

Der ziehende Schnitt: Scheibe für Scheibe weltweit einzigartig!



Feinschnitt (F)



Grobschnitt (G)



Tomate (TO)



Sichelmesser (SM)



Hobelschnitt (HS)



Juliennes (S)



Juliennes (S)



Allumettes (PA)



Bâtonnets (BT)



Demidov (SU)



Würfel (W)



Würfel (W)



Raffelscheibe (RS)



Universalreibe



Curly



Brunoises (BR)



Gaufrettes (PG)

Diese Scheiben schneiden eine neue Ära in der modernen Lebensmittelverarbeitung an!

Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung in Quartino TI hat nicht nur den legendären «ziehenden Schnitt» für dauerhafte Frische und kulinarisch ansprechende Optik des Schnittgutes erfunden, sondern nun auch die erste antimikrobiell wirkende Scheibe entwickelt und weltweit patentiert. Eine Weltneuheit, welche die Lebensmittelverarbeitung revolutioniert.

Das Schneidscheiben-Sortiment:

| F Feinschnitt | | W Würfel | |
|-------------------|------------|------------------|---------|
| F1 | 1 mm | W6 | 6 mm |
| F2 | 2 mm | W8 | 8 mm |
| | | W10 | 10 mm |
| | | W14 | 14 mm |
| | | W20 | 20 mm |
| G Grobschnitt | | RS Raffeln | |
| G3 | 3 mm | No. 000 | 13 mm |
| G4 | 4 mm | No. 00 | 11 mm |
| G6 | 6 mm | No. 0 | 9 mm |
| G8 | 8 mm | No. 1 | 7 mm |
| G10 | 10 mm | No. 2 | 6 mm |
| G12 | 12 mm | No. 3 | 5 mm |
| | | No. 4 | 4,2 mm |
| | | No. 6 | 3,8 mm |
| | | No. 7 | 3 mm |
| | | No. 9 | 2,5 mm |
| | | No. 10 | 2,25 mm |
| | | No. 11 | 2 mm |
| | | No. 12 | 1,8 mm |
| | | No. 13 | 1,5 mm |
| | | No. 14 Parmesan | |
| | | No. 17 Curly | |
| | | No. 19 Fondue | 16 mm |
| | | No. 23 Universal | 2,5 mm |
| | | No. 26 J-Rettich | |
| | | No. 19 Fondue | 16 mm |
| | | No. 23 Universal | 2,5 mm |
| | | No. 26 J-Rettich | |
| TO Tomatenschnitt | | BR Brunoises | |
| TO | 5 mm | BR3 | 3 mm |
| | | BR4 | 4 mm |
| | | BR5 | 5 mm |
| SM Sichelmesser | | PG Gaufrettes | |
| SM | 1,5-6,5 mm | PG4 | 4 mm |
| | | PG6 | 6 mm |
| HS Hobelschnitt | | | |
| HS | 0,5 mm | | |
| S Juliennes | | | |
| S1,5 | 1,5 mm | | |
| S2 | 2 mm | | |
| S3 | 3 mm | | |
| S8 | 8 mm | | |
| S12 | 12 mm | | |
| S16 | 16 mm | | |
| PA Allumettes | | | |
| PA4 | 4 mm | | |
| PA5 | 5 mm | | |
| WS | 6 mm | | |
| BT Bâtonnets | | | |
| BT6 | 6 mm | | |
| BT7 | 7 mm | | |
| BT8 | 8 mm | | |
| BT10 | 10 mm | | |
| SU Demidov | | | |
| SU5 | 5 mm | | |
| SU7 | 7 mm | | |

Wir möchten uns eine Scheibe abschneiden!

- Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.
- Senden Sie uns bitte Informationsmaterial über:
 - anliker 5
 - anliker Volume
 - Multicut 240
- Wir bestellen folgende Schneidscheibe(n):

Firma: _____

Name: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Ruhetag: _____



Anliker-Gemüseschneidemaschinen
haben eine lange Erfolgsgeschichte.
Seit 1965 feiern schon 5 Generationen mit
dem «ziehenden Schnitt» Welterfolge!



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten



anliker5

Technische Daten

| | |
|-------------|---------------------------|
| Spannung | 100 V bis 240 V, 50/60 Hz |
| Motor | 0,26 kW |
| Gewicht | 21,5 kg |
| Schutzart | IP 56 Schwallwasser |
| Stellfläche | 250 mm x 315 mm |
| Höhe | 540 mm |
| Verpackung | 760 mm x 370 mm x 430 mm |
| Prüfungen | CE, UL, NSF, HACCP |



anliker Volume: Die grosse Schwester der anliker5 für Grossküchen, Kantinen und andere Gemeinschaftsverpfleger.



anliker Multicut 240: Sie verarbeitet bis zu 500kg pro Stunde. Ideal für Caterer, Produktionsbetriebe und andere Grossverarbeiter.



Messerscharfe
Argumente, die ziehen!



Weltneuheit:
Antimikrobielle und HACCP-
freundliche Glasfasertechnologie!

www.hobeda-shop.ch

Dieser «Küchenchef» hat 8 Sterne!

- * Die anliker 5 ist aus massivem Edelstahl gegossen – keine Oxidation in der Spülmaschine mehr und optimale Voraussetzungen für das HACCP-Konzept!
- * Antimikrobiell – das ist eine Weltneuheit! Die anliker-Schneidscheiben sind aus antimikrobiell wirkendem Material gefertigt. Unser weltweites Patent sorgt für neue Massstäbe bei der Küchenhygiene.
- * Glasfasertechnologie: Die Schneidscheiben der anliker 5 sind aus Glasfaser-Verbundstoff – eine Weltneuheit, die verhindert, dass die Scheiben in der Spülmaschine oxidieren oder Teile sich verformen.
- * anliker 5, das heisst einfache, schalterlose Bedienung. Da gibt es keine Knöpfe und Schalter, und die ergonomisch richtige 45°-Position der Maschine sorgt für höchsten Arbeitskomfort.
- * Induktionsmotor und Getriebe der anliker 5 sind wartungs- und servicefrei!
- * Die anliker 5 ist sicher – so sicher, dass wir problemlos 5 Jahre Garantie auf Motor und Getriebe geben können.
- * Schweizer Qualitätsprodukt: anliker 5 steht für innovative, robuste und zuverlässige Schweizer Qualität.
- * Die anliker 5 sorgt mit dem «ziehenden Schnitt» dafür, dass Gemüse und Früchte nicht verletzt werden, länger frisch bleiben und somit wertvolle Nährwerte und Vitalstoffe erhalten bleiben.

