



brunner-anliker.com

HLR-C

Zuhause in den besten Betrieben der Welt.

Chez soi dans les meilleures entreprises du monde.

Di casa nelle aziende più rinomate del mondo.

At home in the world's best companies.



BRUNNER ANLIKER

swiss  made



ÜBERZEUGENDE GRÜNDE

RAISONS IMPÉRIEUSES • MOTIVI
CONVINCENTI • COMPELLING
REASONS

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte. Brunner-Anliker-Geräte zeichnen sich durch diese überzeugenden Eigenschaften aus:

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité.
Tous nos produits partagent ces mêmes caractéristiques exceptionnelles:

Il marchio Brunner-Anliker è sinonimo di prodotti di altissima qualità.
Le nostre apparecchiature hanno in comune le seguenti caratteristiche uniche:

The Brunner-Anliker name stands for high-quality products.
All of our machines have the following impressive characteristics in common:



Präzision und Perfektion für ein optimales Verarbeitungsergebnis

Précision et perfection pour un résultat de traitement optimal

Precisione e perfezione per un risultato di lavorazione ottimale

Precision and perfection for an optimal processing result



Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen

Innovation technique pour l'hygiène des denrées alimentaires selon des exigences extrêmement sévères

Innovazione tecnica per i massimi requisiti di igiene alimentare

Technical innovation for foodstuff hygiene which meets the highest demands



Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung

Manipulation simple pour un confort d'utilisation optimal et un nettoyage aisé

Utilizzo semplice per lavorare con il massimo comfort e facilitare la pulizia

Simple handling for optimum user comfort and easy cleaning



Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

Produit de qualité suisse comme gage de précision, d'innovation, de longue durée de vie et de fiabilité

Prodotto di qualità svizzero come garanzia di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità

Quality Swiss product as your guarantee for innovation, precision, durability and reliability



Produktvorteile • Avantages des produits • Vantaggi del prodotto • Sales arguments



- sorgfältige, schnelle und produktgerechte Verarbeitung von bis zu 120 kg/h
- luftig-lockeres Reiben und schonendes Auswerfen von Käse
- kein Schmieren, Verklumpen oder Zerbröckeln des Reibgutes
- ohne Werkzeug mit einem Handgriff auswechselbare Reib-Einsätze
- keramisch verstärkter Leichtmetall-Reibkopf in zeitlosem Design
- speziell auf die Bedürfnisse von Käsetheken ausgerichtet und entwickelt
- leicht zu reinigen und alle HACCP-Voraussetzungen erfüllend
- keinerlei Verlust von Reibgut: 100 Gramm eingefüllter Käse ergeben 100 g Reibgut

Ideal für die gewerbliche Verarbeitung von Reibkäse oder Fondue. Die HLR überzeugt seit Generationen durch ihre robuste Bauweise, einfache Handhabung und schnelle Reinigung.



- Transformation soignée, rapide et adaptée au produit pouvant s'élever à 80 kg de fromage par heure
- Fromage râpé en douceur et déversé soigneusement
- Le produit râpé ne fond pas, ne s'agglutine pas et ne s'effrite pas
- Différents inserts de râpage pouvant être remplacés en un tour de main et sans outil pour différentes exigences
- Tête de râpage en métal léger renforcée par céramique et dotée d'un design intemporel
- Spécialement développée pour répondre aux exigences des comptoirs à fromages
- Facile à nettoyer, compacte et remplissant toutes les conditions HACCP
- Aucune perte de produit: pour 100 grammes de fromage introduit, vous obtenez 100 g de produit râpé

Râpe à fromage idéale pour la transformation professionnelle de fromage râpé et de fondue. La râpe à fromage HLR convainc depuis plusieurs générations par sa construction robuste, sa manipulation simple et son nettoyage rapide.

- Lavorazione accurata, rapida e adatta al prodotto fino a 80 kg di formaggio all'ora
- Prodotto grattugiato soffice-vaporoso e formaggio non alterato dall'estrusione
- Non impasta, raggruma o sbriciola il prodotto da grattugiare
- Inserti per grattugiare, intercambiabili senza utensili in una sola operazione
- Testina di metallo leggero rinforzato in ceramica dal design classico
- Sviluppata specificatamente per le esigenze dei banchi di vendita dei formaggi
- Facile da pulire e conforme ai requisiti HACCP
- Nessuna perdita di prodotto: con 100 grammi di formaggio si ottengono 100 g di prodotto grattugiato

Ideale per la lavorazione artigianale di formaggio da grattugiare o fonda. La HLR riscuote consensi da generazioni grazie alla struttura robusta, la facilità di utilizzo e la pulizia rapida.

- Careful, quick and product-specific processing of up to 80 kg of cheese per hour
- Light grating and gentle ejection of the cheese
- No smearing, clumping or crumbling of the grated product
- Various grating inserts that can be changed easily and without tools
- Alloy grating head in timeless design with ceramic reinforcement
- Specially designed and developed to the needs of cheese counters
- Easy to clean and fulfils all HACCP requirements
- No product losses: 100 grams of cheese gives 100 grams of grated product

Ideal for the commercial processing of grated cheese or fondue. For generations, the HLR has impressed with its robust design, simple operation and quick cleaning.

Technische Daten • Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

Motor • Moteur • Motore • Motor

Gewicht • Poids • Peso • Weight

Schutzart • Classe de protection • Tipo di protezione • Protection class

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

Füllöffnung • Ouverture de remplissage • Carico di riempimento • Fill opening

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

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

0.75 kW

29 kg

IP 26

370 x 290 x 800 mm

80 x 50 mm

CE

Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf brunner-anliker.com oder bei Ihrem Berater.

Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur brunner-anliker.com ou chez votre conseiller. • Per informazioni su altri utensili di Brunner-Anliker visitate brunner-anliker.com o contattate il vostro referente. • Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.

Reib-Einsätze / Sortiment

Élément de râpage / Assortiment • Inserto per grattugiare / Assortimento • Grater insert / Assortment



Reibkäse fein

Reibkorb Nr. 10, Lochung 2,25 mm.
Eignet sich für alle Reibkäse.

Fromage rapé fine

Tambour de râpe No. 10, Perforation 2,25 mm.
Pour tous les fromage râpés.

Formaggio grattugiato fine

Cestello Nr. 10, fori da 2.25 mm.
Adatto per tutti i formaggi da grattugiare.

Finely grated cheese

Grating basket No. 10, perforations: 2.25 mm.
Suitable for all grated cheeses.



Reibkäse grob

Reibkorb Nr. 3, Lochung 5 mm.
Eignet sich für alle Reibkäse.

Fromage rapé grosse

Tambour de râpe N° 3, Perforation 5 mm.
Pour tous les fromages râpés.

Formaggio grattugiato grosso

Cestello Nr. 3, fori da 5 mm.
Adatto per tutti i formaggi da grattugiare.

Coarsely grated cheese

Grating basket No. 3, perforations: 5 mm.
Suitable for all grated cheeses.



Käsepulver

Reibkorb Nr. 14, Lochung 3 x 3 + 5 mm.
Eignet sich für Parmesan und Sbrinz.

Fromage en poudre

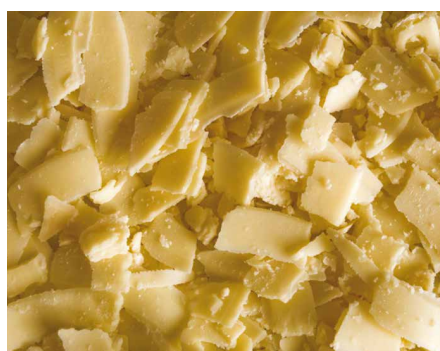
Tambour de râpe N° 14, Perforation 3 x 3 + 5 mm.
Pour le Parmesan et le Sbrinz.

Formaggio in polvere

Cestello Nr. 14, fori da 3 x 3 + 5 mm.
Adatto per Parmigiano e Sbrinz.

Cheese powder

Grating basket No. 14, perforations: 3 x 3 + 5 mm.
Suitable for Parmesan and Sbrinz



Fondue

Reibkorb Nr. 18, Lochung 12 mm.
Eignet sich für Fonduemischungen.

Fondue

Tambour de râpe N° 18, Perforation 12 mm.
Pour mélanges de fromages pour fondue.

Fondue

Cestello Nr. 18, fori da 12 mm.
Adatto per miscele da fondue.

Fondue

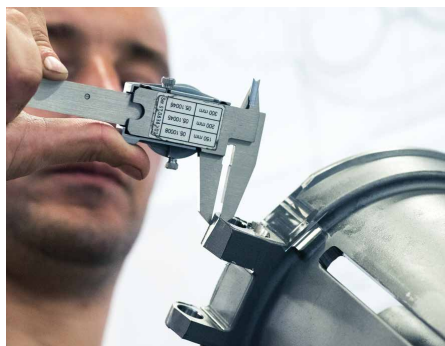
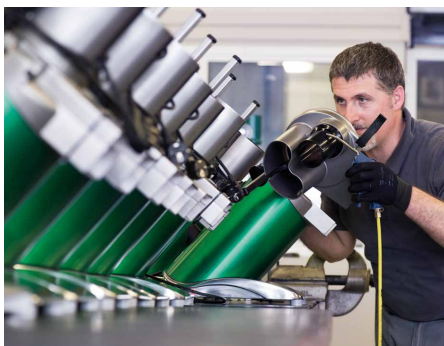
Grating basket No. 18, perforations: 12 mm.
Suitable for fondue mixtures.

Verschiedene weitere Formen und Größen sind auf Anfrage erhältlich

Différentes autres formes et dimensions sont disponibles sur demande • Diverse altre forme e dimensioni sono disponibili su richiesta • Additional different forms and sizes available on request.

Schweizer Qualitätsmaschinen für die professionelle Lebensmittelverarbeitung

Machines de qualité suisse pour le traitement professionnel des denrées alimentaires • Macchine di qualità svizzera per la lavorazione professionale dei prodotti alimentari • Swiss quality machines for professional food processing



Das Unternehmen

Brunner-Anliker ist der führende Hersteller von Maschinen, welche dem Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Mahlen sowie der Auflockerung von Nahrungsmitteln dienen. Mit etwa 80 Mitarbeitenden wird ein Qualitätsprodukt angefertigt, welches wir in der Schweiz (Tessin) produzieren und weltweit vertreiben.

L'entreprise

Brunner-Anliker est le fabricant leader des machines conçues pour couper, broyer, râper, mouliner et séparer des aliments. Notre entreprise, qui emploie environ 80 collaborateurs, fabrique des produits de qualité made in Switzerland (Tessin), qui sont distribués au quatre coins du monde.

L'azienda

Brunner-Anliker è l'azienda leader nella produzione di macchine destinate a tagliare, sminuzzare, grattugiare, macinare, nonché separare gli alimenti. Con circa 80 collaboratori viene realizzato in Svizzera, nel Canton Ticino, un prodotto di qualità venduto a livello mondiale.

The company

Brunner-Anliker is the leading manufacturer of machines for cutting, chopping, grating, grinding and declumping foodstuffs. Our 80 staff manufacture high-quality products in our plant in Switzerland (Ticino), which are then sold around the world.

Unser Qualitätsversprechen

Die Geräte von Brunner-Anliker für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Unsere Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.

Notre promesse de qualité

Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Nos machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.

La nostra promessa di qualità

Gli utensili di Brunner-Anliker per uso professionale funzionano in modo preciso e affidabile offrendo il massimo comfort durante la lavorazione. Grazie alla loro robustezza e affidabilità, in molte attività vengono impiegati per svariate generazioni. Le nostre macchine soddisfano i massimi requisiti di sicurezza e sono facili da utilizzare e pulire.

Our quality promise

Brunner-Anliker appliances for professional applications work precisely and reliably while offering optimum user comfort. Thanks to their durability and reliability, they are often used for generations in many companies. Our machines comply with the most stringent safety aspects and are easy to operate and clean.

Qualitätsprodukt aus der Schweiz

Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus der Schweiz: Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zum Vertrieb erfolgen sämtliche Prozesse in den Niederlassungen von Brunner-Anliker in der Schweiz.

Produit de qualité made in Switzerland

Les machines made in Switzerland de l'entreprise Brunner-Anliker sont synonymes d'innovation, de précision, de longue durée de vie et de fiabilité. Du développement à la production, en passant par la distribution, l'ensemble des processus est réalisé dans les filiales suisses de Brunner-Anliker.

Un prodotto di qualità dalla Svizzera

Le macchine di Brunner-Anliker sono sinonimo di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità svizzere: dallo sviluppo alla vendita, passando per la produzione, tutti i processi si svolgono nelle filiali di Brunner-Anliker in Svizzera.

Quality Swiss products

Brunner-Anliker machines are a shining example of Swiss innovation, precision, durability and reliability. From development right through to production and sales, all processes are carried out in the Brunner-Anliker branches in Switzerland.

**BRUNNER
ANLIKER** 

swiss  made

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Schweiz

T +41 44 804 21 00
F +41 44 804 21 90

Brunner-Anliker GmbH
Kupferschmidstrasse 76
79761 Waldshut-Tiengen
Deutschland

T +49 7741 965 61 00
F +49 7741 965 61 014

mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com