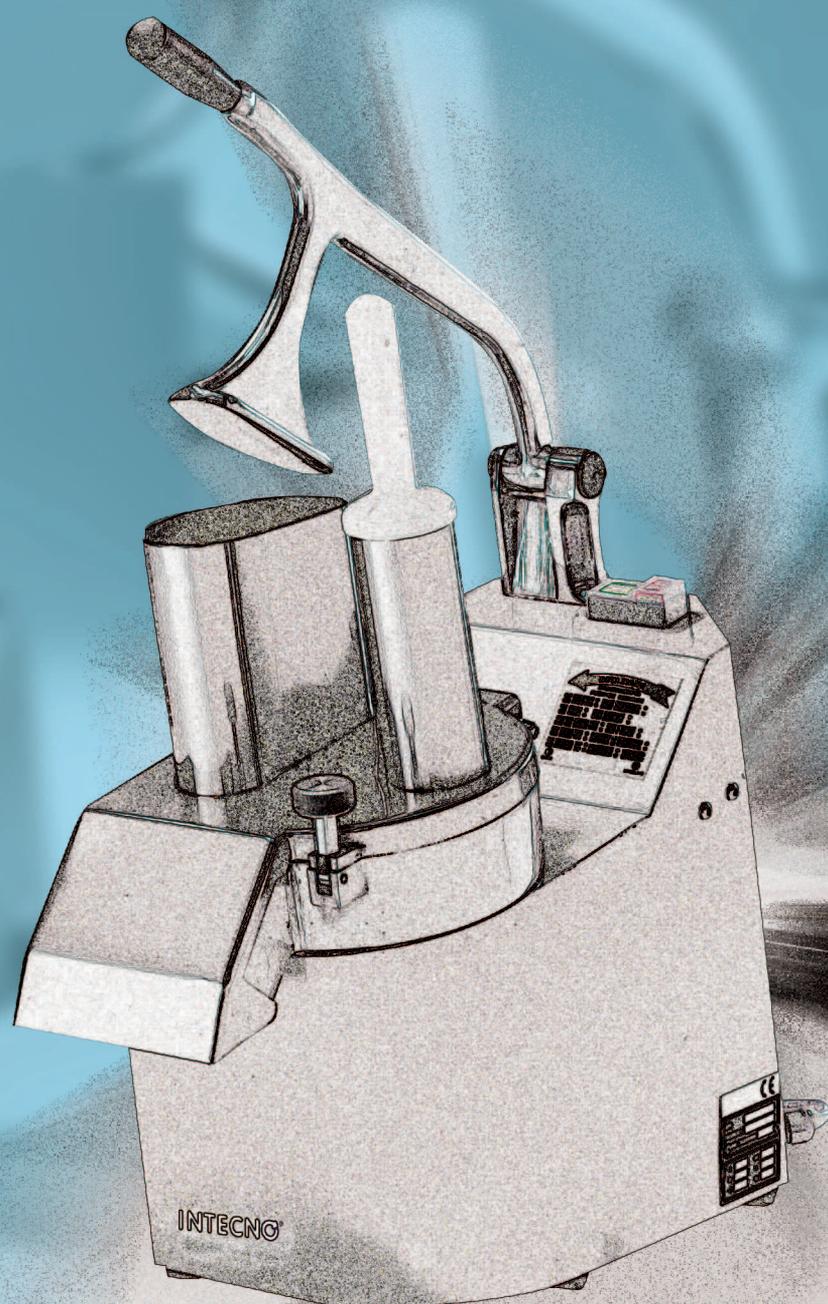


# Cortadora de hortalizas



# 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	EUROS
TV2000RNT	220x610x520	22	255	0,37	230-400 v 3N/50 hz	1.109
TV2000RNM	220x610x520	22	255	0,37	230 v / 50 Hz	1.132
TV2000RNT	220x610x520	22	255	0,37	230-400 v 3N/50 hz	1.605
TV2000RNM con set 5 discos					230 v / 50 Hz	1.629

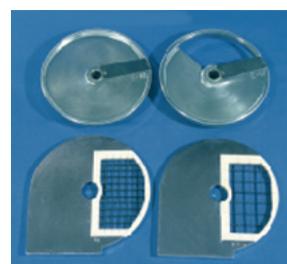


PORTADISCOS 40 euros



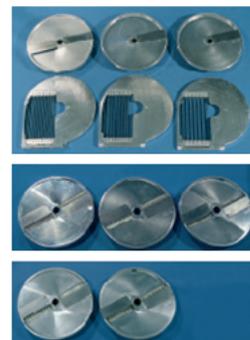
## Discos para rebanar

MODELOS		EUROS
E1-E2 mm	Patatas a la inglesa, nabos, coles, pepinillos, zanahoria, setas,	97
E3 mm	etc...	97
E4-E6 mm	Manzanas, platanos, patatas, calabacines, berenjenas, etc..	97
E-5 mm	Remolacha, patatas, coles, nabos, cebollas, etc..	97
E8-E10-E14 mm	Tomates, manzanas, etc....	97
	Patatas, berenjenas, remolacha, etc...	



## Discos para desmenuzar o rallar

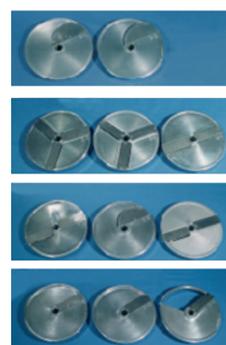
MODELOS		EUROS
Z2 - Z3	Zanahoria, patatas, etc...	97
Z4 mm	Remolacha, col roja, raices, queso, chocolate, etc...	97
V	Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, avellanas	97
Z7 mm	Mozarella	97



## Discos para cortar en cubitos

MODELOS		EUROS
D8x8 - D10x10 mm	Cubitos para ensaladas de frutas, sopa de verduras y patatas fritas.	157
D12x12 mm		145
D20x20 mm		145

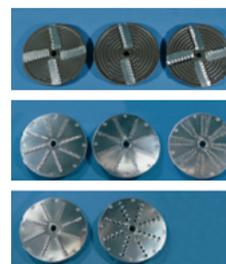
El grupo de discos D8x8, D10x10, D12x12 y D20x20, combinados con los discos E8, E10, E14 y eventualmente con el disco E6 permite una amplia gama de cubitos



## Discos para cortar en forma de paja

MODELOS		EUROS
H2,5 - H6 - HB - H10 mm	Calabacines, remolacha, nabos, zanahorias, patatas, etc...	121
B6 - B8 - B10 mm		121

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

### 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

MODELO	EUROS
231.01901	2.720

### Surtido discos de corte



**Disco de corte fino (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



**Juliennes (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



**Juliennes (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	EUROS
F1,F2	Disco de corte fino	170
G3, G4, G6, G8, G10	Disco de corte grueso	170
G12	Disco de corte grueso	193
TO	Disco para cortar tomates	183
S1,5, S2, S3, S8,S12, S16	Disco para juliana	252
PA4, PA5, WS	Disco para cerila	252
BT6, BT7, BT8, BT10	Disco para bastones	216
No. 000	Disco rallador	258
No. 00, No. 0, No. 1, No. 2, No. 3	Disco rallador	210
No. 4, No.6, No.7, No.9	Disco rallador	242
No. 10, No.11, No.12, No.13	Disco rallador	197
No. 23	Ralladora universal	335
No. 14, No.17	Disco para rallado rizado	197
No. 19	Disco para rallado rizado	263
SM 1,5	Disco hoja curvaada	355
SM 2,5	Disco hoja curvaada	372
SM 3,5, SM5,5	Disco hoja curvaada	377
SM 4,5	Disco hoja curvaada	381
SM 6,5	Disco hoja curvaada	399
HS	Disco de corte ultrafino	225
SU5, SU7	Disco de corte ondulado	252
W6, W8, W10, W14, W20	Disco para cubos	486