

Ножи и виды нарезки	Производительность оборудования Brunner		
	<p>Овощерезка Анликер Кватро</p> <p>Овощерезка прекрасно подходит для ресторанов и кафе. Приготовление до 300 порций в день.</p> 	<p>Овощерезка Анликер XL</p> <p>Идеальная овощерезка для ресторанов, кейтеринга, гостиниц и больниц. Приготовление до 1000 порций в день.</p> 	<p>Овощерезка Анликер Мультикат-240</p> <p>Идеальная овощерезка для кейтеринга, производств по приготовлению салатов и обработке овощей, гостиниц. Приготовление более 1000 порций в день.</p> 

Стандартная нарезка применяется для таких продуктов как: яблоки, бананы, свекла, капуста, морковь, сельдерей, огурец, киви, кольраби, лук, грибы, перец, картофель, редис, помидоры, кабачки и цукини и т.д.

	<p>Тонкая нарезка F1, толщина ломтика 1 мм</p>	<p>60 кг/ч</p>	<p>110 кг/ч</p>	<p>150 кг/ч</p>
	<p>Тонкая нарезка F2, толщина ломтика 2 мм</p>	<p>100 кг/ч</p>	<p>180 кг/ч</p>	<p>240 кг/ч</p>

	Крупная нарезка G3, толщина ломтика 3 мм	130 кг/ч	220 кг/ч	300 кг/ч
	Крупная нарезка G4, толщина ломтика 4 мм	150 кг/ч	340 кг/ч	350 кг/ч
	Нож для нарезки помидоров TO5, толщина ломтика 5 мм	110 кг/ч	190 кг/ч	250 кг/ч
	Крупная нарезка G6, толщина ломтика 6 мм	130 кг/ч	220 кг/ч	300 кг/ч
	Крупная нарезка G8, толщина ломтика 8 мм	150 кг/ч	250 кг/ч	350 кг/ч
	Крупная нарезка G10, толщина ломтика 10 мм	220 кг/ч	380 кг/ч	500 кг/ч
	Нарезка очень тонкими ломтиками "бритва", толщина ломтика 0.5 мм	30 кг/ч	40 кг/ч	50 кг/ч

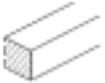
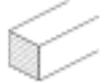
Терка применяется для таких видов продуктов как: орехи, сыр, шоколад, сухой хлеб, чеснок, яблоки, груши, свекла, капуста, морковь, картофель, редис и др.

	Крупная терка № 00, 11 мм	130 кг/ч	200 кг/ч	230 кг/ч
	Крупная терка № 0, 9 мм	120 кг/ч	190 кг/ч	220 кг/ч
	Крупная терка № 1, 5 мм	110 кг/ч	180 кг/ч	210 кг/ч
	Крупная терка № 2, 6 мм	110 кг/ч	180 кг/ч	210 кг/ч

	Средняя терка № 3, 5 мм	100 кг/ч	170 кг/ч	200 кг/ч
	Средняя терка № 4, 4.2 мм	90 кг/ч	150 кг/ч	170 кг/ч
	Средняя терка № 6, 3.8 мм	90 кг/ч	150 кг/ч	170 кг/ч
	Средняя терка № 7, 3 мм	90 кг/ч	150 кг/ч	170 кг/ч
	Мелкая терка № 9, 2.5 мм	80 кг/ч	130 кг/ч	150 кг/ч
	Мелкая терка № 10, 2.25 мм	80 кг/ч	130 кг/ч	150 кг/ч
	Мелкая терка № 11, 2 мм	80 кг/ч	130 кг/ч	150 кг/ч
	Мелкая терка № 12, 1.8 мм	60 кг/ч	110 кг/ч	120 кг/ч
	Мелкая терка № 13, 1.5 мм	60 кг/ч	110 кг/ч	120 кг/ч

Нарезка соломкой применяется для таких продуктов как: огурцы, кабачки, цукини, свекла, картофель, редис, перец, яблоки, груши, лук, капуста, сыр, чеснок и др.

	Нарезка тонкой соломкой S1.5, 1.5 x 2 мм	90 кг/ч	170 кг/ч	240 кг/ч
	Нарезка тонкой соломкой S2, 2 x 2 мм	90 кг/ч	170 кг/ч	240 кг/ч
	Нарезка тонкой соломкой S3, 3 x 2 мм	90 кг/ч	170 кг/ч	240 кг/ч
	Нарезка тонкими ломтиками S8, 8 x 2 мм	90 кг/ч	170 кг/ч	240 кг/ч
	Нарезка тонкими ломтиками S12, 12 x 2 мм	90 кг/ч	170 кг/ч	240 кг/ч
	Нарезка тонкими ломтиками S16, 16 x 2 мм	90 кг/ч	170 кг/ч	240 кг/ч
	Нарезка средними брусочками PA4, 4 x 4 мм	140 кг/ч	240 кг/ч	340 кг/ч
	Нарезка средними брусочками PA5, 5 x 4 мм	140 кг/ч	240 кг/ч	340 кг/ч

	Нарезка средними брусочками ВТ6, 6 x 7 мм	130 кг/ч	230 кг/ч	330 кг/ч
	Нарезка средними брусочками ВТ7, 7 x 7 мм	130 кг/ч	230 кг/ч	330 кг/ч
	Нарезка средними брусочками ВТ8, 8 x 7 мм	130 кг/ч	230 кг/ч	330 кг/ч
	Нарезка средними брусочками ВТ10, 10 x 7 мм	130 кг/ч	230 кг/ч	330 кг/ч
Нарезка кубиками применяется для таких продуктов как: авокадо, бананы, яблоки, свекла, помидоры, огурцы, морковь, сельдерей, редис, лук и др.				
	Нарезка мелкими кубиками W6, 6 x 6 x 8 мм	150 кг/ч	250 кг/ч	350 кг/ч
	Нарезка мелкими кубиками W8, 8 x 8 x 8 мм	150 кг/ч	250 кг/ч	350 кг/ч
	Нарезка средними кубиками W10, 10 x 10 x 10 мм	220 кг/ч	360 кг/ч	450 кг/ч
	Нарезка средними кубиками W14, 14 x 14 x 14 мм	250 кг/ч	400 кг/ч	500 кг/ч

	Нарезка крупными кубиками W20, 20 x 20 x 20 мм	320 кг/ч	н.д.	н.д.
--	--	----------	------	------

[Остальные виды нарезки на сайте производителя.](#)