



[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

## ANLIKER L

Di casa nelle aziende  
più rinomate del mondo.



**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# DISCO DOPO DISCO, UNICO NEL SUO GENERE IN TUTTO IL MONDO

## L'assortimento dei dischi da taglio



**Taglio fine (F)**

**F1** 1 mm  
**F2** 2 mm



**Taglio grosso (G)**

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



**Taglio pomodori (TO)**

**TO** 5 mm



**Juliennes (S)**

**S8** 8 mm      **S16** 16 mm  
**S12** 12 mm



**Fiammiferi (PA)**

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



**Bastoncini (BT)**

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



**Disco grattugia (RS)**

<b>No. 000</b> 13 mm	<b>No. 3</b> 5 mm	<b>No. 10</b> 2,25 mm
<b>No. 00</b> 11 mm	<b>No. 4</b> 4,2 mm	<b>No. 11</b> 2 mm
<b>No. 0</b> 9 mm	<b>No. 6</b> 3,8 mm	<b>No. 12</b> 1,8 mm
<b>No. 1</b> 7 mm	<b>No. 7</b> 3 mm	<b>No. 13</b> 1,5 mm
<b>No. 2</b> 6 mm	<b>No. 9</b> 2,5 mm	



**Grattugia universale**

**No. 23** 2,5 mm



**Curly**

**No. 14** Parmesan      **No. 19** Fondue 16 mm  
**No. 17** Curly



Ordini online  
[brunner-anliker.com/shop](https://brunner-anliker.com/shop)



**Lama a falce (SM)**

<b>SM</b>	1,5 mm	<b>SM</b>	3,5 mm	<b>SM</b>	5,5 mm
<b>SM</b>	2,5 mm	<b>SM</b>	4,5 mm	<b>SM</b>	6,5 mm



**Affettaverdure (HS)**

**HS** 0,5 mm



**Juliennes (S)**

<b>S1,5</b>	1,5 mm	<b>S3</b>	3 mm
<b>S2</b>	2 mm		



**Demidov (SU)**

<b>SU5</b>	5 mm
<b>SU7</b>	7 mm



**Cubetti (W)**

<b>W6</b>	6 mm	<b>W10</b>	10 mm	<b>W20</b>	20 mm
<b>W8</b>	8 mm	<b>W14</b>	14 mm		

**Vantaggi dei dischi da taglio**

- Taglio progressivo
- Antimicrobici e conformi HACCP
- Nessun rischio di ossidazione e deformazione in lavastoviglie

## Vantaggi del prodotto



- **Utilizzo semplice, senza interruttori**
- **Elemento di taglio e base dell'alloggiamento in composito di fibra di vetro con ioni d'argento integrati per una migliore igiene**
- **Rendimento fino a 220 kg/h**
- **5 anni di garanzia su motore e ingranaggi**
- **NOVITÀ:** Imboccatura di alimentazione più grande del 45% rispetto alla media con corrispondente aumento della produttività
- Circa 50 diverse varianti di taglio per risultati sempre eccellenti
- **Optional:** Inserto di alimentazione continua per prodotti lunghi (es. cetrioli)
- **Taglio progressivo:** evita la perdita di sostanze nutritive e vitamine, prolunga la freschezza del prodotto tagliato, riducendone lo scarto
- **Azionamento flessibile e senza sforzo del pistone di riempimento** grazie all'esclusivo sistema di scorrimento
- **I primi dischi da taglio al mondo brevettati, antimicrobici e conformi HACCP** realizzati in composito di fibra di vetro resistente alla corrosione: più igiene, più resa, più profitto
- **Nessun rischio di ossidazione e deformazione dei dischi di taglio** in lavastoviglie - 100% resistenti agli acidi
- **Massimo comfort di lavoro** grazie alla posizione a 45° ergonomicamente corretta
- **Motore a induzione e ingranaggi** non richiedono manutenzione o assistenza



## Accessori

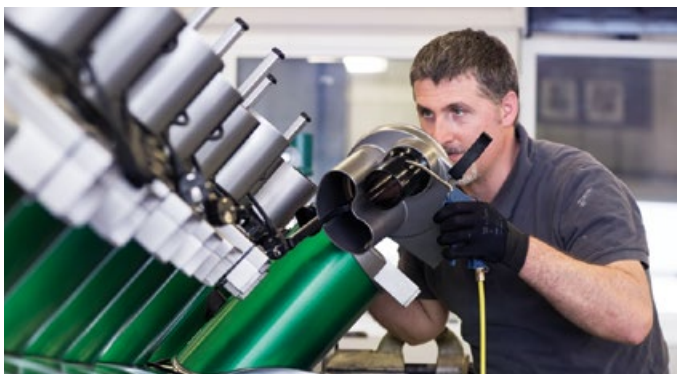


## Dati tecnici

Tensione	<b>100 V - 240 V, 50/60 Hz</b>
Motore	<b>0,26 kW</b>
Peso	<b>19 kg</b>
Tipo di protezione	<b>IP 26</b>
Dimensioni	<b>250 x 315 x 540 mm</b>
Certificazioni	<b>CE, CSA/UL, TÜV</b>

**Per informazioni su altri utensili di Brunner-Anliker visitate [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com) o contattate il vostro referente.**

## Macchine svizzere di qualità per la lavorazione professionale degli alimenti

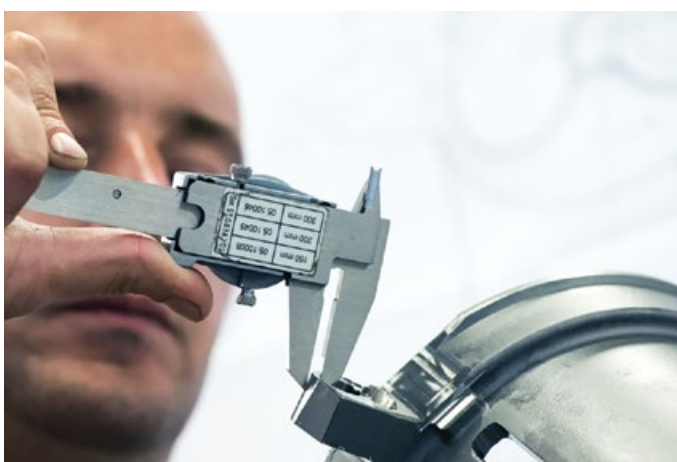


### L'azienda

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.

### 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 o della frutta più sensibile vengono lacerate appena. Ciò si traduce, a sua volta, in una conservazione decisamente più lunga dei prodotti lavorati.



### 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 aziende vengono impiegati per svariate generazioni. Le nostre macchine soddisfano i massimi requisiti di sicurezza e sono facili da utilizzare e pulire.

### Un prodotto di qualità dalla Svizzera

Le macchine di Brunner-Anliker sono sinonimo di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità svizzere: dallo sviluppo alla vendita, passando per la produzione, tutti i processi si svolgono nelle filiali di Brunner-Anliker in Svizzera.

Membro

Sosteniamo



# ARGOMENTI CHE «FANNO LA DIFFERENZA»

Il marchio Brunner-Anliker è sinonimo di prodotti di altissima qualità. Le nostre apparecchiature hanno in comune le seguenti caratteristiche uniche:



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



**Innovazione tecnica** per i massimi requisiti di igiene alimentare



**Utilizzo semplice** per lavorare con il massimo comfort e facilitare la pulizia



**Prodotto di qualità svizzera** come garanzia di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità

Brunner-Anliker AG  
Brunnergässli 1–5  
8302 Kloten  
Schweiz

T +41 44 804 21 00  
F +41 44 804 21 90

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made