

Il taglio progressivo perfetto: disco dopo disco, unico nel suo genere in tutto il mondo!



Taglio fine (F)



Taglio grosso (G)



Pomodori (TO)



Lama a falce (SM)



Affettaverdure (HS)



Juliennes (S)



Juliennes (S)



Fiammiferi (PA)



Bastoncini (BT)



Demidov (SU)



Cubetti (W)



Cubetti (W)



Disco grattugia (RS)



Grattugia universale



Curly



Brunoises (BR)



Gaufrettes (PG)

Questi dischi segnano una nuova era nella moderna preparazione degli alimenti! Il nostro reparto di ricerca e sviluppo a Quartino TI non ha inventato solo il leggendario taglio progressivo per conservare nel tempo la freschezza e un aspetto visivamente gradevole del prodotto ottenuto, ma ora ha anche sviluppato il primo disco con effetto antimicrobico e lo ha brevettato in tutto il mondo. Una novità mondiale che rivoluziona lo standard igienico nella preparazione degli alimenti.

L'assortimento dei dischi da taglio:					
F	Taglio fine		W	Cubetti	
	F1	1 mm		W6	6 mm
	F2	2 mm		W8	8 mm
G	Taglio grosso			W10	10 mm
	G3	3 mm		W14	14 mm
	G4	4 mm		W20	20 mm
	G6	6 mm	RS	Grattugia	
	G8	8 mm		No. 000	13 mm
	G10	10 mm		No. 00	11 mm
	G12	12 mm		No. 0	9 mm
				No. 1	7 mm
TO	Taglio pomodori	5 mm		No. 2	6 mm
				No. 3	5 mm
SM	Lama a falce 1,5-6,5 mm			No. 4	4,2 mm
				No. 6	3,8 mm
HS	Affettaverdure	0,5 mm		No. 7	3 mm
				No. 9	2,5 mm
S	Juliennes			No. 10	2,25 mm
	S1,5	1,5 mm		No. 11	2 mm
	S2	2 mm		No. 12	1,8 mm
	S3	3 mm		No. 13	1,5 mm
	S8	8 mm		No. 14 Parmigiano	
	S12	12 mm		No. 17 Curly	
	S16	16 mm		No. 19 Fondue	16 mm
PA	Fiammiferi			No. 23 Universale	2,5 mm
	PA4	4 mm		No. 26 J-Rafano	
	PA5	5 mm		BR	Brunoises
	WS	6 mm		BR3	3 mm
BT	Bastoncini			BR4	4 mm
	BT6	6 mm		BR5	5 mm
	BT7	7 mm		PG	Gaufrettes
	BT8	8 mm		PG4	4 mm
	BT10	10 mm		PG6	6 mm
SU	Demidov				
	SU5	5 mm			
	SU7	7 mm			

Anche noi desideriamo procurarci un disco!

- Prendete p.f. contatto con noi.
- Inviateci p.f. del materiale informativo su:
 - anliker 5
 - anliker Volume
 - Multicut 240
- Ordiniamo illi seguenteli discoidischi da taglio:

Ditta: _____

Nome: _____

Via/Nr.: _____

NPA/Località: _____

Telefono: _____

Fax: _____

Giorno di riposo: _____



Gli utensili tagliaverdure anliker hanno una lunga storia di strepitosi successi. Dal 1965 sono già 5 le generazioni che festeggiano i successi mondiali ottenuti con il taglio progressivo!



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten



anliker5

Dati tecnici

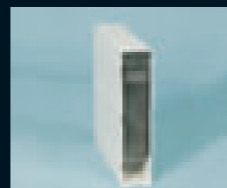
Tensione	da 100V a 240V, 50/60 Hz
Motore	0,425 kW
Peso	21,5 kg
Tipo di protezione	IP 56 contro spruzzi d'acqua
Superficie d'appoggio	250 mm x 315 mm
Altezza	540 mm
Imballaggio	760 mm x 370 mm x 430 mm
Omologazioni	CE, UL, NSF, HACCP



anliker Volume: la sorella maggiore dell'anliker5 per grandi cucine, mense e altri refettori collettivi.



anliker Multicut 240: trasforma fino a 500 kg all'ora. Ideale per catering, aziende di produzione e altre grandi ditte di lavorazione.



Argomenti efficaci
che «fanno la differenza»



Novità mondiale:
tecnologia con fibra di vetro
antimicrobico e HACCP-compatibile!



Questo «robot da cucina» ha 8 stelle!

- * La anliker5 è ottenuta da fusioni in acciaio inox fusioni prodotte con il metodo della cera persa. Vengono così a mancare i processi d'ossidazione dovuti ai lavaggi in lavastoviglie e si rendono ottimali i requisiti per il concetto HACCP!
- * Antimicrobico – è una novità mondiale! I dischi da taglio anliker sono fabbricati in materiale ad azione antimicrobico. Il nostro brevetto mondiale stabilisce nuovi parametri nell'igiene della cucina.
- * Tecnologia delle fibre di vetro: i dischi da taglio della anliker5 sono in materiale composito rinforzato con fibre di vetro. Una novità mondiale che impedisce l'ossidazione dei dischi dovuta al lavaggio in lavastoviglie e la deformazione causata da urti o cadute accidentali.
- * anliker5 significa utilizzo semplice. L'accensione senza pulsanti o interruttori, e la posizione della macchina a 45°, ergonomicamente corretta, garantiscono il massimo confort durante il lavoro.
- * Il motore ad induzione e gli ingranaggi della anliker5 non necessitano di manutenzione né di servizi!
- * La anliker5 è affidabile tanto affidabile che ci permette di dare, senza problemi, 5 anni di garanzia su motore e ingranaggi.
- * Prodotto di qualità Svizzera: la anliker 5 è sinonimo di innovativa robusta e affidabile qualità Svizzera.
- * Con il suo taglio progressivo e perfetto la anliker5 non altera le verdure, mantenendole fresche più a lungo e conservandone così tutti i preziosi valori nutritivi e le sostanze vitali.



Brunner SA • Via in Paes 82 • CH-6572 Quartino/TI
Telefono +41 91 795 21 25 • Fax +41 91 795 28 92
www.brunner-anliker.com • www.anliker5.com

