting disc No. 14, perforations 3 x 3 + 5 mm.
Suitable for Parmesan and Sbrinz.



Fondue

Reibscheibe Nr. 18, Lochung 12 mm.
Eignet sich für Fonduemischungen.

Fondue

Disque de rape No. 18, perforation 12 mm.
Pour les mélanges de fromages pour fondue.

Fondue

Disco da taglio Nr. 18, fori da 12 mm.
Adatto per miscele da fondue.

Fondue

Cutting disc No. 18, perforations 12 mm.
Suitable for fondue mixtures.



Hobelkäse

Hobelscheibe HS, 0.5 mm.
Eignet sich für Parmesan und Sbrinz.

Fromage à rebibes

Le disque à râcler HS de 0,5 mm
convient pour du parmesan et du sbrinz.

Formaggio a scaglie

Disco di taglio HS 0.5mm
adatto al Parmigiano e allo Sbrinz.

Planed cheese

Plane disc HS 0.5 mm,
suitable for Parmesan and Sbrinz cheese.

Verschiedene weitere Formen und Größen sind auf Anfrage erhältlich

Différentes autres formes et dimensions sont disponibles sur demande • Diverse altre forme e dimensioni sono disponibili su richiesta. • Additional different forms and sizes available on request.

Schweizer Qualitätsmaschinen für die professionelle Lebensmittelverarbeitung

Machines de qualité suisse pour le traitement professionnel des denrées alimentaires • Macchine di qualità svizzera per la lavorazione professionale dei prodotti alimentari • Swiss quality machines for professional food processing



Das Unternehmen

Brunner-Anliker ist der führende Hersteller von Maschinen, welche dem Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Mahlen sowie der Auflockerung von Nahrungsmitteln dienen. Mit etwa 80 Mitarbeitenden wird ein Qualitätsprodukt angefertigt, welches wir in der Schweiz (Tessin) produzieren und weltweit vertreiben.

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.

L'azienda

Brunner-Anliker è l'azienda leader nella produzione di macchine destinate a tagliare, sminuzzare, grattugiare, macinare, nonché separare gli alimenti. Con circa 80 collaboratori viene realizzato in Svizzera, nel Canton Ticino, un prodotto di qualità venduto a livello mondiale.

The company

Brunner-Anliker is the leading manufacturer of machines for cutting, chopping, grating, grinding and declumping foodstuffs. Our 80 staff manufacture high-quality products in our plant in Switzerland (Ticino), which are then sold around the world.

Unser Qualitätsversprechen

Die Geräte von Brunner-Anliker für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Unsere Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.

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.

La nostra promessa di qualità

Gli utensili di Brunner-Anliker per uso professionale funzionano in modo preciso e affidabile offrendo il massimo comfort durante la lavorazione. Grazie alla loro robustezza e affidabilità, in molte attività vengono impiegati per svariate generazioni. Le nostre macchine soddisfano i massimi requisiti di sicurezza e sono facili da utilizzare e pulire.

Our quality promise

Brunner-Anliker appliances for professional applications work precisely and reliably while offering optimum user comfort. Thanks to their durability and reliability, they are often used for generations in many companies. Our machines comply with the most stringent safety aspects and are easy to operate and clean.

Qualitätsprodukt aus der Schweiz

Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Innovation, 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.

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.

Un prodotto di qualità dalla Svizzera

Le macchine di Brunner-Anliker sono sinonimo di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità svizzera: dallo sviluppo alla vendita, passando per la produzione, tutti i processi si svolgono nelle filiali di Brunner-Anliker in Svizzera.

Quality Swiss products

Brunner-Anliker machines are a shining example of Swiss innovation, precision, durability and reliability. From development right through to production and sales, all processes are carried out in the Brunner-Anliker branches in Switzerland.

**BRUNNER
ANLIKER** 

swiss  made

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Schweiz

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

Brunner-Anliker GmbH
Kupferschmidstrasse 76
79761 Waldshut-Tiengen
Deutschland

T +49 7741 965 61 00
F +49 7741 965 61 014

mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com