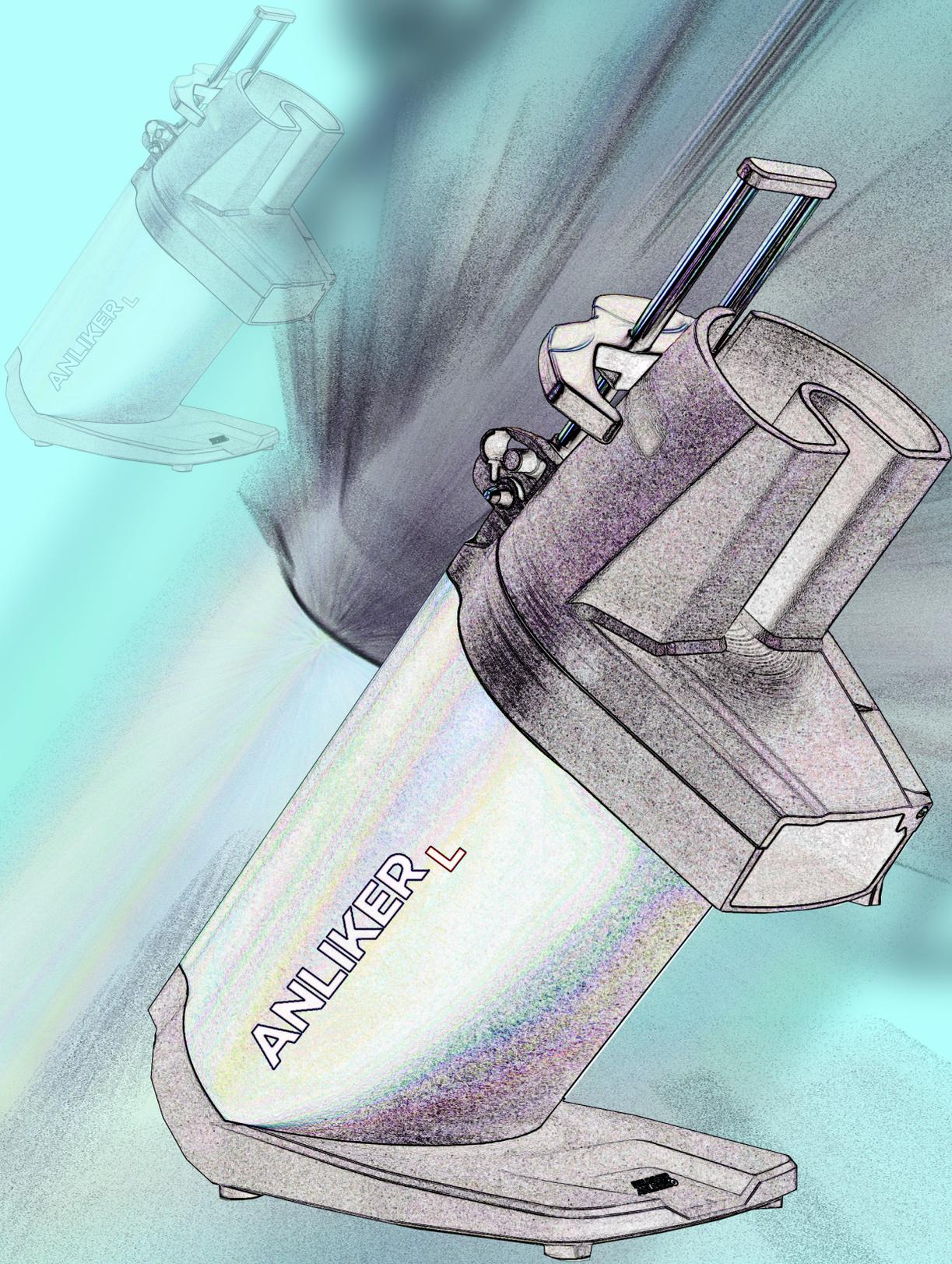


Cortadora de hortalizas



Ventajas del producto



- **Manejo sencillo y sin interruptores.**
- **Accesorio de corte y parte inferior de la carcasa de material compuesto de fibra de vidrio con iones de plata integrados para una mejor higiene.**
- **Rendimiento hasta 220 kg/h.**
- **5 años de garantía para el motor y el engranaje.**
- **NUEVO:** Tolva de llenado un 45 % más grande que el promedio con la correspondiente capacidad de corte.
- Aproximadamente 50 variantes de corte para obtener excelentes resultados.
- Opcional: Inserto para la alimentación continua de productos alargados por ejemplo; pepinos.
- Corte tirante; evita la pérdida de nutrientes y vitaminas, se consiguen productos cortados frescos durante más tiempo y menos residuos.
- Operación flexible y fácil del empujador de llenado gracias a un sistema sofisticado.
- Los primeros discos de corte del mundo patentados, antimicrobianos y compatibles con HACCP, fabricados de material compuesto de fibra de vidrio anticorrosión: más higiene, más rendimiento y más beneficios.
- Sin riesgo de oxidación y deformación de los discos de corte en el lavavajillas – 100 % resistente a los ácidos.
- Máximo confort de trabajo gracias a 45 grados ergonómicos.
- El motor de inducción y el engranaje, no requieren mantenimiento ni servicios.

ARGUMENTOS AGUDOS QUE ATRAEN

La marca Brunner-Anliker es sinónimo de productos de calidad. Los aparatos Brunner-Anliker se caracterizan por estas convincentes características



Corte tirante para una conservación óptima de los nutrientes y productos cortados frescos durante más tiempo



Innovación técnica para la higiene de los alimentos con las más altas exigencias



Manejo sencillo para un máximo confort de trabajo y una fácil limpieza



Producto de calidad suiza como garantía de innovación, precisión, durabilidad y fiabilidad



Características técnicas

Tensión	100 V - 240 V, 50/60 Hz
Motor	0,26 kW
Peso	19 Kg
Tipo de protección	IP 26
Dimensiones	250 x 315 x 540 mm.
Verificaciones	CE, CSA/UL, TÜV

Surtido discos de corte



Disco de corte f no (F)
F1 1 mm
F2 2 mm



Disco de corte grueso (G)
G3 3 mm G6 6 mm G10 10 mm
G4 4 mm G8 8 mm G12 12 mm



Disco para cortar tomates (TO)
TO 5 mm



J uliennes (S)
S8 8 mm S16 16 mm
S12 12 mm



Allumettes (PA)
PA4 4 mm WS 6 mm
PA5 5 mm



Bâtonnets (BT)
BT6 6 mm BT8 8 mm
BT7 7 mm BT10 10 mm



Disco rallador (RS)
No.000 13 mm No.3 5 mm No.10 2,25 mm
No.00 11 mm No.4 4,2 mm No.11 2 mm
No.0 9 mm No.6 3,8 mm No.12 1,8 mm
No.1 7 mm No.7 3 mm No.13 1,5 mm
No.2 6 mm No.9 2,5 mm



Ralladora universal
No.23 2,5 mm



Curly (PA)
No. 14 Parmesan No. 19 Fondeau 16 mm
No. 17 Curly



Hoja curvaada (SM)
SM 1,5 mm SM 3,5 mm SM 5,5 mm
SM 2,5 mm SM 4,5 mm SM 6,5 mm



Disco de corte ultrafino (HS)
HS 0,5 mm



J uliennes (S)
S1,5 1,5 mm S3 3 mm
S2 2 mm



Disco de corte ondulado (SU)
SU5 5 mm
SU7 7 mm



Cubos (W)
W6 6 mm W10 10 mm W20 20 mm
W8 8 mm W14 14 mm

Accesorios



Preparación de alimentos

INDICE

REFERENCIA	ARTÍCULO
F1,F2	Disco de corte fino
G3, G4, G6, G8, G10	Disco de corte grueso
G12	Disco de corte grueso
TO	Disco para cortar tomates
S1,5, S2, S3, S8,S12, S16	Disco para juliana
PA4, PA5, WS	Disco para cerila
BT6, BT7, BT8, BT10	Disco para bastones
No. 000	Disco rallador
No. 00, No. 0, No. 1, No. 2, No. 3	Disco rallador
No. 4, No.6, No.7, No.9	Disco rallador
No. 10, No.11, No.12, No.13	Disco rallador
No. 23	Ralladora universal
No. 14, No.17	Disco para rallado rizado
No. 19	Disco para rallado rizado
SM 1,5	Disco hoja curvaada
SM 2,5	Disco hoja curvaada
SM 3,5, SM5,5	Disco hoja curvaada
SM 4,5	Disco hoja curvaada
SM 6,5	Disco hoja curvaada
HS	Disco de corte ultrafino
SU5, SU7	Disco de corte ondulado
W6, W8, W10, W14, W20	Disco para cubos

Cortadora de hortalizas



IA-CH-2000

Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
 Detalles en acero inoxidable
 Dotada de un elemento contra accidentes, que excluye la rotación de las cuchillas con la manilla levantada.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Velocidades giros/min.	Potencia kw.	Tensión
TV2000RNT	220x610x520	22	255	0,37	230-400 v 3N/50 hz
TV2000RNM	220x610x520	22	255	0,37	230 v / 50 Hz
TV2000RNT TV2000RNM con set 5 discos	220x610x520	22	255	0,37	230-400 v 3N/50 hz 230 v / 50 Hz

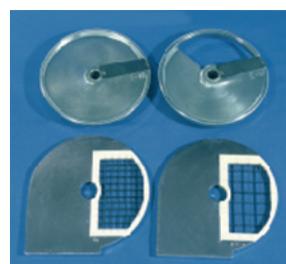


PORTADISCOS 40 euros



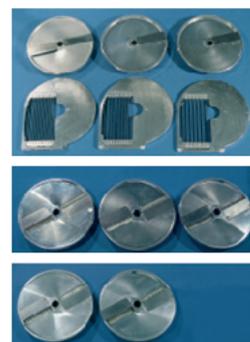
Discos para rebanar

MODELOS	
E1-E2 mm	Patatas a la inglesa, nabos, coles, pepinillos, zanahoria, setas, etc...
E3 mm	etc...
E4-E6 mm	Manzanas, platanos, patatas, calabacines, berenjenas, etc..
E-5 mm	Remolacha, patatas, coles, nabos, cebollas, etc...
E8-E10-E14 mm	Tomates, manzanas, etc... Patatas, berenjenas, remolacha, etc...



Discos para desmenuzar o rallar

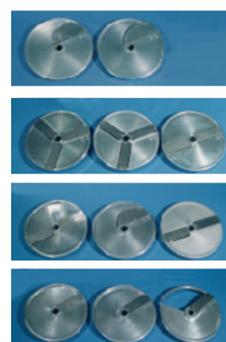
MODELOS	
Z2 - Z3	Zanahoria, patatas, etc...
Z4 mm	Remolacha, col roja, raices, queso, chocolate, etc...
V	Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, avellanas
Z7 mm	Mozarella



Discos para cortar en cubitos

MODELOS	
D8x8 - D10x10 mm	Cubitos para ensaladas de frutas, sopa de verduras y patatas fritas.
D12x12 mm	
D20x20 mm	

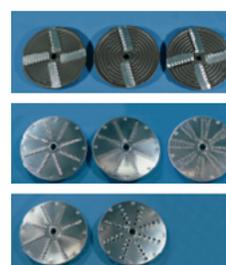
El grupo de discos D8x8, D10x10, D12x12 y D20x20, combinados con los discos E8, E10, E14 y eventualmente con el disco E6 permite una amplia gama de cubitos



Discos para cortar en forma de paja

MODELOS	
H2,5 - H6 - HB - H10 mm	Calabacines, remolacha, nabos, zanahorias, patatas, etc...
B6 - B8 - B10 mm	

El grupo de discos B6-B8-B10 combinados con los discos E6, E8, E10 y eventualmente con el disco E14, permite obtener unas tiras de toda la longitud del producto del espesor deseado



Preparación de alimentos

INDICE