



Fabricant
Brunner-Anliker



Modèle
XL Star
Machine de transformation des aliments

Fabrication Suisse de haute qualité . Des matériaux et une technologie de pointe garantissent une fiabilité et une précision maximales pour les restaurants, les traiteurs, les résidences pour personnes âgées et les soins de longue durée, ainsi que toute cuisine commerciale souhaitant gagner du temps et économiser de l'argent dans la préparation des aliments.

Texte d'appel d'offre	
Exécution	<ul style="list-style-type: none"> • Grande tubulure de remplissage en forme de haricot 2100 cm³ • Goulotte de remplissage avec rotation à droite pour la découpe de brunoises et de gaufrettes • Tête et poussoir amovibles sans outil • Poignée de transport au dos • Câble électrique de 3 m • Poussoir en composite de fibre de verre avec effet antimicrobien • Disques de coupe d'un diamètre de 240 mm (céramique/revêtement PTFE) • Revêtement céramique/PTFE, totalement fabriqué en acier inoxydable • Protection de l'appareil par fusible fin • Moteur d'entraînement sans entretien
Fonction	Couper, hacher, râper et mouder des aliments avec 50 variantes de coupe
Capacité	Jusqu'à 300 Kg/h
Tension	115 V, 60 Hz, (231.02510)
Surface au sol	305 x 655 x 590 mm
Niveau de bruit	40 dB
Poids	29, 5 kg
Certificats	CE, CSA, UL
Plan et dimensions (en mm)	


Accessoires





Recommandation programme de disques standard

Kit Star (5 disques)	
Coupe fine 1 mm	F1
Coupe épaisse 3 mm	G3
Julienne 2 mm	S2
Râpe	Nr. 0
Brunoise 3 mm	BR3


Aperçu des tranches


	Tranches fines	Art. Nr.
Coupe fine 1 mm	F1	232.02601
Coupe fine 2 mm	F2	232.02602


	Juliennes	Art. Nr.
Julienne 1,5 mm	S1,5	232.02622
Julienne 2 mm	S2	232.02623
Julienne 3 mm	S3	232.02624


	Allumettes	Art. Nr.
Allumettes 4 mm	PA 4	232.02631
Allumettes 5 mm	PA 5	232.02633
Allumettes 6 mm	WS	232.02240

	Coupe épaisse	Art. Nr.
Coupe épaisse 3 mm	G3	232.02603
Coupe épaisse 4 mm	G4	232.02288
Coupe épaisse 6 mm	G6	232.02606
Coupe épaisse 8 mm	G8	232.02236
Coupe épaisse 10 mm	G10	232.02237
Coupe épaisse 12 mm	G12	232.02238
Coupe épaisse 16 mm	G16	232.02552


	Lame courbe	Art. Nr.
Lame courbe 1,5 mm	SM 1,5	232.02675
Lame courbe 2,5 mm	SM 2,5	232.02676
Lame courbe 4,5 mm	SM 4,5	232.02678


	Brunoises	Art. Nr.
Brunoise 3 mm	BR 3	232.02639
Brunoise 4 mm	BR 4	232.02640
Brunoise 5 mm	BR 5	232.02641


	Bâtonnets	Art. Nr.
Bâtonnets 6 mm	BT 6	232.02241
Bâtonnets 7 mm	BT 7	232.02242
Bâtonnets 8 mm	BT 8	232.02243
Bâtonnets 10 mm	BT 10	232.02244


	Cubes	Art. Nr.
Cubes 6 mm	W 6	232.02245
Cubes 8 mm	W 8	232.02247
Cubes 10 mm	W 10	232.02248
Cubes 14 mm	W 14	232.02250


	Cubes WK	Art. Nr.
corps de lame pour grille interchangeable WK	WK-BODY-7	232.02252
couteau WK	WK-CUBING KNIFE-7	232.02506
grille 8 mm	WK 8	232.02254
grille 10 mm	WK 10	232.02255
grille 14 mm	WK 14	232.02256
grille 24 mm	WK 24	232.02257

	Râpe	Art. Nr.
Râpe 13 mm	No. 000	232.02724
Râpe 11 mm	No. 00	232.02725
Râpe 9 mm	No. 0	232.02700
Râpe 7 mm	No. 1	232.02701
Râpe 6 mm	No. 2	232.02702
Râpe 5 mm	No. 3	232.02703
Râpe 4,2 mm	No. 4	232.02704
Râpe 3 mm	No. 7	232.02707
Râpe 2,5 mm	No. 9	232.02709
Râpe 2 mm	No. 11	232.02711
Râpe 1,8 mm	No. 12	232.02712
Parmesan	No. 14	232.02714
Fondue 12 mm	No. 18	232.02718
Fondue 16 mm	No. 19	232.02719
Universelle 2,5 mm	No. 23	232.02723

	Coupe tomates	Art. Nr.
Coupe tomates 5 mm	TO	232.02614

	Coupe ultrafine	Art. Nr.
Coupe ultrafine 0,5 mm	HS	232.02621

	Gaufrettes	Art. Nr.
Gaufrettes 4 mm	PG 4	232.02286
Gaufrettes 8 mm	PG 8	232.02293

	Demidov	Art. Nr.
Demidov 5 mm	SU 5	232.02298
Demidov 7 mm	SU 7	232.02258