

# DE ANLIKER GROENTESNIJMACHINE LUST ZE ALLEMAAL RAUW!

## DE SNIJ- EN RASPSCHIJVEN DIE EEN NIEUW TIJDPERK INLUIDEN BINNEN DE VOEDSELVERWERKING!

Het legendarische trekkende snijprincipe van de anliker van de Zwitserse fabrikant Brunner zorgt voor frisse en knapperig gesneden eindproducten en een oogstrelende presentatie.

Maar de R&D-afdeling van Brunner heeft nog verder ontwikkeld: de allereerste, bacteriewerende snijschijf. Wereldwijd gepatenteerd! Een ware revolutie in de voedselverwerking van nu en morgen.



dunne plakjes (F)



dikke plakken (G)



tomatenschijf (TO)



sikkelmes (SM)



vlokkenschijf (HS)



julienne (S)



julienne (S)



staafjes (PA)



Franse frietjes (BT)



gegolfde plakken (SU)



blokjes (W)



blokjes (W)



raspen en poeder (RS)



universele rasp schijf



krullen



brunoise (BR)



wafelschijven (PG)

## SNIJ- EN RASPMOGELIJKHEDEN:

F	fijne plakjes		W	blokjes	
F1	1 mm		W6	6 mm	
F2	2 mm		W8	8 mm	
G	dikke plakken		W10	10 mm	
G3	3 mm		W14	14 mm	
G4	4 mm		W20	20 mm	
G6	6 mm		RS	raspschijven	
G8	8 mm		No. 000	13 mm	
G10	10 mm		No. 00	11 mm	
G12	12 mm		No. 0	9 mm	
TO	tomatenschijf	5 mm	No. 1	7 mm	
SM	sikkelmes	1,5-6,5 mm	No. 2	6 mm	
HS	vlokkenschijf	0,5 mm	No. 3	5 mm	
S	strippen (julienne)		No. 4	4,2 mm	
S1,5	1,5 mm		No. 6	3,8 mm	
S2	2 mm		No. 7	3 mm	
S3	3 mm		No. 9	2,5 mm	
S8	8 mm		No. 10	2,25 mm	
S12	12 mm		No. 11	2 mm	
S16	16 mm		No. 12	1,8 mm	
PA	staafjes (allumettes)		No. 13	1,5 mm	
PA4	4 mm		No. 14	parmezaan	
PA5	5 mm		No. 17	krullen	
WS	6 mm		No. 19	fondueschijf 16 mm	
BT	Franse frietjes (batonnets)		No. 23	universele rasp schijf	2,5 mm
BT6	6 mm		No. 26	mierikswortel	
BT7	7 mm		BR	brunoise	
BT8	8 mm		BR3	3 mm	
BT10	10 mm		BR4	4 mm	
			BR5	5 mm	
SU	gegolfde plakken (soufflé)		PG	wafelschijven (pommes gaufrettes)	
SU5	5 mm		PG4	4 mm	
SU7	7 mm		PG6	6 mm	



SINDS 1965 AL 5 GENERATIES ANLIKER  
GROENTESNIJMACHINES MET HET TREKKENDE  
SNIJPRINCIPE. GROBA FOOD EQUIPMENT  
AL 5 GENERATIES PARTNER VAN BRUNNER.

NAAST DE ANLIKER GROENTESNIJMACHINE LEVERT  
GROBA FOOD EQUIPMENT B.V. EEN TOTAALPAKKET  
VAN VOEDSELVERWERKINGSAPPARATUUR AAN  
KLEINE EN GROTE BEDRIJVEN IN DE HORECA,  
CATERING, GROENTE- SPECIAALZAKEN, VERSEGMENT,  
BAKKERIJEN EN LEVENSMIDDELENINDUSTRIE.  
WIJ ZIJN ACTIEF IN DE BENELUX EN EEN GEDEELTE  
VAN DUITSLAND EN BESCHIKKEN OVER EEN EIGEN  
SERVICE- EN REPARATIEDIENST.

#### IDEAAL VOOR TOEPASSING IN:

- Bakkerijen
- Broodjeszaken
- Cafetaria's
- Catering
- Delicatessenzaken
- Frituren
- Groentezaken
- Hotels
- IJssalons
- Kaaswinkels
- Kantines
- Laboratoria
- Lunchrooms
- Partycatering
- Restaurants
- Slagerijen
- Snackbars
- Snijbedrijven
- Supermarkten
- Traiteurs
- Viswinkels
- Ziekenhuizen
- Zorginstellingen

INTERESSE? VOOR INFO OF DEMO:

INFO@GROBA.EU TEL: +31 (0)475 - 56 56 56

# GROBA

FOOD EQUIPMENT

# GROBA

FOOD EQUIPMENT

GROBA FOOD EQUIPMENT BV - Branskamp 8, 6014 CB Ittervoort, Holland  
tel. +31 (0) 475 - 56 56 56 - fax +31 (0) 475 - 56 62 15 - e-mail info@groba.eu - internet www.groba.eu

#### ANLIKER 5



#### TECHNISCHE GEGEVENS

Voltage	100 V tot 240 V, 50/60 Hz
Motorvermogen	0,425 kW
Gewicht	21,5 kg
Bescherming	IP56, spatwaterdicht
Afmetingen (LBH)	250 x 315 x 540 mm
Verpakking	760 x 370 x 430 mm
Uitvoering	voldoet aan CE, UL, NSF en HACCP normen



**ANLIKER VOLUME:** de grote broer van anliker 5 voor grootkeukens, kantines en instellingen.



**ANLIKER MULTICUT 240:** verwerkt tot 500 kilo per uur. Ideaal voor cateraars, levensmiddelenfabrikanten en andere grootschalige verwerkers.



# ANLIKER 5 VLIJMSCHERP!



Wereldprimeur:  
bacteriewerend dankzij  
unieke nanotechnologie

**anliker**  
Swiss made by BRUNNER

#### DEZE CHEF HEEFT 8 STERREN!

\* De anliker 5 is geheel van roestvrij staal. Dit betekent geen aantasting meer van het materiaal door vaatwasmachinegebruik en dus optimaal en gegarandeerd HACCP-proof!

\* Antimicrobieel – dat is pas wereldnieuws! De anliker-snijschijven zijn gemaakt van een bacteriewerend materiaal. Wereldwijd gepatenteerd en nu al een nieuwe standaard in keukenhygiëne.

\* Glasvezeltechnologie: de nieuwe snijschijven van de anliker 5 worden gemaakt van een unieke glasvezelsamenstelling. Dit betekent dat dit de eerste schijven op de markt zijn die geen aantasting of vervorming vertonen bij vaatwasmachinegebruik. Een heuse innovatie!

\* anliker 5 betekent: eenvoudige bediening zonder op een knop te hoeven drukken om de machine aan en uit te zetten. De 45° stand zorgt voor een gemakkelijke invoer van producten en een ergonomische werkhouding.

\* Onderhoudsvrije motor en aandrijving.

\* De anliker 5 is betrouwbaar: zo betrouwbaar dat we 5 jaar garantie garanderen op de motor en de aandrijving.

\* Zwitsers kwaliteitsproduct: anliker 5 staat voor innovatieve, degelijke en betrouwbare kwaliteit van Zwitserse bodem.

\* Het trekkende snijprincipe zorgt ervoor dat de producten drukloos en glad worden gesneden. De celstructuur wordt niet beschadigd en belangrijke voedingsstoffen blijven behouden. Hierdoor blijven de producten langer vers.

# GROBA

FOOD EQUIPMENT