



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

# ANLIKER L

Zuhause in den besten  
Betrieben der Welt.



**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# MESSERSCHARFE ARGUMENTE, DIE ZIEHEN

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte. Brunner-Anliker-Geräte zeichnen sich durch diese überzeugenden Eigenschaften aus:



**Ziehender Schnitt** für optimale Erhaltung von Nährstoffen und länger frisches Schnittgut



**Technische Innovation** für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen



**Einfache Handhabung** für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung



**Schweizer Qualitätsprodukt** als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

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

## Produktvorteile



- **Einfache, schalterlose Bedienung**
- **Schneidaufsatz und Gehäuseunterteil aus Glasfaserverbundstoff mit integrierten Silberionen für bessere Hygiene**
- **Leistung bis 220 kg/h**
- **5 Jahre Garantie auf Motor und Getriebe**
- NEU: Gegenüber Durchschnitt um 45% grösserer Einfüllschacht mit entsprechender Schneidleistung
- Etwa 50 verschiedene Schnittvarianten für hervorragende Ergebnisse
- Optional: Einsatz für kontinuierliche Zufuhr für längliche Produkte wie z. B. Gurken
- Ziehender Schnitt: verhindert den Verlust von Nährstoffen und Vitaminen, sorgt für länger frisches Schnittgut und weniger Abfall
- Flexible, mühelose Betätigung des Einfüllstößsels dank einzigartigem Schiebesystem
- Weltweit erste patentierte, antimikrobielle und HACCP-freundliche Schneidscheiben aus korrosionsfreiem Glasfaserverbundstoff: mehr Hygiene, mehr Ertrag, mehr Profit
- Kein Risiko der Oxidation und Verformung der Schneidscheiben in der Spülmaschine - 100% säureresistent
- Höchster Arbeitskomfort dank ergonomischer 45-Grad-Position
- Induktionsmotor und Getriebe wartungs- und servicefrei



## Zubehör



## Technische Daten

Spannung	<b>100 V - 240 V, 50/60 Hz</b>
Motor	<b>0,26 kW</b>
Gewicht	<b>19 kg</b>
Schutzart	<b>IP 26</b>
Dimensionen	<b>250 x 315 x 540 mm</b>
Prüfungen	<b>CE, CSA / UL, TÜV</b>

**Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com) oder bei Ihrem Berater.**

# SCHEIBE FÜR SCHEIBE EINZIGARTIG

## Das Schneidscheiben-Sortiment



**Feinschnitt (F)**

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



**Grobschnitt (G)**

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



**Tomatenschnitt (TO)**

**TO** 5 mm



**Juliennes (S)**

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



**Allumettes (PA)**

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



**Bâtonnets (BT)**

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



**Raffelscheibe (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	



**Universalreibe**

**No. 23** 2,5 mm



**Curly**

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



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



### Sichelmesser (SM)

SM 1,5 mm	SM 3,5 mm	SM 5,5 mm
SM 2,5 mm	SM 4,5 mm	SM 6,5 mm



### Hobelschnitt (HS)

HS 0,5 mm



### Juliennes (S)

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



### Demidov (SU)

SU5 5 mm
SU7 7 mm



### Würfel (W)

W6 6 mm	W10 10 mm	W20 20 mm
W8 8 mm	W14 14 mm	

### Produktvorteile Schneidscheiben

- Ziehender Schnitt
- Antimikrobiell und HACCP-freundlich
- Keine Oxidation und Verformung in der Spülmaschine

# Schweizer Qualitätsmaschinen für die professionelle Lebensmittelverarbeitung



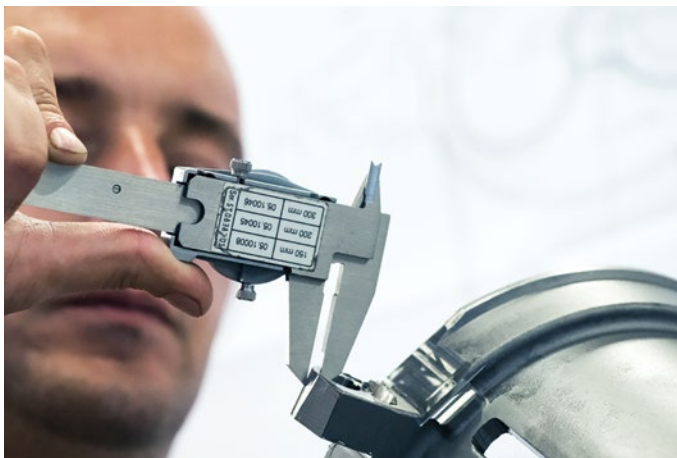
## Das Unternehmen

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.



## 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.



## 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.



## 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.

Mitglied

Wir unterstützen

