



Anliker HLR-C

EQUIPO DE RALLADO

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

nutrilink®
NUVINC | PARTNER

Agente en
Latinoamérica

**EQUIPOS DE PROCESOS FOODSERVICE PARA
RALLADO IMPECABLE DE QUESOS.**

Brunner - Anliker es el principal **fabricante mundial de máquinas** elaboradas para cortar, rallar, separar, moler y procesar productos alimenticios. **Brunner - Anliker** comercializa más de **80 productos de alta calidad** en todo el mundo.

Las máquinas **Brunner - Anliker** son un brillante ejemplo de la **innovación suiza**; pues su precisión, durabilidad y fiabilidad van desde el **desarrollo hasta la producción y las ventas. Todos estos procesos** se llevan a cabo Brunner - Anliker en Suiza .

Equipo ideal para el **procesamiento comercial de queso rallado o fondue**. Es de fácil operación, rápida limpieza y eficiencia en el proceso de rallado (**100 gramos de queso de entrada genera 100 gramos de queso rallado**).

Anliker HLR-C

EQUIPO DE RALLADO

1 ALIMENTACIÓN FÁCIL Y SEGURA

El producto se introduce y se ralla en su totalidad de manera segura gracias a la acción de impulso de una palanca pivotante que es accionada a través del empuje manual de la misma.

2 VERSATILIDAD EN EL RALLADO

Es posible gracias a los 4 tambores de rallado insertables que ejecutan del corte más fino al más grueso. Se pueden intercambiar fácilmente y sin herramientas adicionales. Aplica para cortes Gruesos / Finos / En polvo / Fondue.

RALLADO EFECTIVO DEL 100% DEL PRODUCTO

3 La carcasa de alineación de metal y con refuerzo de cerámica retiene el producto y mantiene alineados los ralladores de inserción al tambor de rallado, lo que evita pérdidas en el producto procesado: 100 gramos de queso entrega 100 gramos de producto rallado.



Peso = 29 Kg

Motor = 0,75 kW

Volumen de procesamiento = 80 kg/h

Voltaje = 3 x 400 V, 50 Hz (3P + N + E)

Apertura de alimentación = 80 x 50 mm

Dimensiones = 370 x 290 x 800 mm

Protección contra sobrecarga = Integrado

Material = Acero Inoxidable

Fabricado totalmente en **acero inoxidable**.

Procesamiento específico, cuidadoso y rápido del producto hasta de **80 kg de queso por hora**.

Sin **aglomeración, aglutinación o desmoronamiento** del producto rallado.

Fácil de limpiar cumpliendo con todos los requisitos de **HACCP**.

RESULTADOS DE RALLADO

Rallado fino



Reibkäse fein
Queso rallado finamente
 Tambor de rallado No. 10, Perforación 2,25 mm.
 Adecuado para rallar todos los quesos.

En polvo



Käsepulver
Queso en polvo
 Tambor de rallado N°. 14, Perforación 3 x 3 + 5 mm. Adecuado para el queso parmesano y queso Sbrinz

Rallado grueso



Reibkäse grob
Queso rallado grueso
 Tambor de rallado N°. 3, Perforación 5 mm.
 Adecuado para rallar todos los quesos.

Fondue



Fondue
Fondue
 Tambor de rallado N°. 18, Perforación 12 mm.
 Adecuado para las mezclas de fondue.