





Groba Food Equipment BV
Mangaanstraat 21
6031 RT Nederweert
The Netherlands

P.O. Box 2740
6030 AA Nederweert
T +31 (0) 475 56 56 56

info@anliker.nl
anliker.nl
brunner-anliker.com



anliker.nl
brunner-anliker.com

GSM 5

Thuis in de beste
bedrijven ter wereld.

Chez soi dans les meilleures
entreprises du monde.

Zuhause in den besten
Betrieben der Welt.

At home in the world's
best companies.



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

VLIJMSCHERPE ARGUMENTEN, MAKEN HET VERSCHIL

DES ARGUMENTS TRANCHANTS •
MESSERSCHARFE ARGUMENTE,
DIE ZIEHEN • RAZOR SHARP
REASONS THAT PULL

Het merk Brunner-Anliker staat garant voor hoogwaardige kwaliteitsproducten. Apparaten van Brunner-Anliker onderscheiden zich door de volgende eigenschappen:

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité. Tous nos produits partagent ces mêmes caractéristiques exceptionnelles:

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte. Brunner-Anliker-Geräte zeichnen sich durch diese überzeugenden Eigenschaften aus:

The Brunner-Anliker name stands for high-quality products. All of our machines have the following impressive characteristics in common:



Het trekkende snijprincipe zorgt voor optimaal behoud van voedingsstoffen en snijwaren die langer vers blijven

Coupe en tirant pour une conservation optimale des éléments nutritifs et une conservation fraîche de plus longue durée des produits transformés

Ziehender Schnitt für optimale Erhaltung von Nährstoffen und länger frisches Schnittgut

Drawing cut for optimal nutrient retention and cut products that stay fresher for longer



Technische innovatie voor levensmiddelenhygiëne die voldoet aan de hoogste eisen

Innovation technique pour l'hygiène des denrées alimentaires selon des exigences extrêmement sévères

Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen

Technical innovation for foodstuff hygiene which meets the highest demands



Eenvoudige bediening, optimaal gebruikscomfort en gemakkelijke reiniging

Manipulation simple pour un confort d'utilisation optimal et un nettoyage aisé

Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung

Simple handling for optimum user comfort and easy cleaning



Kwaliteitsproduct uit Zwitserland staat garant voor innovatie, precisie, duurzaamheid en betrouwbaarheid

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

Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

Quality Swiss product as your guarantee for innovation, precision, durability and reliability



SCHIJF VOOR SCHIJF UNIEK IN ZIJN SOORT

UNIQUE AU MONDE, TRANCHE APRÈS TRANCHE • SCHEIBE FÜR SCHEIBE EINZIGARTIG • DISC FOR DISC UNIQUE IN THE WORLD

Productvoordelen • Avantages des produits • Produktvorteile • Sales arguments



- capaciteit tot 150 kg/h
- snijopzetstuk van massief roestvrij staal
- het trekkende snijprincipe: voorkomt verlies van voedingsstoffen en vitamines, zorgt ervoor dat snijwaren langer vers blijven
- ca. 50 verschillende snijvarianties
- wereldprimeur: antimicrobiële en HACCP-vriendelijke snijschijven vervaardigd uit glasvezel composiet
- geen risico op oxidatie en vervorming van de schijven in de vaatwasser
- gemakkelijke, schakelvrije bediening
- optimaal werkcomfort dankzij ergonomisch correcte 45-gradenpositie
- inductiemotor en aandrijving onderhouds- en servicevrij
- 5 jaar garantie op motor en aandrijving

- Performance jusqu'à 150 kg/h
- Dispositif de coupe en fonte d'innox massive
- Coupe en tirant: évite la perte d'éléments nutritifs et de vitamines, garantit une conservation fraîche de plus longue durée des produits transformés
- Environ 50 types de coupes différentes
- Exclusivité mondiale: disques de coupe antimicrobiens conformes aux consignes HACCP, fabriqués en matériau composite en fibre de verre
- Pas de risque d'oxydation et de déformation des disques dans le lave-vaisselle
- Commande simple sans commutateur
- Confort d'utilisation maximal grâce à l'inclinaison ergonomique à 45 degrés
- Le moteur à induction et l'engrenage n'exigent ni maintenance ni entretien
- 5 ans de garantie sur le moteur et l'engrenage

- Leistung bis 150 kg/h
- Schneideaufsatz aus massivem Edelstahlguss
- ziehender Schnitt: verhindert den Verlust von Nährstoffen und Vitaminen, sorgt für länger frisches Schnittgut
- etwa 50 verschiedene Schnittvarianten
- Weltneuheit: antimikrobielle und HACCP-freundliche Schneidscheiben aus Glasfaser-Verbundstoff
- kein Risiko der Oxidation und Verformung der Scheiben in der Spülmaschine
- einfache, schalterlose Bedienung
- höchster Arbeitskomfort dank ergonomisch richtiger 45-Grad-Position
- Induktionsmotor und Getriebe wartungs- und servicefrei
- 5 Jahre Garantie auf Motor und Getriebe



GSM 5 Star

GSM 5

- Output of up to 150 kg/h
- Cutting attachment made of solid cast stainless steel
- Drawing cut prevents the loss of nutrients and vitamins and ensures the cut products stay fresher for longer
- Approx. 50 different slicing options
- World first – antimicrobial and HACCP-friendly cutting discs made from composite
- No risk of oxidation and deformation of the discs in the dishwasher
- Simple, switchless operation
- Optimum user comfort thanks to ergonomically correct 45-degree position
- Maintenance-free and service-free induction motor and gear unit
- Five-year warranty on motor and gear

Accessoires • Accessoires • Zubehör • Accessories



Technische gegevens • Données techniques • Technische Daten • Technical Data

Spanning • Tension • Spannung • Voltage

100 V - 240 V, 50/60 Hz

Motor • Moteur • Motor • Motor

0,26 kW

Gewicht • Poids • Gewicht • Weight

23 kg

Beschermklasse • Classe de protection • Schutzart • Protection class

IP 26

Afmetingen • Dimensions • Dimensionen • Dimensions

250 x 315 x 540 mm

Certificering • Contrôles • Prüfungen • Certifications

CE, UL, NSF, HACCP

Meer informatie over de apparatuur van Brunner-Anliker vindt u via brunner-anliker.com of bij uw distributeur.

Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur brunner-anliker.com ou chez votre conseiller. • Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf brunner-anliker.com oder bei Ihrem Berater. • Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.

Rasp-onderdelen / assortiment

Élément de râpage / Assortiment • Reib-Einsätze / Sortiment • Grater insert / Assortment



Fijn gesneden (F) • Tranches fines (F)
• Feinschnitt (F) • Fine cut (F)

F1 1 mm
F2 2 mm



Grof gesneden (G) • Coupe épaisse (G)
• Grobschnitt (G) • Coarse cut (G)

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



Tomaten (TO) • Tomates (TO) • Tomate (TO)
Tomato slicer (TO)

TO 5 mm



Julienne (S)

S8 8 mm **S16** 16 mm
S12 12 mm



Staaftjes (PA) • Allumettes (PA)
• Allumettes (PA) • Allumettes (PA)

PA4 4 mm **WS** 6 mm
PA5 5 mm



Frans frietjes (BT) • Bâtonnets (BT)
• Bâtonnets (BT) • French fries (BT)

BT6 6 mm **BT8** 8 mm
BT7 7 mm **BT10** 10 mm



Raspschijf (RS) • Râpe (RS)
• Raffelscheibe (RS) • Shredding disc (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	



Universele rasp • Râpe universelle
• Universalreibe • Universal grater

No. 23 2,5 mm



Krullen • Curly • Curly • Curly cut

No. 14 Parmezaan **No. 19** Fondue 16 mm
No. 17 Curly **No. 26** J-radijs



Sikkelmes (SM) • Lame courbe (SM)
• Sichelmesser (SM) • Sickle blade (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



Schaafmes (HS) • Coupe ultrafine (HS)
• Hobelschnitt (HS) • Shaving cut (HS)

HS 0,5 mm



Julienne (S)

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



Gegolfde plakken (SU) • Demidov (SU)
• Demidov (SU) • Wave cut (SU)

SU5 5 mm
SU7 7 mm



Blokjes (W) • Cubes (W)
• Würfel (W) • Cubes (W)

W6 6 mm **W10** 10 mm
W8 8 mm



Blokjes (W) • Cubes (W)
• Würfel (W) • Cubes (W)

W14 14 mm
W20 20 mm



Brunoises (BR)

BR3 3 mm **BR5** 5 mm
BR4 4 mm



Pommes gaufrettes (PG) • Gaufrettes (PG)
• Gaufrettes (PG) • Waffles (PG)

PG4 4 mm
PG6 6 mm



Groente spaghettisnijder (SP)

• Coupe spaghetti de légumes (SP) • Gemüse Spaghettischneider (SP) • Vegetable spaghetti cutter (SP)

Productvoordelen snijschijven

- Het trekkende snijprincipe
- Antimicrobieel en HACCP-vriendelijk
- Geen oxidatie en vervorming in de vaatwasser

Avantages de produits disques

- La coupe en tirant
- Antimicrobien et conforme aux consignes HACCP
- Pas de risque d'oxydation et de déformation dans le lave-vaisselle

Produktvorteile Schneidscheiben

- Ziehender Schnitt
- Antimikrobiell und HACCP-freundlich
- Keine Oxidation und Verformung in der Spülmaschine

Sales arguments cutting discs

- Drawing cut
- Antimicrobial and HACCP-friendly
- No risk of oxidation and deformation in the dishwasher

Zwitserse kwaliteitsmachines voor de professionele voedselverwerking

Machines de qualité suisse pour le traitement professionnel des denrées alimentaires • Schweizer Qualitätsmaschinen für die professionelle Lebensmittelverarbeitung • Swiss quality machines for professional food processing



Het bedrijf

Brunner-Anliker is de belangrijkste producent van machines voor het snijden, fijnhakken, raspen, malen en granuleren van voedingsmiddelen. Met ca. 80 medewerkers werken we aan een kwaliteitsproduct dat in Zwitserland (Tessin) geproduceerd en wereldwijd verkocht wordt.

L'entreprise

Brunner-Anliker est le fabricant leader des machines conçues pour couper, broyer, râper, mouliner et séparer des aliments. Notre entreprise, qui emploie environ 80 collaborateurs, fabrique des produits de qualité made in Switzerland (Tessin), qui sont distribués au quatre coins du monde.

Das Unternehmen

Brunner-Anliker ist der führende Hersteller von Maschinen, welche dem Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Mahlen sowie der Auflockerung von Nahrungsmitteln dienen. Mit etwa 80 Mitarbeitenden wird ein Qualitätsprodukt angefertigt, welches wir in der Schweiz (Tessin) produzieren und weltweit vertreiben.

The company

Brunner-Anliker is the leading manufacturer of machines for cutting, chopping, grating, grinding and declumping foodstuffs. Our 80 staff manufacture high-quality products in our plant in Switzerland (Ticino), which are then sold around the world.

Onze kwaliteitsbelofte

De apparaten van Brunner-Anliker voor de professionele voedselverwerking zijn nauwkeurig en betrouwbaar en bieden optimaal werkcomfort. Dankzij de duurzaamheid en betrouwbaarheid worden ze bij talrijke bedrijven al generaties lang ingezet. Onze machines voldoen aan de hoogste veiligheidsaspecten en zijn eenvoudig te gebruiken en te reinigen.

Notre promesse de qualité

Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Nos machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.

Unser Qualitätsversprechen

Die Geräte von Brunner-Anliker für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Unsere Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.

Our quality promise

Brunner-Anliker appliances for professional applications work precisely and reliably while offering optimum user comfort. Thanks to their durability and reliability, they are often used for generations in many companies. Our machines comply with the most stringent safety aspects and are easy to operate and clean.

Het trekkende snijprincipe

Onze unieke snijgeometrie, het "trekkende snijprincipe" voorkomt onnodig verlies van voedingsstoffen en vitamines. Dankzij deze biotechnische methode en de handgeslepen messen wordt de celstructuur van zeer delicate groentes of vruchten nauwelijks aangetast. Dit zorgt ook weer voor een langere houdbaarheid van de verwerkte producten.

Coupe en tirant

Notre géométrie de coupe exclusive dite « coupe en tirant » permet d'éviter toute perte inutile d'éléments nutritifs et de vitamines. Grâce à notre méthode biotechnologique ainsi qu'aux lames affûtées à la main, les structures cellulaires des légumes et des fruits les plus sensibles ne sont quasiment pas endommagées. Cela augmente considérablement la durée de conservation des produits transformés.

Ziehender Schnitt

Unsere einzigartige Schnittgeometrie des „ziehenden Schnittes“ verhindert den unnötigen Verlust von Nährstoffen und Vitaminen. Dank dieser biotechnischen Methode und den handgeschliffenen Messern werden die Zellstrukturen empfindlichster Gemüse oder Früchte kaum verletzt. Dies wiederum führt zu einer deutlich längeren Haltbarkeit der verarbeiteten Produkte.

Drawing cut

The unique cutting geometry of our "drawing cut" prevents the unnecessary loss of nutrients and vitamins. Thanks to this biotechnological method and the hand-ground blades, the cell structure of even the most delicate fruits and vegetables is barely affected. This then leads to a significantly longer shelf life for the processed products.

Kwaliteitsproduct uit Zwitserland

De machines van Brunner-Anliker staan voor innovatie, duurzaamheid en betrouwbaarheid uit Zwitserland. Van de ontwikkeling tot de productie en distributie: alle processen worden uitgevoerd door de vestigingen van Brunner-Anliker in Zwitserland.

Produit de qualité made in Switzerland

Les machines made in Switzerland de l'entreprise Brunner-Anliker sont synonymes d'innovation, de précision, de longue durée de vie et de fiabilité. Du développement à la production, en passant par la distribution, l'ensemble des processus est réalisé dans les filiales suisses de Brunner-Anliker.

Qualitätsprodukt aus der Schweiz

Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus der Schweiz: Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zum Vertrieb erfolgen sämtliche Prozesse in den Niederlassungen von Brunner-Anliker in der Schweiz.

Quality Swiss products

Brunner-Anliker machines are a shining example of Swiss innovation, precision, durability and reliability. From development right through to production and sales, all processes are carried out in the Brunner-Anliker branches in Switzerland.