



Anliker GSM - XL-K

EQUIPO DE RALLADO

**BRUNNER
ANLIKERO**

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; alineándose a las necesidades del mercado.**

Este equipo es ideal para el **rallado de bloques de quesos hasta de 2,1 kg**. Cuenta con una ventaja operacional asociada a su **potente motor y a la simplicidad de elementos** que lo componen facilitando así su limpieza.

Anliker GSM XL-K

EQUIPO DE RALLADO

1 ALIMENTACIÓN SEGURA Y EFECTIVA

Posee un conducto de alimentación que permite procesar bloques de queso de hasta 2,1 kg. El equipo garantiza la inserción segura del producto dejándolo caer y empujándolo con ayuda de una palanca/pusher hacia el interior de dos tipos de ductos de alimentación; garantizando así, que independiente del tamaño, el producto ingrese efectivamente.

2

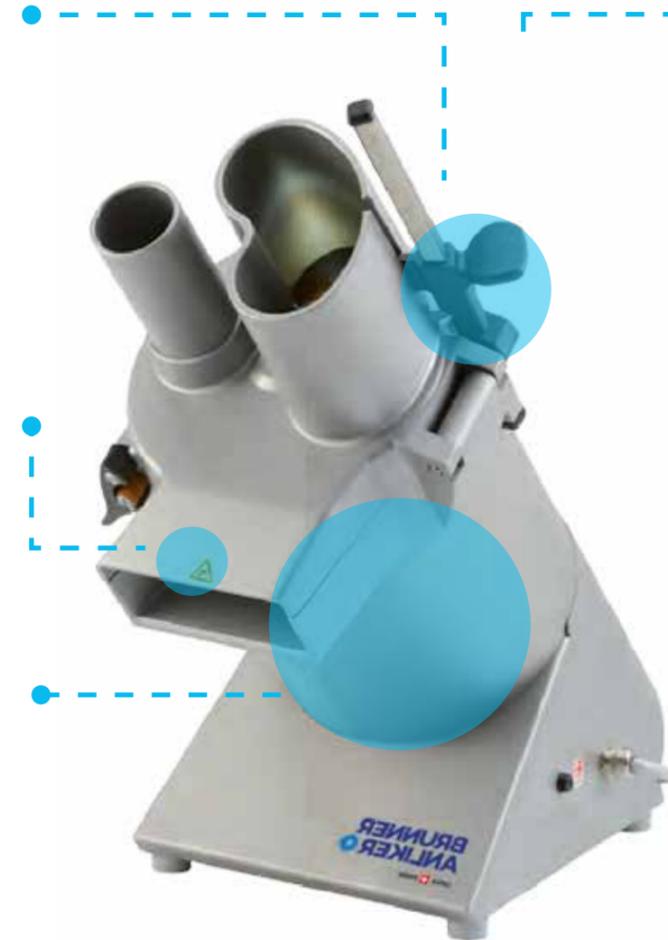
VERSATILIDAD EN EL RALLADO

Amplia gama de discos de rallado fáciles de cambiar, que ejecutan desde el corte más fino hasta el más grueso. Aplica para cortes Gruesos / Finos / En polvo / Fondue.

3

EXPULSIÓN LIVIANA DEL PRODUCTO

Gracias a su sistema operativo interno permite la expulsión liviana y aireada del producto rallado.



Peso = 31 Kg

Motor = 0,75 kW

Volumen de procesamiento = 200 - 300 kg/h

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

Apertura de alimentación = 80 x 50 mm

Dimensiones = 345 x 590x 655 mm

Protección contra sobrecarga = Integrado

Acero Inoxidable / Discos con refuerzo cerámico

Fabricado totalmente en **acero inoxidable**.

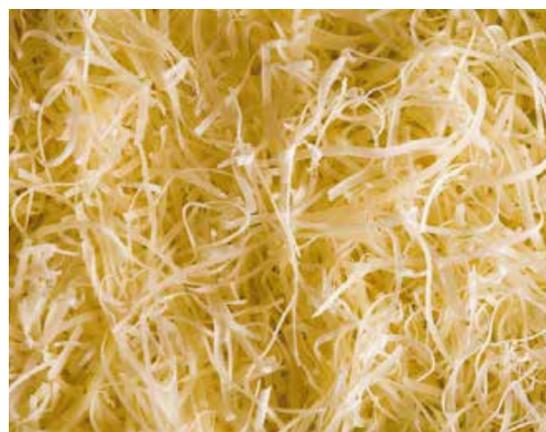
Recubrimiento de cerámica resistente al rallado y al desgaste con propiedades excepcionales de anti-fricción.

Manipulación óptima: Fácil retiro y limpieza de la cabeza del accesorio.

Equipo de alto rendimiento diseñado para uso comercial.

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



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

Fondue



Hobelkäse
Escamas de queso
 Disco plano HS de 0,5 mm
 Adecuado para el queso parmesano y queso Sbrinz