

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



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



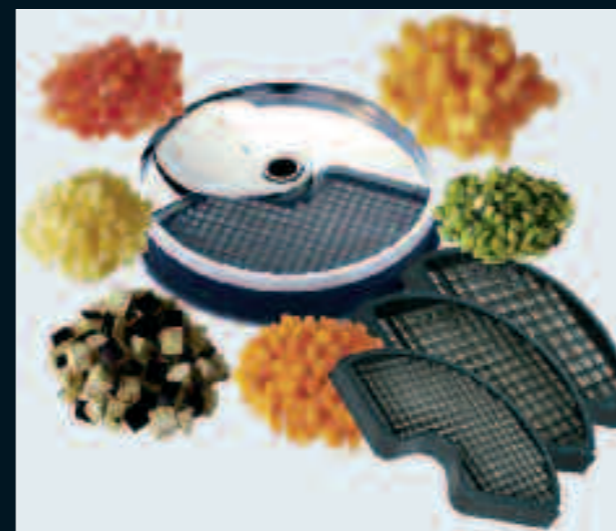
(G) Grobschnitt • Tranches épaisses  
Coarse cut • Taglio grosso



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



(W) Würfel • Cubes • Cubetti



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



GSM anlikerXL Star • GSM anlikerXL



(HS) Hobelschnitt • Coupe ultrafine  
Shaving cut • Affettaverdura



(PA) Allumettes  
Fiammiferi



(BT) Bâtonnets  
French fries • Bastoncini



(SU) Demidov  
Wave cut

## Ein starkes Duo von anliker:

Die Gemüseschneidemaschinen anlikerXL schneiden mit dem «ziehenden Schnitt» immer gut ab und sorgen für dauerhafte Frische und eine kulinarisch ansprechende Optik des Schnittgutes! Mit den Schneidscheiben mit einem Durchmesser von 240mm werden dazu hohe Stundenleistungen erreicht. Die beiden anlikerXL sind ideale Gemüseschneidemaschinen für grössere Küchen, Kantinen, Spitäler oder Cateringunternehmen. Die anlikerXL gibt es in zwei Ausführungen: die anlikerXL und die anlikerXL Star, welche über den rotierenden Einfüllstutzen verfügt und nebst herkömmlichen Schnittarten auch Brunoises und Gaufrettes schneidet.

## Un duo de taille par anliker:

Grâce à la «coupe en tirant», les machines à couper les légumes anlikerXL assurent une coupe toujours parfaite et permettent aux aliments découpés de garder durablement leur fraîcheur et leur aspect appétissant! Les disques de coupe d'un diamètre de 240 mm permettent en outre d'atteindre des rendements horaires élevés. Les deux anlikerXL sont des machines à couper idéales pour les grandes cuisines, les cantines, les hôpitaux ou les traiteurs. anlikerXL est disponible en deux modèles, anlikerXL et anlikerXL Star, laquelle est équipé d'un tube de remplissage tournant et peut donc aussi effectuer les coupes brunoises et gaufrettes.

## A powerful duo from anliker:

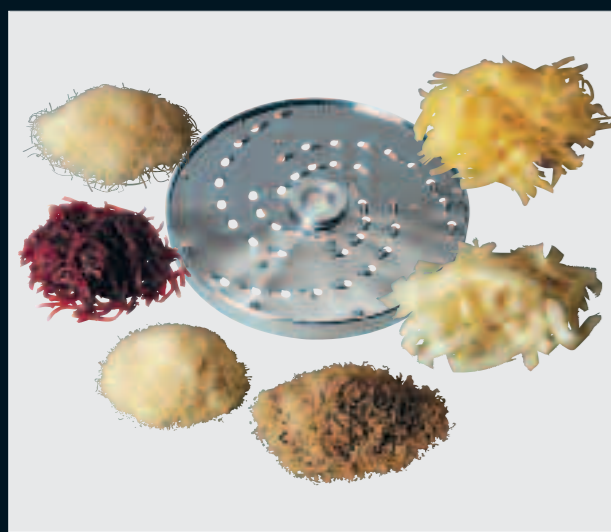
Employing a «drawing cut», the anlikerXL vegetable-cutting machines always cut cleanly and ensure long-lasting freshness and an appetising appearance of cut food! What's more, because the cutting discs are 240 mm in diameter, high hourly throughput rates are achieved. The two anlikerXL models are the ideal vegetable-cutting machines for larger kitchens, canteens, hospitals and catering companies. The anlikerXL is available in two models: the anlikerXL and the anlikerXL Star which has a rotating feeder tube and also performs «brunoise» and «gaufrette» cuts.

## Un possente duo di anliker:

Gli utensili tagliaverdure anlikerXL tagliano sempre perfettamente grazie al loro «taglio progressivo», che permette di preservare più a lungo la freschezza del prodotto e di conferirgli un aspetto decisamente più allettante! Con i dischi da taglio del diametro di 240 mm è inoltre possibile raggiungere elevati rendimenti orari. Entrambe le anlikerXL sono ideali per cucine di grandi dimensioni, mense, ospedali o imprese di catering. Sono disponibili in due versioni, la anlikerXL e la anlikerXL Star, che dispone anche di un imbuto di riempimento rotante e che oltre ai tagli abituali permette anche di tagliare brunoises e gaufrettes.

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



(RS) Raffel • Râpe • Shredder • Grattugia



(S) Juliennes



(PG) Gaufrettes



(BR) Brunoises



anliker GSM5



anliker GSM Multicut 240



## Diese «Küchenchefs» haben 6 Sterne!

- \* Die anlikerXL sorgen mit dem «ziehenden Schnitt» dafür, dass die Zellen von Gemüse und Früchten nicht zerquetscht oder aufgekratzt werden.
- \* Das Schnittgut bleibt länger frisch. Wertvolle Nährwerte und Vitalstoffe bleiben erhalten und das Schnittgut verfärbt sich nicht so schnell wie bei herkömmlichen Gemüseschneidemaschinen.
- \* Dank dem sauberen Schnitt oxidieren die Zellflächen nicht und es entstehen keine Abbauprodukte, welche teilweise toxisch sind.
- \* Schweizer Qualitätsprodukte:  
Die GSM anlikerXL stehen für innovative, robuste und zuverlässige Schweizer Qualität.
- \* GSM anlikerXL, das heisst einfache, schalterlose Bedienung. Da gibt es keine Knöpfe und Schalter und die ergonomisch richtige 45°-Position der Maschine sorgt für höchsten Arbeitskomfort.
- \* Induktionsmotor und Getriebe der GSM anlikerXL sind wartungs- und servicefrei!

## Ces «chefs cuisiniers» ont 6 étoiles!

- \* Grâce à la «coupe en tirant», les GSM anlikerXL veillent à ce que les cellules des légumes et des fruits ne soient pas déchiquetées ou égratignées.
- \* Les aliments découpés gardent leur fraîcheur plus longtemps et conservent leurs précieuses substances vitales et leur valeur nutritive. Ils ne changent pas de couleur aussi rapidement qu'avec la méthode de coupe traditionnelle.
- \* Grâce à la coupe nette, les surfaces cellulaires ne s'oxydent pas et aucun produit (en partie toxique) ne se décompose.
- \* Produits de qualité suisse:  
Les anlikerXL sont synonymes d'innovation, de robustesse et de qualité suisse éprouvée.
- \* Les GSM anlikerXL offrent un maniement simple, sans commutateurs, ni boutons de sélection. Et l'inclinaison ergonomique à 45° assure un confort de travail.

- \* Le moteur à induction et le réducteur des GSM anlikerXL n'exigent ni maintenance, ni entretien!



GSM anlikerXL Star • GSM anlikerXL

### Technische Daten

Spannung	1x 100 V – 240 V, 50/60 Hz 3x 400 V / 3x 200 V
Leistung	0,75 kW / 1.0 hp
Gewicht	29,4 kg (Star) / 26.6
Schutzart	IP 56
Stellfläche	295 x 320 mm
Dimensionen	345 x 590 x 655 mm
Prüfungen	CE, UL, NSF, HACCP

### Technical data

Voltage	1x 100 V – 240 V, 50/60 Hz 3x 400 V / 3x 200 V
Power	0,75 kW / 1.0 hp
Weight	29,4 kg (Star) / 26.6
Protection	IP 56
Footprint	295 x 320 mm
Dimensions	345 x 590 x 655 mm
Conforms to	CE, UL, NSF, HACCP

### Données techniques

Voltage	1x 100 V – 240 V, 50/60 Hz 3x 400 V / 3x 200 V
Puissance	0,75 kW / 1.0 hp
Poids	29,4 kg (Star) / 26.6
Protection	IP 56
Encombrement à plat	295 x 320 mm
Dimensions	345 x 590 x 655 mm
Admissions	CE, UL, NSF, HACCP

### Dati tecnici

Voltaggio	1x 100 V – 240 V, 50/60 Hz 3x 400 V / 3x 200 V
Potenza	0,75 kW / 1.0 hp
Peso	29,4 kg (Star) / 26.6
Protezione	IP 56
Superficie d'appoggio	295 x 320 mm
Dimensioni	345 x 590 x 655 mm
Certificazioni	CE, UL, NSF, HACCP



## GSM anlikerXL

Messerscharfe Argumente, die ziehen!

Des arguments tranchants!

Razor-sharp reasons that pull!

Argomenti che «fanno la differenza»!



## These «chefs de cuisines» have 6 stars!

- \* By employing a «drawing cut», the GSM anlikerXL machines ensure that the cells of vegetables and fruits are neither bruised nor shredded open.
- \* Food that has been cut stays fresh for longer. Valuable nutrients, vitamins and trace elements are retained and cut food does not discolour as quickly as when prepared by conventional vegetable slicing machines.
- \* Thanks to the clean cut, cell surfaces do not oxidise and decomposition products – some of which are toxic – do not form.
- \* Swiss quality products:  
The GSM anlikerXL models represent innovative, robust and reliable Swiss quality.
- \* Both anlikerXL models benefit from simple, non-switched operation. There are no buttons or switches to get in the way, and the correct 45° ergonomic incline of the machine provides for the ultimate in working comfort.
- \* The induction motor and the gearing of both GSM anlikerXL models are maintenance- and service-free!

## Questi «chef di cucina» hanno 6 stelle!

- \* Le GSM anlikerXL, con il loro «taglio progressivo» non danneggiano né graffiano 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. Il colore naturale del prodotto tagliato non si altera così rapidamente come invece avviene con gli usuali tagliaverdure.
- \* Grazie al taglio netto le superfici delle cellule non si ossidano, non creando così prodotti di decomposizione che sono in parte tossici.
- \* Prodotti di qualità svizzera:  
Le GSM anlikerXL sono sinonimo d'innovativa, robusta e affidabile qualità svizzera.
- \* GSM anlikerXL significa utilizzo semplice e senza commutazione. L'accensione senza pulsanti o interruttori e la posizione della macchina a 45°, ergonomicamente corretta, garantiscono il massimo comfort durante il lavoro.
- \* Il motore ad induzione e gli ingranaggi delle anlikerXL non necessitano di manutenzione né di servizi!