

Der ziehende Schnitt • La coupe en tirant • The cut that draws • Il taglio progressivo



(F) Feinschnitt • Tranches fines
Fine cut • Taglio fine



(G) Grobschnitt • Tranches épaisses
Coarse cut • Taglio grosso



(TO) Tomatenschnitt • Coupe tomates
Tomato slicer • Taglio pomodori



(W) Würfel • Cubes • Cubetti



(WK) Kombiwürfel • Cubes interchangeable
Interchangeable cube • Cubetto scambiabile



anliker GSM Multicut 240



(HS) Hobelschnitt • Coupe ultrafine
Shaving cut • Affettaverdura



(PA) Allumettes
Fiammiferi



(BT) Bâtonnets
French fries • Bastoncini



(SU) Demidov
Wave cut



(RS) Raffel • Râpe • Shredder • Grattugia



(S) Juliennes



(PG) Gaufrettes



(BR) Brunoises

Ein grosser Star von anliker:

Die Gemüseschneidemaschine anliker GSM Multicut 240 mit dem «ziehenden Schnitt» ist in jeder grösseren Küche, Kantine, in Spitälern, Cateringunternehmen, bei Gemüseverarbeitern oder Convenience-Food-Herstellern ein «Weltstar». Die anliker GSM Multicut 240 verbindet optimal hohe Leistung, höchste Schnittqualität, ergonomisch ideale Bedienerfreundlichkeit und umfassende Vielfältigkeit von Schnittarten. Dieses Profigerät schneidet problemlos Brunoises, Gaufrettes, Juliennes, Allumettes, Bâtonnets, Demidov oder Würfel und es raffelt oder reibt unterschiedlichstes Schnittgut.

Une grande star anliker:

Grâce à la «coupe en tirant», la machine à couper les légumes anliker GSM Multicut 240 est une «star mondiale» pour les entreprises de transformation de légumes ou les fabricants de produits quatrième gamme, ainsi que dans les grandes cuisines, les cantines, les hôpitaux ou chez les traiteurs. L'anliker GSM Multicut 240 associe une performance optimale, une coupe de qualité exceptionnelle, une convivialité et une ergonomie idéales, tout comme une large gamme de coupes possibles. Cet appareil professionnel effectue en un tour de main les coupes brunoises, gaufrettes, juliennes, allumettes, bâtonnets, demidov ou cubes et râpe les aliments les plus divers.

A leading star from anliker:

Employing a «drawing cut», the anliker GSM Multicut 240 vegetable cutting machine is truly a «world star» in every larger kitchen, canteen, in hospitals, catering companies and at vegetable processors and convenience food manufacturers. The anliker GSM Multicut 240 combines top-of-the-range cutting performance, an exceedingly high cut quality and ergonomically ideal userfriendliness with an extremely wide range of cuts. This professional machine will easily complete brunoise, gaufrette, julienne, allumette, French fry, wave and cube cuts – as well as grate all manner of vegetables and fruit.

Una grande star di anliker:

La macchina tagliaverdura anliker GSM Multicut 240 è, con il suo «taglio progressivo», una «star mondiale» in ogni cucina di grandi dimensioni, in mense, ospedali, imprese di catering, imprese di lavorazione delle verdure o produttori convenience (di cibi pronti). La anliker GSM Multicut 240 combina in modo ottimale elevato rendimento, massima qualità del taglio, facilità d'uso da parte dell'utente grazie alle sue ideali soluzioni ergonomiche e una gamma completa di tipi di taglio. Questo apparecchio per professionisti esegue, senza problemi, tagli brunoises, gaufrettes, juliennes, fiammiferi, bastoncini, demidov o cubetti e gratta o grattugia i più diversi prodotti.

Scheiben-Sortiment Programme de disques Range of cutting discs L'assortimento dei dischi da taglio

F	Feinschnitt Tranches fines Fine cut Taglio fine		SU	Demidov / Wave cut SU5 SU7	5 mm 7 mm
F1	1 mm	W	Würfel Cubes Cubetti		
F2	2 mm	W6	6 mm		
G	Grobschnitt Tranches épaisses Coarse cut Taglio grosso	W8	8 mm		
G3	3 mm	W10	10 mm		
G4	4 mm	W14	14 mm		
G6	6 mm	WK	W-Kombo	8/10/14/20 mm	
G8	8 mm	RS	Raffel / Râpe Shredder / Grattugia		
G10	10 mm	No. 000	13 mm		
G12	12 mm	No. 00	11 mm		
TO	Tomatenschnitt	No. 0	9 mm		
	Coupe tomates	No. 1	7 mm		
	Tomato slicer	No. 2	6 mm		
	Taglio pomodori	No. 3	5 mm		
		No. 4	4,2 mm		
HS	Hobelschnitt	No. 6	3,8 mm		
	Coupe ultrafine	No. 7	3 mm		
	Shaving cut	No. 9	2,5 mm		
	Affettaverdura	No. 10	2,25 mm		
S	Juliennes	No. 11	2 mm		
S1,5	1,5 mm	No. 12	1,8 mm		
S2	2 mm	No. 13	1,5 mm		
S3	3 mm	No. 14	Parmesan / Parmigiano		
PA	Allumettes / Fiammiferi	No. 19	Fondue	16 mm	
PA4	4 mm	No. 23	Universale	2,5 mm	
PA5	5 mm	Universelle	2,5 mm		
WS	6 mm	Universale	2,5 mm		
BT	Bâtonnets French fries Bastoncini	BR	Brunoises		
BT6	6 mm	BR3	3 mm		
BT7	7 mm	BR4	4 mm		
BT8	8 mm	BR5	5 mm		
BT10	10 mm	PG	Gaufrettes		
		PG4	4 mm		
		PG6	6 mm		



Schälmaschine
Eplucheuse
Potatoe peeler
Pela patate



Salatschleuder
Essoreuse
Salad spinner
Centrifuga

«Chef de cuisine» mit 6 Sternen!

- * Die anliker GSM Multicut 240 sorgt mit dem «ziehenden Schnitt» dafür, dass die Zellen von Gemüse und Früchten nicht zerquetscht oder aufgerissen werden. Das Schnittgut ist länger frisch und wertvolle Nähr- und Vitalstoffe bleiben erhalten.
- * Die anliker GSM Multicut 240 ist ein Multitalent und verarbeitet bis zu 600 kg pro Stunde. Ein Gerät für alle gängigen Schnittarten: Scheiben, Juliennes, Brunoises, Würfel, Allumettes, Bâtonnets, Demidov, für Geraffeltes und Geriebene.
- * Die Multicut 240 wurde so konstruiert, dass sie mobil einsetzbar ist. Auf ihren Rädern kann sie mühelos von einem Ort zum anderen gerollt werden. Die Schneidscheiben sind dank des integrierten Scheibenmagazins immer greifbar.
- * Dieser edle Star ist komplett aus nicht rostendem Material gefertigt. Das Gehäuse besteht aus poliertem Edelstahl und der Verarbeitungsbereich aus Leichtmetall verfügt über eine keramisch verstärkte Oberfläche. Diese Schneidmaschine kann mühelos mit Reinigungsmitteln gepflegt werden, was das HACCP-Konzept optimal unterstützt.
- * Leichte Handhabung: Wir haben bei der Entwicklung für eine optimale Arbeits- und Bedienhöhe gesorgt. Die gut dimensionierte Befüllschale kann grosse Mengen aufnehmen und verkürzt dadurch die Verarbeitungszeit wesentlich. Das schnelle Wechseln der Schneidscheiben sowie die einfache Reinigung erleichtern die Handhabung zusätzlich.
- * Schweizer Qualitätsprodukte: Die anliker GSM Multicut 240 steht für innovative, robuste und zuverlässige Schweizer Qualität – purely Swiss made!

6 étoiles pour ce «chef cuisinier»!

- * Grâce à la «coupe en tirant», l'anliker GSM Multicut 240 veille à ce que les cellules des légumes et des fruits ne soient pas déformées ou égratignées. Les aliments découpés gardent leur fraîcheur plus longtemps et conservent leurs précieuses substances vitales et leur valeur nutritive.
- * L'anliker GSM Multicut 240 coupe jusqu'à 600 kg par heure. Cet appareil multi-talents permet de râper les aliments et de réaliser toutes les coupes courantes (tranches, juliennes, brunoises, cubes, allumettes, bâtonnets, demidov).
- * Le Multicut 240 a été conçu pour une utilisation mobile. Grâce à ses roues, il peut facilement être déplacé d'un endroit à l'autre. Le chargeur de disques intégré permet aux disques à couper d'être toujours accessibles.
- * Cette véritable star est entièrement fabriquée en matériaux inoxydables. La structure se compose d'acier inoxydable poli et la zone de coupe en métal léger est pourvue d'une surface renforcée de céramique. L'entretien de cette machine à couper peut facilement être effectué avec des produits de nettoyage, ce qui participe de façon optimale au concept HACCP.
- * Manipulation aisée: lors de sa conception, nous avons veillé à proposer la meilleure hauteur de travail et d'utilisation possible. Grâce à ses dimensions appropriées, le bac de remplissage peut recevoir de grandes quantités, permettant ainsi de réduire sensiblement le temps de coupe. La manipulation est également facilitée en raison du changement rapide des disques à couper et de la simplicité de nettoyage.
- * Produits de qualité suisse: l'anliker GSM Multicut 240 est synonyme d'innovation, de robustesse et de qualité suisse éprouvée – purely Swiss made!



anliker GSM Multicut 240

Technische Daten

Données techniques / Technical data / Dati tecnici

Spannung	3x 400 V, 50 Hz
Voltage / Voltaggio	1x 115 V, 60 Hz
Leistung / Puissance	0.75 kW
Power / Potenza	1,1 kW
Gewicht / Poids / Weight / Peso	75 kg
Schutzart / Protection / Protezione	IP 56
Dimensionen / Dimensions / Dimensioni	625 mm x 625 mm x 1000 mm
Prüfungen / Admissions	
Conforms to / Certificazioni	CE, UL, NSF, HACCP



anliker GSM Multicut 240

Messerscharfe Argumente, die ziehen!

Des arguments tranchants!

Razor-sharp reasons that pull!

Argomenti che «fanno la differenza»!



The «chef de cuisine» with 6 stars!

- * By employing a «drawing cut», the anliker GSM Multicut 240 ensures that the cells of vegetables and fruits are neither bruised nor torn open. Food that has been cut stays fresh for longer and valuable nutrients, vitamins and trace elements are retained.
- * The anliker GSM Multicut 240 is an all-rounder that will process up to 600 kg per hour. A machine that provides every popular type of cut: slice, julienne, brunoise, cube, allumette (matchstick), French fry and wave cuts, as well as grated foods.
- * The Multicut 240 was designed to be a mobile machine. Mounted on casters, it can be moved effortlessly from one location to another. Thanks to the integrated disc store, the cutting discs always remain within easy reach.
- * This shining star is manufactured entirely in rust-free material. The housing consists of polished stainless steel and the processing area of light alloy has a ceramically reinforced surface. The Multicut 240 can also be maintained effortlessly with cleaning agents, which support the HACCP concept optimally.
- * Ease of use: During the machine's development, we sought to provide the best possible working and operating height. The capacious filling hopper is able to accept large quantities, which in turn considerably shortens the processing time. What's more, the rapid change-over of cutting discs and the ease with which the machine can be cleaned further simplify its use.
- * Swiss quality products: The anliker GSM Multicut 240 represents innovative, robust and reliable Swiss quality – purely Swiss made!

«Capocuoco» a 6 stelle!

- * Grazie al suo «taglio progressivo», la anliker GSM Multicut 240 non schiaccia o lacera le cellule delle verdure e della frutta. Il prodotto tagliato si mantiene fresco più a lungo, conservando così tutti i preziosi valori nutritivi e le sostanze vitali.
- * La Multicut 240 è una tagliaverdura particolarmente ingegnosa e versatile, in grado di lavorare fino a 600 kg di prodotti all'ora. Un utensile per tutti i tipi di taglio in uso: fettine, juliennes, brunoises, cubetti, fiammiferi, bastoncini, demidov, per grattare e grattugiare.
- * La Multicut 240 è stata costruita in modo da poter essere spostata a piacimento. È dotata di robuste rotelle che permettono di trasferirla facilmente dove più serve. I dischi di taglio sono sempre a portata di mano, contenuti in un armadietto integrato nella struttura.
- * Questa preziosa «star» è costruita completamente in materiale inossidabile. La struttura è realizzata in acciaio inossidabile lucidato e la zona di lavorazione in metallo leggero è dotata di una superficie rinforzata in ceramica. Questa tagliaverdura può essere facilmente pulita con normali detersivi, soddisfacendo così in modo ottimale il concetto HACCP.
- * Facile utilizzo: nella fase di sviluppo abbiamo prestato particolare attenzione all'altezza ottimale di lavoro e di servizio. La bacinella di carico ben dimensionata è in grado di contenere grandi quantitativi, abbreviando così notevolmente i tempi di lavorazione, e la rapidità di cambio dei dischi di taglio nonché la facilità delle operazioni di pulizia rendono ancora più facile il suo utilizzo.
- * Prodotti di qualità svizzera: la anliker GSM Multicut 240 è sinonimo di innovativa, robusta e affidabile qualità svizzera – purely Swiss made!

