


Fabricant
Brunner-Anliker, Swiss Made
Modèle
Anliker L

Le nouveau coupe-légumes de Brunner-Anliker ! Des matériaux et une technique ultramodernes pour une utilisation fiable dans la restauration professionnelle, la restauration rapide et les entreprises particulièrement sensibles à l'hygiène telles que les foyers et les hôpitaux.

Texte d'appel d'offre	
Exécution	• Tête et lames de coupe en fibre de verre composite antimicrobienne • Tête et poussoir amovibles sans outil, résistants au lave-vaisselle • Travail de l'opérateur en position droite grâce à l'inclinaison ergonomique de l'appareil à 45° • Fonctionnement sans interrupteur • Capacité moyenne de coupe de 220kg/h • Arrêt automatique de sécurité lorsque le poussoir est ouvert • Protection de l'appareil par fusible fin • Moteur à induction sans entretien, garantie de 5 ans sur le moteur et l'engrenage
Fonction	Couper, hacher, râper et moudre avec 40 variantes de coupe
Capacité	Jusqu'à 220 Kg/h
Moteur	Moteur à induction 0,26 kW
Tension	115 V, 60 Hz, (231.01905)
Surface au sol	250 x 315 x 540 mm
Niveau de bruit	40 dB
Poids	19 kg
Certificats	CE, CSA, UL, TÜV
Plan et dimensions (en cm) :	The technical drawing shows two views of the food processor. The side view on the left indicates a total height of 544 cm, a base width of 506 cm, and a depth of 410 cm. The main body is tilted at a 45-degree angle, with a height of 191 cm from the base to the start of the tilt. The top hopper has a width of 590 cm. The front view on the right shows a hopper width of 219 cm and a base width of 247 cm.

Accessoires

Double Shot Set

Utilisation pour l'alimentation continue, pour l'Anliker L en fibre de verre composite, avec poussoir standard

Support de disques

Support pour 6 disques de coupe 180 mm

Recommandation programme de disques standard

Kit Star (5 disques)	
Coupe fine 1 mm	F1
Coupe épaisse 3 mm	G3
Coupe tomates 5 mm	TO
Julienne 2 mm	S2
Râpe	Nr. 0

Aperçu des tranches

	Tranches fines	Art. Nr.
Coupe fine 1 mm	F1	232.01801
Coupe fine 2mm	F2	232.01802

	Julienne	Art. Nr.
Julienne 1,5mm	S1,5	232.01822
Julienne 2 mm	S2	232.01823
Julienne 3mm	S3	232.01824
Julienne 8mm	S8	232.01826
Julienne 12mm	S12	232.01827
Julienne 16mm	S16	232.01828

	Lame courbe	Art. Nr.
Lame courbe 1,5 mm	SM 1,5	232.01815
Lame courbe 2,5mm	SM 2,5	232.01816
Lame courbe 3,5mm	SM 3,5	232.01817
Lame courbe 4,5mm	SM 4,5	232.01818
Lame courbe 5,5 mm	SM 5,5	232.01819
Lame courbe 6,5mm	SM 6,5	232.01820

	Coupe épaisse	Art. Nr.
Coupe épaisse 3 mm	G3	232.01803
Coupe épaisse 4mm	G4	232.01804
Coupe épaisse 6mm	G6	232.01809
Coupe épaisse 8mm	G8	232.01806
Coupe épaisse 10mm	G10	232.01807
Coupe épaisse 12mm	G12	232.01808
Coupe épaisse 20mm	G20	232.01812

	Coupe tomates	Art. Nr.
Coupe tomates 5 mm	TO	232.01814

	Coupe ultrafine	Art. Nr.
Coupe ultrafine 0,5 mm	HS	232.01821

	Cubes	Art. Nr.
Cubes 6 mm	W 6	232.01326
Cubes 8mm	W 8	232.01327
Cubes 10mm	W 10	232.01328
Cubes 14mm	W 14	232.01329
Cubes 20mm	W 20	232.01333

	Demidov	Art. Nr.
Demidov 5 mm	SU 5	232.01843
Demidov 7mm	SU 7	232.01844

	Allumettes	Art. Nr.
Allumettes 4 mm	PA 4	232.01831
Allumettes 4 mm (fromage)	PA 4 K	232.01832
Allumettes 5mm	PA 5	232.01833
Allumettes 6mm	WS	232.01836

	Bâtonnets	Art. Nr.
Bâtonnets 6 mm	BT 6	232.01852
Bâtonnets 7mm	BT 7	232.01853
Bâtonnets 8mm	BT 8	232.01854
Bâtonnets 10mm	BT 10	232.01855

	Râpe	Art. Nr.
Râpe 13 mm	No. 000	232.01931
Râpe 11 mm	No. 00	232.01930
Râpe 9 mm	No. 0	232.01900
Râpe 7mm	No. 1	232.01901
Râpe 6 mm	No. 2	232.01902
Râpe 5 mm	No. 3	232.01903
Râpe 4,2 mm	No. 4	232.01904
Râpe 3,8 mm	No. 6	232.01906
Râpe 3 mm	No. 7	232.01907
Râpe 2,5 mm	No. 9	232.01909
Râpe 2,25 mm	No. 10	232.01910
Râpe 2 mm	No. 11	232.01911
Râpe 1,8 mm	No. 12	232.01912
Râpe 1,5 mm	No. 13	232.01913
Parmesan	No. 14	232.01914
Curly 4 mm	No. 17	232.01917
Fondue 16 mm	No. 19	232.01919
Universelle 2,5 mm	No. 23	232.01923
Noix 2 mm	No. 24	232.01924