



Fabricant
Brunner-Anliker



Modèle
Anliker L
Machine de transformation des aliments

Fabrication Suisse de haute qualité. Des matériaux et une technologie de pointe garantissent une fiabilité et une précision maximales pour les restaurants, les traiteurs, les résidences pour personnes âgées et les soins de longue durée, ainsi que toute cuisine commerciale souhaitant gagner du temps et économiser de l'argent dans la préparation des aliments.

Texte d'appel d'offre	
Exécution	<ul style="list-style-type: none"> • 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 mouliner 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 mm) :	

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 2 mm	F2	232.01802

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


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


	Coupe épaisse	Art. Nr.
	Coupe épaisse 3 mm	G3 232.01803
	Coupe épaisse 4 mm	G4 232.01804
	Coupe épaisse 6 mm	G6 232.01809
	Coupe épaisse 8 mm	G8 232.01806
	Coupe épaisse 10 mm	G10 232.01807
	Coupe épaisse 12 mm	G12 232.01808
	Coupe épaisse 20 mm	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 8 mm	W 8 232.01327
	Cubes 10 mm	W 10 232.01328
	Cubes 14 mm	W 14 232.01329
	Cubes 20 mm	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 5 mm	PA 5 232.01833
	Allumettes 6 mm	WS 232.01836

	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 7 mm	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

	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

	Pommes frites	Art. Nr.
	Pommes frites 10 mm	PF 10 232.01857