



Swissbidone – multifunktional und sehr drehfreudig!
Swissbidone – multifonctionnel et avec une vitesse de rotation exceptionnelle!
Swissbidone – multifunzionalità, potenza e resistenza!
Swissbidone – multifunctional at high rotational speed!



Technische Daten
Données techniques / Technical data / Dati tecnici

Spannung / Voltage / Voltaggio	100–240 V, 50/60 Hz
Leistung / Puissance / Power / Potenza	0.55 kW
Drehzahl / Régime / Regime Number of revolutions	variable 400–3600 Upm
Gewicht / Poids / Weight / Peso	25 kg
Dimensionen / Dimensions / Dimensioni	320 x 300 x 520 mm
Material / Matériel / Materiale	Inox, stainless steel
Prüfungen / Admissions Conforms to / Certificazioni	CE, HACCP

Auf unserer Website www.brunner-anliker.com finden Sie kulinarische Rezepte, zubereitet mit Swissbidone.

Sur notre site www.brunner-anliker.com vous y trouverez des recettes culinaires, préparées avec Swissbidone.

Sul nostro sito www.brunner-anliker.com potrete trovare le ricette culinarie, preparate con Swissbidone.

On our site www.brunner-anliker.com you'll find culinary recipes, prepared with Swissbidone.





Der Küchen-Aide mit dem Easy swing®

Swissbidone ist komplett aus Edelstahl gefertigt und somit sehr leicht zu reinigen. Die besondere Bauweise des Cutters ist äusserst platzsparend. Der 6 Liter Cuttertopf kann problemlos aus der Maschine gehoben werden. Mit der regulierbaren, variablen Antriebsgeschwindigkeit kann bei nur 400 U/min schonend gecutert oder vorzerkleinert werden und mit bis zu 3'600 U/min ist feinstes Emulgieren möglich. Die Messer haben einen besonders langlebigen gezahnten Laserschiff. Der Edelstahldeckel verfügt über eine Nachfüllöffnung mit Schauglas. Der Verriegelungsknopf dient gleichzeitig als Impulstaste, so können am Ende des Verarbeitungsprozesses noch Würzstoffe beigemischt werden.

Swissbidone ist mit dem einzigartigen, weltweit patentierten Easy swing® ausgestattet. Für das Verarbeiten von kleineren Mengen kann der Cutter in einer geeigneten Position betrieben werden. Zum einfachen Entleeren und Reinigen kann er sogar in eine 110° Position geschwenkt werden. Optional steht ein Zitruseseinsatz zum Auspressen von Grapefruits, Orangen, Zitronen oder Limonen zur Verfügung. Der Saft wird direkt im Cuttertopf aufgefangen.

Une aide de cuisine avec Easy swing®

Swissbidone est entièrement fabriqué en acier inoxydable et donc très facile à nettoyer. La construction spéciale du cutter permet un gain de place important. La cuve de 6 litres peut être retirée de la machine sans problèmes. Avec sa vitesse d'entraînement réglable et variable, vous pouvez couper ou prédécouper avec ménagement à seulement 400 tours/min et, avec jusqu'à 3.600 tours/min, vous pouvez également émulsionner finement. Les couteaux ont un tranchant laser denté avec une très longue durée de vie. Le couvercle inox dispose d'un orifice de remplissage avec un voyant. Le bouton de verrouillage sert également de touche d'impulsion. Ainsi, vous pouvez encore ajouter des épices à la fin de la procédure de traitement.

Swissbidone est équipé de «l'easy swing» exceptionnel et breveté dans le monde entier. Pour le traitement de quantités plus réduites, le cutter peut être exploité dans une position inclinée. Pour le vider et le nettoyer facilement, il peut même être pivoté de 110°. En option, nous proposons un insert presse agrume pour presser des pamplemousses, des oranges, des citrons ou des limettes. Le jus est récupéré directement dans la cuve.

L'aiuto in cucina con Easy swing®

Interamente realizzato in acciaio inox, Swissbidone si caratterizza per un'estrema facilità di pulizia e un innovativo design salvaspazio del cutter. La bacinella da 6 litri si rimuove dalla macchina con un semplice gesto. La velocità di azionamento variabile e regolabile consente di tagliare e pre-sminuzzare delicatamente a soli 400 giri/min come pure di ottenere emulsioni d'alta qualità fino a 3.600 giri/min. Le lame dentate e affilate al laser garantiscono una elevata durevolezza. Il coperchio in acciaio inox presenta un foro di riempimento con spioncino. Il pulsante di blocco funge contemporaneamente da tasto di impulso. In questo modo al termine del processo di lavorazione è possibile aggiungere e miscelare anche le spezie.

Swissbidone è dotato dell'originale e unico meccanismo Easy swing® con brevetto mondiale, grazie al quale il cutter può essere orientato nella posizione più idonea per la lavorazione di piccole quantità. Per facilitare le operazioni di vuotamento e pulizia è possibile anche orientarlo a 110°. In via opzionale è disponibile un inserto spremiagrumi per spremere pompelmi, arance e limoni. Il succo viene raccolto direttamente nella bacinella.

The kitchen aid with that Easy swing®

Swissbidone is completely made of stainless steel and is therefore easy to clean. The cutter's special design makes it very compact. The 6 litre bowl can be easily lifted out of the machine. The adjustable, variable drive speed allows gentle cutting or pre-chopping at only 400 r/min and finest emulsification at up to 3'600 r/min. The knives are made with a particularly durable serrated laser edge. The stainless steel lid has a refill opening with an observation window. The locking button also serves as impulse key. This permits adding seasoning at the end of processing.

Swissbidone is equipped with the unique, globally patented easy swing. For processing smaller volumes, the cutter can be operated at an angle. It can even be swivelled to a 110° position to simplify emptying and cleaning. A juicer insert to squeeze grapefruit, oranges, lemons or limes is optionally available. The juice is directly collected in the bowl.



Cuttertopf mit eingesetztem Messer. Die Messernabe ist demontierbar und kann einfach gereinigt werden. Beide Komponenten sind spülmaschinenfest.

Cuve avec couteau inséré. L'insert de couteaux est démontable et peut être nettoyé facilement. Ces deux composants sont résistants au lave vaisselle.

Bacinella con lama inserita. L'inserto lame è smontabile per essere pulito con facilità. Entrambi i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

Bowl with inserted knife. The knife insert can be disassembled and is easy to clean. Both components are dishwasher safe.



Kräuter und Gewürze können im Swissbidone gehackt werden. Für kleine Mengen empfiehlt es sich, den Cutter in eine 45° Position zu bringen und sanft bei 400 U/min zu cuttern.

Le Swissbidone permet de hacher des herbes et des épices. Pour les petites quantités, il est recommandé d'incliner le cutter à 45° et de couper doucement à 400 tours/min.

Con Swissbidone è possibile tritare erbe e spezie. Per le piccole quantità si consiglia di inserire il cutter nella posizione a 45° e azionare la macchina a 400 giri/min.

Herbs and spices can be chopped in the Swissbidone. For smaller volumes, we recommend a cutter position of 45° and gentle cutting at 400 r/min.



Saucen wie Pesto, Tomate usw. können mit bis zu 3'600 Umdrehungen gemixt werden. Das langlebige, lasergeschliffene Messer sorgt für die notwendige Feinheit.

Les sauces comme le pesto, la sauce tomate etc. peuvent être mixées avec une vitesse de jusqu'à 3.600 tours/min. Le couteau à tranchant laser, d'une longue durée de vie, garantit la finesse nécessaire.

Salse quali pesto, salse di pomodoro e di altro tipo, possono essere miscelate fino a 3.600 giri. La resistente lama affilata al laser garantisce l'elevata qualità del risultato.

Sauces such as pesto, tomato etc. can be mixed at up to 3'600 rotations. The durable, laser-edged knife ensures the required fineness.



Frische Mayonnaise, Senf oder Salatdressing können ebenfalls im Cutter hergestellt werden. Mit dem Schwenkmechanismus kann der Cutter einfach entleert werden.

Vous pouvez également préparer de la mayonnaise fraîche, de la moutarde ou des sauces salade dans le cutter. Le mécanisme pivotant permet de vider le cutter facilement.

Con questa macchina è possibile preparare in casa maionese, senape e condimenti per insalate. Il meccanismo di orientamento consente di svuotare con facilità il cutter.

You can also use the cutter to produce fresh mayonnaise, mustard or salad dressing. The cutter can be easily emptied thanks to the swivelling mechanism.



Idealer Ersatz für einen Fleischwolf. Kleinere Mengen Fleisch können gehackt werden. Auch ein Tatar oder eine Farce können direkt mit allen Zutaten hergestellt werden.

Remplace idéalement un hachoir. Vous pouvez hacher de petites quantités de viande et le tatar ou une farce directement avec tous les ingrédients.

Ideale per l'uso come tritacarne. È possibile tritare anche piccole quantità di carne e preparare direttamente tartare o ripieni con tutti gli ingredienti necessari.

Ideal replacement for a meat mincer. Smaller volumes of meat can be chopped. You can also produce a tartare or farce together with all ingredients.



Mit dem Zitruseseinsatz können Grapefruits, Orangen, Zitronen oder Limonen ausgepresst werden. Der Saft wird im Cuttertopf aufgefangen.

Avec l'insert à agrumes, vous pouvez presser des pamplemousses, des oranges, des citrons ou des limettes. Le jus est récupéré dans la cuve.

Con l'inserto spremiagrumi è possibile spremere pompelmi, arance e limoni. Il succo viene raccolto nella bacinella.

The juicer insert can be used to squeeze grapefruit, oranges, lemons or limes. The juice is collected in the bowl.