

Zubehör / Accessoires / Accessori / Accessories



Gemüseschneider mit verstellbarer Messerscheibe  
Coupe-légumes avec disque réglable  
Tagliaverdure con disco regolabile  
Vegetable cutter with adjustable cutting disc



Fleischwolf in Edelstahl, Enterprise no. 12  
Hachoir à viande, acier inox, modèle Enterprise no. 12  
Tritacarne in acciaio inossidabile, Enterprise no. 12  
Stainless steel meat grinder, Enterprise no. 12



Passierwerk  
Passoir  
Passatutto  
Purée sieve



Reduktions-Set  
Lot de réduction  
Set riduttori  
Reduction set

Technische Daten / Données techniques / Dati tecnici / Technical Data:

|   | GP 8   | GP 10   | GP 20   | GP 25   | GP 30    | GP 40    | GP 60    | GP 80    |
|---|--------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|
| Gewicht / Poids / Peso / Weight             | 25 kg  | 60 kg   | 80 kg   | 120 kg  | 180 kg   | 250 kg   | 260 kg   | 455 kg   |
| Motorleistung / Puissance / Potenza / Power | 200 W  | 250 W   | 370 W   | 560 W   | 750 W    | 1100 W   | 2250 W   | 3000 W   |
| Spannung / Voltage / Voltaggio / Voltage    | 230/50 | 230/50  | 230/50  | 230/50  | 230/50   | 3x400/50 | 3x400/50 | 3x400/50 |
| Höhe / Hauteur / Altezza / Height           | 58 cm  | 76,5 cm | 87,5 cm | 92 cm   | 127,5 cm | 132,0 cm | 130,6 cm | 155,9 cm |
| Breite / Largeur / Larghezza / Width        | 42 cm  | 41,8 cm | 51,4 cm | 57,3 cm | 67,7 cm  | 66,5 cm  | 77,5 cm  | 89 cm    |
| Tiefe / Profondeur / Profondità / Depth     | 46 cm  | 49 cm   | 52,5 cm | 56 cm   | 66,5 cm  | 74,0 cm  | 77,0 cm  | 108,8 cm |

Universalküchenmaschine Globe GP: rührend erfolgreich!  
Batteur-mélangeur universel Globe GP: un succès fulgurant!  
Impastatrice planetaria Globe GP: un successo senza pari!  
The Globe GP Planetary Mixer: a successful mover!



Brunner AG • Brunnergässli 1-5 • CH-8302 Kloten  
Phone +41 44 814 17 44 • Fax +41 44 803 01 40  
www.brunner-anliker.com



11.2013





## Universalküchenmaschine Globe GP Batteur-mélangeur universel Globe GP Impastatrice Globe GP The Globe GP Planetary Mixer

### Erfolg rührt von Qualität!

Die Globe GP Universalküchenmaschinen sind für den harten Alltagseinsatz in professionellen Umgebungen konzipiert und bewähren sich tagtäglich in anspruchsvollen Catering-, Restaurant- und Hotelküchen sowie in unzähligen Bäckereien.

Die kraftvollen Planetenrührwerke verarbeiten von leichten Schaummassen bis zu schweren Teigen alles mühelos, und die äusserst robuste Verarbeitung gewährleistet eine lange Lebensdauer. Dabei sorgt das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis vom ersten Tag an für einen gewinnbringenden Einsatz.

Dank dem lückenlosen Sortiment mit acht verschiedenen Grössen findet sich für jede Anwendung der exakt richtige Typ – eine Vielseitigkeit, die auch durch verschiedene Zusätze wie etwa Fleischwolf und Passiergerät unterstrichen wird.

### La qualité garantit le succès!

Les batteurs-mélangeurs universels Globe GP sont conçus pour les travaux difficiles en milieu professionnel. Ils font leurs preuves chaque jour dans les cuisines de traiteurs, restaurants, hôtels et dans de nombreuses boulangeries.

Les agitateurs puissants traitent sans difficultés les masses de mousse légères ou les pâtes lourdes. La conception très robuste garantit une longue durée de vie. L'excellent rapport qualité-prix vous assure une utilisation rentable dès le premier jour.

Crâce à une gamme complète en huit tailles, il y a le modèle idéal à chaque utilisation. Des robots polyvalents avec les accessoires comme le hachoir à viande et la passoire.

### Il successo nasce dalla qualità!

Le impastatrici Globe GP sono state pensate e progettate per le mansioni più pesanti in ambiti professionali. Danno il meglio di sé quotidianamente presso le cucine di aziende di catering, di ristoranti, hotels e in molte panetterie.

I potenti bracci impastatori lavorano vigorosamente dagli impasti più soffici e leggeri a quelli più consistenti. La solidità del prodotto garantisce una lunga durata, mentre l'eccellente rapporto qualità-prezzo assicura sempre un impiego vantaggioso, già dal primo giorno.

Grazie all'assortimento completo in otto misure, troverete il modello adatto ad ogni vostra esigenza. Inoltre, diversi accessori come tritacarne e passatutto vanno ad aumentare la versatilità di impiego di questo prodotto.

### Success comes from quality!

The Globe GP Planetary Mixers are designed for tough everyday use in professional environments and prove their worth every day in demanding catering, restaurant and hotel kitchens, as well as countless bakeries.

The powerful planetary agitators effortlessly process everything from light foamy mixtures to heavy doughs, with extremely robust processing guaranteeing a long service life. Furthermore, the excellent value for money ensures profitable use from the first day on.

Thanks to the complete product range with eight different sizes, exactly the right type is available for any application - versatility which is underlined by various additions such as a meat grinder and purée sieve.

### Weitere Qualitätsmerkmale:

Getriebemechanik für die Geschwindigkeitseinstellung, drei Geschwindigkeitsstufen.

Timer von 0 bis 15 Minuten einstellbar oder Dauerbetrieb.

Kesselgrössen 8, 10, 20, 25, 30, 40, 60 und 80 Liter

Präzision der Werkzeuge erlaubt selbst die Verarbeitung von kleinen Mengen.

Entfernbares Sicherheitsgitter für einfache Reinigung.

Besen, Knethaken und Mischer sind immer inbegriffen.

Kesselheber mit Hebearm bei den Modellen GP 8 bis 30, Handkurbel und Kesselwagen bei GP 40 und GP 60, automatische Hebevorrichtung mit Kesselwagen bei Modell GP 80.

### Autres critères de qualité:

Engrenage pour de la vitesse, trois niveaux de vitesse.

Minuterie réglable de 0 à 15 minutes ou service continu.

Capacités de cuves de 8, 10, 20, 25, 30, 40, 60 et 80 litres

L'outillage précis permet de traiter même les petites quantités.

Grille de sécurité amovible pour un nettoyage simple.

Un fouet, un crochet et une palette sont toujours inclus dans la livraison.

Disp. de levage de cuves avec bras de levage pour les modèles GP 8 à 30, manivelle et chariot de cuve pour les GP 40 et GP 60, disp. de levage automatique avec chariot de cuve pour le GP 80.

### Altre caratteristiche di qualità:

Ingranaggio di trasmissione per l'impostazione della velocità, tre livelli di velocità.

Timer regolabile da 0 a 15 minuti o in funzionamento continuo.

Capacità della vasca: 8, 10, 20, 25, 30, 40, 60 e 80 litri.

Utensili di precisione consentono anche la lavorazione di piccole quantità.

Griglia di sicurezza rimovibile per facilitare la pulizia.

Frusta, gancio per impastare e pala sempre inclusi.

Dispositivo di sollevamento vasca a braccio nei modelli da GP 8 fino a 30, manovella e carrello vasca nei modelli da GP 40 e GP 60, dispositivo automatico di sollevamento con carrello vasca nel modello GP 80.

### Further quality features:

Gear drive mechanism for speed setting, three speed levels.

Timer adjustable from 0 to 15 minutes or continuous operation.

Bowl sizes 8, 10, 20, 25, 30, 40, 60 and 80 litres

Tool precision allows processing of even the smallest amounts.

Removable safety guard for easy cleaning.

The whisk, dough hook and agitator are always included.

Bowl lifter with lifting arm for models GP 8 to 30, hand crank and bowl carriage for GP 40 and GP 60, automatic lifting device with bowl carriage for model GP 80.

### Zubehör:

Reduktionssätze: GP 20 und GP 25 auf 10 Liter, GP 30 und GP 40 auf 20 Liter, GP 60 und GP 80 auf 30 Liter

Gemüseschneider, Fleischwolf und Passierwerk

Edelstahlstisch mit vier Lenkrollen

### Accessoires:

Lots de réduction: GP 20 et GP 25 pour 10 litres, GP 30 et GP 40 pour 20 litres, GP 60 et GP 80 pour 30 litres

Coupe-légumes, hachoir à viande et passoir

Table en acier inox avec quatre roulettes pivotantes

### Accessori:

Set di riduzione: GP 20 e GP 25 a 10 litri, GP 30 e GP 40 a 20 litri, GP 60 e GP 80 a 30 litri

Tagliaverdure, tritacarne e passatutto

Tavolo in acciaio inossidabile con quattro ruote orientabili

### Accessories:

Reduction sets: GP 20 and GP 25 to 10 litres, GP 30 and GP 40 to 20 litres, GP 60 and GP 80 to 30 litres

Vegetable cutter, meat grinder and purée sieve

Stainless steel table with four swivel castors

### Kapazitäten / Capacités / Capacità / Capacities

| Produkt / Produit / Prodotto / Product  | GP 8   | GP 10  | GP 20 | GP 25 | GP 30  | GP 40 | GP 60 | GP 80 |
|---|--------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|
| Eiweiss / Blanc d'œuf / Albume / Egg white  | 0,7 l  | 1 l    | 2,4 l | 3 l   | 3,5 l  | 6 l   | 9 l   | 12 l  |
| Schlagrahm / Crème fouettée / Panna montata / Whipped cream                                 | 1,5 l  | 2,5 l  | 5 l   | 6,5 l | 7,5 l  | 10 l  | 15 l  | 30 l  |
| Kräuterbutter / Beurre aux fines herbes / Burro alle erbe / Herb butter                     | 1,7 kg | 5 kg   | 10 kg | 12 kg | 17 kg  | 25 kg | 45 kg | 60 kg |
| Hefeteig (50% AR) / Pâte levée (50% AR) / Pasta lievitata (50% RA) / Yeast dough (50% AR)   | 2 kg   | 5 kg   | 10 kg | 12 kg | 16 kg  | 22 kg | 34 kg | 50 kg |
| Hefeteig (60% AR) / Pâte levée (60% AR) / Pasta lievitata (60% RA) / Yeast dough (60% AR)   | 2 kg   | 6 kg   | 11 kg | 14 kg | 22 kg  | 30 kg | 44 kg | 60 kg |
| Muffinteig / Pâte à muffins / Pasta per muffin / Muffin dough                               | 2,5 kg | 6,5 kg | 14 kg | 16 kg | 18 kg  | 24 kg | 33 kg | 48 kg |
| Bisquitteig / Pâte à biscuits / Pasta per biscotti / Sponge cake dough                      | 1 kg   | 2,5 kg | 5 kg  | 6 kg  | 7 kg   | 10 kg | 15 kg | 20 kg |
| Dessertcreme / Crème dessert / Crema dessert / Pudding                                      | 4,5 l  | 6 l    | 12 l  | 13 l  | 15 l   | 18 l  | 24 l  | 36 l  |
| Salatsauce / Sauce de salade / Condimento per insalata / Salad dressing                     | 4 l    | 5 l    | 10 l  | 11 l  | 12,5 l | 15 l  | 20 l  | 30 l  |
| Hackbratenmischung / Mélange/Rôti Viande hachée / Impasto per polpettone / Meatloaf mixture | 4 kg   | 7 kg   | 15 kg | 16 kg | 18 kg  | 22 kg | 28 kg | 42 kg |

AR = Absorption Ratio = Flüssigkeit in % der Trockenmasse / Liquide en % dans la masse sèche / liquid in % of dry matter  
RA = Rapporto di assorbimento = Liquido in % della sostanza asciutta