

El corte tirante: ¡disco por disco un gran éxito mundial!



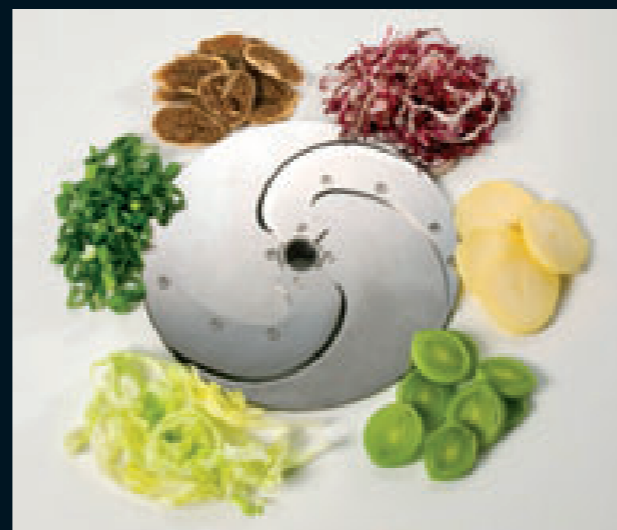
Corte fino (F)



Corte basto (G)



Tomate (TO)



Cuchillo en hoz (SM)



Rebanador (HS)



Juliana (S)



Juliana (S)



Alumette (PA)



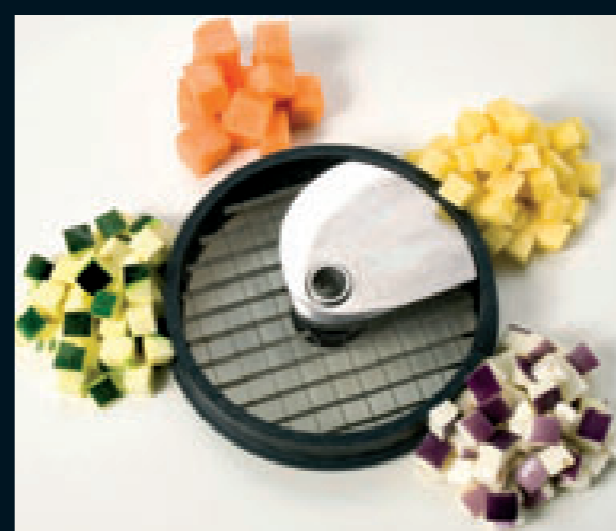
Bastoncillos (BT)



Ondulado (SU)



Cubo (W)



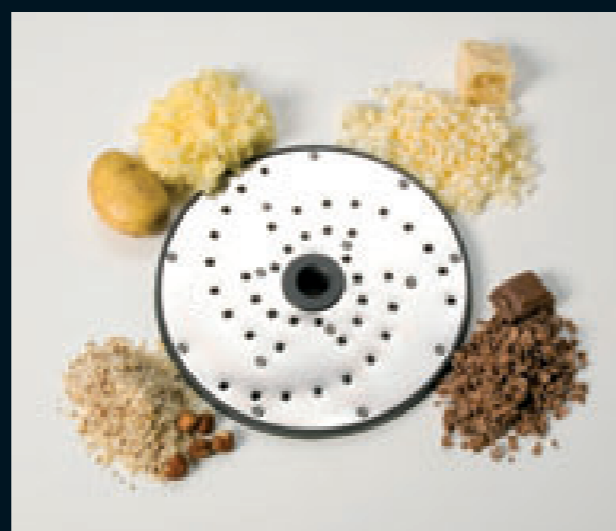
Cubo (W)



Rallador (RS)



Rallador universal



Curly



Brunoises (BR)



Patata Gaufrette (PG)

¡Estos discos son el comienzo de una nueva época en el procesamiento moderno de alimentos! Nuestro departamento de investigación y desarrollo en Quartino (Ticino) no sólo ideó el legendario «corte tirante» para una frescura duradera y un aspecto culinario atractivo, sino que acaba de inventar el primer disco de efecto antimicrobiano, patentándolo a nivel mundial. Una novedad mundial que supone una revolución en el procesamiento de alimentos.

El programa de discos de corte:

F	Corte fino		W	Cubo	
F1	1 mm		W6	6 mm	
F2	2 mm		W8	8 mm	
G	Corte basto		W10	10 mm	
G3	3 mm		W14	14 mm	
G4	4 mm		W20	20 mm	
G6	6 mm		RS	Rallador	
G8	8 mm		No. 000	13 mm	
G10	10 mm		No. 00	11 mm	
G12	12 mm		No. 0	9 mm	
TO	Corte tomate	5 mm	No. 1	7 mm	
SM	Cuchillo en hoz	1,5-6,5 mm	No. 2	6 mm	
HS	Rebanador	0,5 mm	No. 3	5 mm	
S	Juliana		No. 4	4,2 mm	
S1,5	1,5 mm		No. 6	3,8 mm	
S2	2 mm		No. 7	3 mm	
S3	3 mm		No. 9	2,5 mm	
S8	8 mm		No. 10	2,25 mm	
S12	12 mm		No. 11	2 mm	
S16	16 mm		No. 12	1,8 mm	
			No. 13	1,5 mm	
			No. 14	Parmesan	
			No. 17	Curly	
PA	Alumette		No. 19	Fondue	16 mm
PA4	4 mm		No. 23	Universal	2,5 mm
PA5	5 mm		No. 26	J-Rábano blanco	
PA5	5 mm				
PA5	6 mm				
BT	Bastoncillos		BR	Brunoises	
BT6	6 mm		BR3	3 mm	
BT7	7 mm		BR4	4 mm	
BT8	8 mm		BR5	5 mm	
BT10	10 mm				
SU	Ondulado		PG	Patatas Gaufrette	
SU5	5 mm		PG4	4 mm	
SU7	7 mm		PG6	6 mm	

¡Estamos interesados!

- Rogamos ponerse en contacto con nosotros.
- Rogamos enviarnos material informativo sobre:
 - anliker 5
 - anliker Volume
 - Multicut 240
- Queremos pedir el/los siguiente(s) disco(s) de corte:

Empresa: _____

Nombre: _____

Calle y no.: _____

CPI/Localidad: _____

Teléfono: _____

Fax: _____

Día de descanso: _____



Las máquinas cortadoras de verduras Anliker cuentan con una larga historia de éxito. ¡Desde 1965 ya son 5 generaciones que van cosechando gran éxito mundial con el «tiro cortante»!



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten



anliker5

Datos técnicos

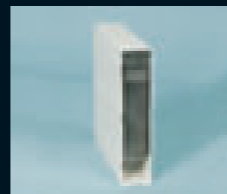
Tensión	100 V a 240 V, 50/60 Hz
Motor	0,425 kW
Peso	21,5 kg
Grado de protección	IP 56 salpicaduras de agua
Superficie de apoyo	250 mm x 315 mm
Altura	540 mm
Embalaje	760 mm x 370 mm x 430 mm
Pruebas	CE, UL, NSH, HACCP



anliker Volume:
La hermana grande de la anliker5 para cocinas grandes, cantinas y otras empresas de alimentación.



anliker Multicut 240: Ésta procesa hasta 500 kilos por hora. Ideal para empresas de catering, empresas de producción y otras empresas grandes de procesamiento de víveres.



¡Argumentos cortantes!



Novedad mundial:
¡Tecnología de fibras de vidrio anti-microbiano y conforme a HACCP!

¡Este jefe de cocina tiene 8 estrellas!

- * La anliker5 ha sido fundida de acero especial masivo – ya no habrá oxidación en el lavaplatos, ¡existiendo con ello condiciones óptimas para el concepto HACCP!
- * Antimicrobiano – ¡una auténtica novedad mundial! Los discos anliker de cortar han sido fabricados de material de efecto antimicrobiano. Nuestra patente mundial marca la pauta en la higiene de cocinas.
- * Tecnología de fibras de vidrio: Los discos de cortar de la anliker5 son de material compuesto de fibras de vidrio - una novedad mundial que impide la oxidación de los discos en el lavaplatos o la deformación de piezas.
- * anliker5 significa un manejo sin interruptores: Ya no hay botones o conmutadores y la posición ergonómica acertada de 45° de la máquina garantiza un confort de trabajo máximo.
- * ¡El motor de inducción y el engranaje de la anliker 5 no requieren mantenimiento ni tampoco servicio alguno!
- * La anliker 5 es segura, tan segura que nos permite ofrecer sin problema alguno una garantía de 5 años para el motor y el engranaje.
- * Producto suizo de calidad: anliker 5 es sinónimo de una calidad suiza innovadora, robusta y confiable.
- * La anliker5 garantiza con su "corte tirante" que la verdura y las frutas ya no sean dañadas, permaneciendo frescas durante más tiempo y conservando con ello valiosos valores nutritivos y sustancias vitales.



Brunner AG • Brunnergässli 1-5 • CH-8302 Kloten
Teléfono +41 44 814 17 44 • Fax +41 44 803 01 40
www.brunner-anliker.com • www.anliker5.com

