



brunner-anliker.com

ANLIKER PRO XXL

**Zuhause in den besten
Betrieben der Welt.**

Chez soi dans les meilleures
entreprises du monde.

Di casa nelle aziende
più rinomate del mondo.

At home in the world's
best companies.



**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 e 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
- Einfache Produkteingabe mit Stößel
- Solides Gehäuse aus Edelstahl
- Über 50 verschiedene Schnittvarianten
- Produktionsleistung bis 800 kg/h
- Induktionsmotor mit wartungsfreiem Getriebe
- Höchster Arbeitskomfort durch optimale Bedienhöhe
- Einfachste, schalterlose Bedienung, Gerät mobil einsetzbar
- Keramisch beschichtete Schneidescheiben mit kratz- und verschleissfester Oberfläche, spülmaschinenfest und einfach zu reinigen
- Ziehender Schnitt: verhindert den Verlust von Nährstoffen und Vitaminen, sorgt für länger frisches Schnittgut
- Mobile Scheibenthalterung, auch für Wandmontage geeignet



- Grand bac d'alimentation
- Introduction simple du produit à couper grâce au poussoir
- Carter robuste en acier inoxydable
- Plus de 50 variantes de coupe différentes
- Rendement jusqu'à 800 kg/h
- Moteur à induction avec 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
- Appareil pouvant être déplacé
- Disques de coupe à revêtement en céramique avec surface résistante aux rayures et à l'usure, résistants au lavage en lave-vaisselle et faciles à nettoyer
- Coupe en tirant: évite la perte d'éléments nutritifs et de vitamines, garantit une conservation de la fraîcheur de plus longue durée des produits transformés
- Support pour disques mobile, convient aussi pour le montage mural

- Grande vasca di riempimento
- Facile introduzione del prodotto con l'ausilio di un pestello
- Alloggiamento solido in acciaio inox
- Oltre 50 diversi tipi di taglio
- Prestazioni fino a 800 kg/h
- Motore ad induzione con trasmissione a manutenzione zero
- Il massimo comfort di lavoro grazie all'ottimale altezza di utilizzo
- Utilizzo facilissimo, senza interruttori, apparecchio portatile
- Dischi di taglio rivestiti in ceramica con superfici resistenti ai graffi e all'usura e facilmente pulibili
- Taglio progressivo: evita la perdita di sostanze nutritive e vitamine, prolunga la freschezza del prodotto tagliato
- Supporto dischi mobile, adatto anche al montaggio su muro

- Large filling tray
- Simple product infeed with ram
- Solid stainless-steel housing
- More than 50 different cutting variants
- Product output up to 800 kg/h
- Induction motor with maintenance-free gearbox
- Maximum working comfort due to optimum operating height
- Mobile device with simple switchless operation
- Ceramic coated cutting discs with scratch and wear resistant surface, dishwasher-safe and easy to clean
- Draw-and cut technique: prevents the loss of nutrients and vitamins, ensures longer fresh cuttings
- Mobile disc storage suitable for machine or wall mount



Bestellen Sie online

Commandez en ligne
Come ordinare online
Order online

brunner-anliker.com/shop

Zubehör

Accessoires • Accessori • Accessories



Aufsatz-Set XXL

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



Scheibengitter Magazin

Support disques
Porta dischi
Disc rack



Scheibhalter

Support de disque
Porta dischi
Disc holder

Technische Daten

Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

Motor • Moteur • Motore • Motor

Gewicht • Poids • Peso • Weight

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

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

3 x 400 V, 50 Hz / 1 x 115 V, 60 Hz

0,75 kW / 1,1 kW

114 kg

IP 26

758 (984) mm x 739 mm x 1085 mm

CE

Produktvorteile Schneidscheiben

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

Avantages de produits disques

- La coupe en tirant
- Conforme aux consignes HACCP
- Pas de risque d'oxydation et de déformation dans le lave-vaisselle

Vantaggi del prodotto dischi da taglio

- Il taglio progressivo
- Conformi HACCP
- Nessun rischio di ossidazione e deformazione dei dischi in lavastoviglie

Sales arguments cutting discs

- Drawing cut
- HACCP-friendly
- No risk of oxidation and deformation in the dishwasher

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 ve 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.

Das Schneidscheiben-Sortiment

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



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



Bâtonnets (BT) • Bastoncini (BT) • French fries (BT)

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



Juliennes (S)

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



Brunoises (BR)

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



Demidov (SU) • Wave cut (SU)

SU5 5 mm
SU7 7 mm



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

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



Gaufrettes (PG)

PG4 4 mm **PG6** 6 mm

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 und 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 o 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 e affidabilità svizzere: 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

