

brunner-anliker.com

ANLIKER XXL PRO

**Der universell einsetzbare
Gemüseschneider für grosse
Mengen.**

Le coupe-légumes universel
pour les grandes quantités.

Il tagliaverdura universale
per grandi quantità.

The universal vegetable slicer
for large quantities.



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made



MESSERSCHARFE ARGUMENTE, DIE ZIEHEN

DES ARGUMENTS TRANCHANTS •
ARGOMENTI CHE «FANNO LA
DIFFERENZA» • RAZOR SHARP
REASONS THAT PULL

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:



Ziehender Schnitt für optimale Erhaltung von Nährstoffen und länger frisches Schnittgut

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

Taglio progressivo per preservare in modo ottimale le sostanze nutritive e la freschezza del prodotto tagliato

Drawing cut for optimal nutrient retention and cut products that stay fresher for longer



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 ed affidabilità

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



VERARBEITET GROSSE MENGEN MÜHELOS UND EFFIZIENT

TRAITE DE GRANDES QUANTITÉS SANS EFFORT ET DE MANIÈRE EFFICACE

• LAVORA GRANDI QUANTITÀ CON EFFICIENZA E NESSUNA FATICA • PROCESSES
LARGE QUANTITIES EASILY AND EFFICIENTLY



Produktvorteile

Avantages des produits • Vantaggi del prodotto • Sales arguments

- Grosse Einfüllwanne, modulares System
- Einfache Produkteingabe mit Stößel
- Solides Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Produktionsleistung bis 800 kg/h
- Induktionsmotor mit wartungsfreiem Getriebe
- Höchster Arbeitskomfort durch optimale Bedienhöhe
- Einfachste, schalterlose Bedienung
- Maschine fahrbar mit zwei Feststellrollen
- Mobile Scheibenthalterung, auch für Wandmontage geeignet
- Starker 3x400V-Antrieb, der dank modernster Technik nur einen Monophasen-Anschluss benötigt



- Grand bac d'alimentation, système modulaire
- Introduction simple du produit à couper grâce au poussoir
- Carter robuste en acier inoxydable
- Rendement jusqu'à 800 kg/h
- Moteur à induction et l'engrenage n'exigent ni maintenance ni entretien
- Confort d'utilisation maximal grâce à la hauteur de commande et de travail optimale
- Commande simple sans commutateur
- Machine mobile avec deux roulettes arrêtables
- Support pour disques mobile, convient aussi pour le montage mural
- Puissant entraînement 3x400V de technologie de pointe, qui ne nécessite qu'une connexion en monophasé

- Grande vasca di riempimento, sistema modulare
- Facile introduzione del prodotto grazie all'ausilio di un pestello
- Solido guscio completamente realizzato in acciaio inossidabile
- Prestazioni fino a 800 kg/h
- Motore ad induzione con trasmissione a priva di manutenzione
- Massimo comfort di lavoro grazie all'ottimale altezza di utilizzo
- Utilizzo facilissimo, senza interruttori
- Apparecchio mobile con due ruote di bloccaggio
- Supporto dischi mobile, adatto anche al montaggio a muro
- Potente azionamento 3x400V, che, grazie alla tecnologia all'avanguardia, richiede solo un collegamento monofase

- Large filling tray, modular system
- Simple product infeed with ram
- Solid, stainless-steel housing
- Product output up to 800 kg/h
- Induction motor with maintenance-free gearbox
- Maximum working comfort due to optimum operating height
- Simple switchless operation
- Mobile machine with two locking castors
- Mobile disc storage suitable for machine or wall mount
- Powerful 3x400V ultra-modern drive that only requires a monophas connection

Zubehör

Accessoires • Accessori • Accessories



Aufsatz-Set XXL

Set additionnel XXL
Set da taglio XXL
Top frame-Set XXL



Large Pusher*

Poussoir large*
Pressatore grande*
Large pusher*



Multifeeder-Einsatz*

Insert alimentation multiple*
Inserto multialimentatore*
Multifeeder insert*

* Nur mit Aufsatz-Set XXL verwendbar • Utilisable uniquement avec le set additionnel XXL • Utilizzabile solo con set di articoli XXL • Can only be used with XXL attachment set

Technische Daten

Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

Anschluss • Connexion • Collegamento • Connected load

Motor • Moteur • Motore • Motor

Gewicht • Poids • Peso • Weight

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

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

Stellflächen • Surface de pose • Superfici d'appoggio • Floor space

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

3 × 400 V, 50 Hz / 1 × 115 V, 60 Hz

Monophase • Monophase • Monofase • Monophase

0,75 kW

100 kg

IP × 6

910 mm × 725 mm × 1200 mm

874 mm × 760 mm

CE

Produktvorteile Schneidscheiben

- Die Klingen der Schneidescheiben können separat ersetzt werden
- Antimikrobiell und HACCP-freundlich
- Keine Oxidation und Verformung in der Spülmaschine

Avantages produits sur les disques de coupe

- Les lames des disques de coupe peuvent être remplacées séparément
- Antimicrobiens et conformes aux HACCP
- Pas de risque d'oxydation et de déformation dans le lave-vaisselle

Vantaggi del prodotto dischi da taglio

- Le lame dei dischi da taglio possono essere sostituite separatamente
- Antimicrobico e conforme HACCP
- Nessun rischio di ossidazione e deformazione dei dischi in lavastoviglie

Sales arguments cutting discs

- The blades of the cutting discs can be replaced separately
- Antimicrobial and HACCP-compliant
- No risk of oxidation and deformation in the dishwasher



Bestellen Sie online

Commandez en ligne
Come ordinare online
Order online

brunner-anliker.com/shop

Das Schneidscheiben-Sortiment

Le programme des disques • L'assortimento dei dischi da taglio • Our range of cutting discs



Feinschnitt (F)

Tranches fines (F) • Taglio fine (F)
• Fine cut (F)

F1 1 mm
F2 2 mm



Grobschnitt (G)

Tranches épaisses (G) • Taglio grosso (G) • Coarse cut (G)

G3 3 mm **G6** 6 mm **G10** 10 mm*
G4 4 mm* **G8** 8 mm* **G12** 12 mm*
G16 16 mm*



Tomatenschnitt (TO)

Coupe tomates (TO) • Taglio pomodori (TO) • Tomato slicer (TO)

TO 5 mm



Allumettes (PA)

Fiammiferi (PA)

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



Juliennes (S)

S1,5 1,5 mm **S3** 3 mm
S2 2 mm



Brunoises (BR)

BR3 3 mm **BR5** 5 mm
BR4 4 mm



Hobelschnitt (HS)

Coupe ultrafine (HS) • Affettaverdure (HS) • Shaving cut (HS)

HS 0,5 mm



Sichelmesser (SM)

Lame courbe (SM) • Lama a falce (SM) • Sickle blade (SM)

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



Gaufrettes (PG)*

Bastoncini (BT)* • French fries (BT)*

PG4 4 mm
PG8 8 mm



Demidov (SU)*

Wave cut (SU)*

SU5 5 mm
SU7 7 mm



Bâtonnets (BT)*

Bastoncini (BT)* • French fries (BT)*

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



Raffel (RS)

Râpe (RS) • Grattugia (RS) • Shredding (RS)

No. 000	13 mm	No. 14 Parmesan,	
No. 00	11 mm	Parmigiano	
No. 0	9 mm		
No. 1	7 mm	No. 18 Fondue	12 mm
No. 2	6 mm	No. 19 Fondue	16 mm
No. 3	5 mm		
No. 4	4,2 mm	No. 23 Universal,	
No. 7	3 mm	Universelle,	
No. 9	2,5 mm	Universale	2,5 mm
No. 11	2 mm		
No. 12	1,8 mm		



Würfel (W)

Cubes (W) • Cubetti (W)

W6 6×6×8 mm **W10** 10×10×10 mm
W8 8×8×8 mm **W14** 14×14×14 mm



Messerset

Set de lames • Set coltelli • Blade set

* Nicht in Glasfaserverbundstoff und mit tauschbaren Klingen lieferbar • Non disponibile in matériau composite en fibre de verre et avec des lames interchangeableables • Non disponibile in fibra di vetro composito e con lame intercambiabili • Not available in glass fibre composite and with exchangeable blades

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.

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, 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.

Ziehender Schnitt

Unsere einzigartige Schnittgeometrie des «ziehenden Schnittes» verhindert den unnötigen Verlust von Nährstoffen und Vitaminen. Dank dieser biotechnischen Methode und den handgeschliffenen Messern werden die Zellstrukturen empfindlichster Gemüse oder Früchte kaum verletzt. Dies wiederum führt zu einer deutlich längeren Haltbarkeit der verarbeiteten Produkte.

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.

Il taglio progressivo

La nostra geometria di taglio unica, il cosiddetto «taglio progressivo», previene la perdita inutile di sostanze nutritive e vitamine. Grazie a questo procedimento bio-tecnico e alle lame affilate manualmente, le strutture cellulari della verdura e della frutta più sensibile vengono lacerate appena. Ciò si traduce, a sua volta, in una conservazione decisamente più lunga dei prodotti lavorati.

Drawing cut

The unique cutting geometry of our «drawing cut» prevents the unnecessary loss of nutrients and vitamins. Thanks to this biotechnological method and the hand-ground blades, the cell structure of even the most delicate fruits and vegetables is barely affected. This then leads to a significantly longer shelf life for the processed products.

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 ed 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.



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

Member



We support

