

L'Anliker 5 Star est équipé de 2 goulottes dont une cylindrique tournante permettant de réaliser, entre autre, des coupes brunoises et gaufrettes de grande qualité. Il peut recevoir de nombreux disques pour une grande variété de coupes (environ 50) : macédoine, frites, julienne, allumettes, etc.



- Construction robuste et hygiénique en fonte d'acier inoxydable
- Système de coupe exclusif en tirant inspirée de la découpe manuelle
- Goulotte cylindrique tournante spéciale coupes brunoises et gaufrettes *
- Inclinaison ergonomique à 45° assurant un confort de travail maximum
- Production importante jusqu'à 150 kg/h, 300 repas/jour
- Grand choix de disques pour réaliser 50 types de coupes différentes
- Disques antibactérien, inoxydables et indéformables conforme HACCP
- Commande simple sans commutateur
- Moteur et réducteur garantis 5 ans



INFOS TECHNIQUES

Dimensions	Alimentation	Puissance	Capacité	Indice de protection à l'eau	Poids
L250 x P315 x H540 mm	230V / 50 Hz	260W	150 kg/h	IP 26	23.3 kg

COUPE EN TIRANT



Inspirée du taillage manuel qui consiste à tirer sur le produit à découper : les lames et les disques taillent les produits en douceur et sans forcer.

HYGIÈNE PARFAITE



La tête de coupe et le carter sont en matériaux composite de fibre de verre avec ions d'argent antibactérien intégrés pour une hygiène améliorée.

QUALITÉ SUISSE



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



LE PROGRAMME DES DISQUES



Modèle FIVE STAR

Brunoise (Br)

Br3	3mm
Br4	4mm
Br5	5mm



Modèle FIVE STAR

Gaufrettes (PG)

PG4	4mm
PG6	6mm



Modèle FIVE STAR



Tranches fines (F)

F1	1 mm
F2	2 mm



Coupe épaisse (G)

G3	3 mm	G6	6 mm	G10	10 mm
G4	4 mm	G8	8 mm	G12	12 mm



Coupe 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



LE PROGRAMME DES DISQUES



Râpe (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		



Râpe universelle

No. 23 2,5 mm



Curly

No. 14 Parmesan No. 19 Fondue 16 mm
No. 17 Curly



Lame courbe (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



Coupe ultrafine (HS)

HS 0,5 mm



Juliennes (S)

S1,5 1,5 mm S2 2 mm S3 3 mm



Demidov (SU)

SU5 5 mm
SU7 7 mm



Cubes (W)

W6 6 mm W8 8 mm W10 10 mm W14 14 mm W20 20 mm

