

brunner-anliker.com

IR 250

**Zuhause in den besten
Betrieben der Welt.**

Chez soi dans les meilleures
entreprises du monde.

Di casa nelle aziende
più rinomate del mondo.

At home in the world's
best companies.



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

ÜBERZEUGENDE GRÜNDE

RAISONS IMPÉRIEUSES • MOTIVI
CONVINCENTI • COMPELLING
REASONS

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

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

Il marchio Brunner-Anliker è sinonimo di prodotti di altissima qualità.
Le nostre apparecchiature hanno in comune le seguenti caratteristiche uniche:

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



Präzision und Perfektion für ein optimales Verarbeitungsergebnis

Précision et perfection pour un résultat de traitement optimal

Precisione e perfezione per un risultato di lavorazione ottimale

Precision and perfection for an optimal processing result



Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen

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

Innovazione tecnica per i massimi requisiti di igiene alimentare

Technical innovation for foodstuff hygiene which meets the highest demands



Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung

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

Utilizzo semplice per lavorare con il massimo comfort e facilitare la pulizia

Simple handling for optimum user comfort and easy cleaning



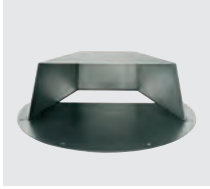
Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

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

Prodotto di qualità svizzero come garanzia di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità

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

Produktvorteile • Avantages des produits • Vantaggi del prodotto • Sales arguments

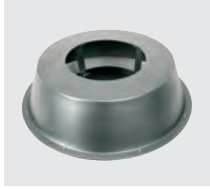


Aufsatztrichter für Handbefüllung

Entonnoir supérieur pour l'alimentation manuelle

Imbuto per riempimento manuale

Hopper for hand filling



Aufsatztrichter für Nüsse

Entonnoir supérieur pour les noix

Imbuto per noci

Hopper for nuts



Reibflügel Standard

Ailette de râpe standard

Alette per grattugia standard

Grater wings, standard



Reibflügel aggressiv

Ailette de râpe agressif

Alette per grattugia aggressive

Grater wings, aggressive



- intelligentes Verarbeitungssystem für Produktionslinien im Mehrschichtbetrieb
- die Zentrifugalkraft bringt das Rohmaterial im Prärotationsssystem drucklos an das Reibblech, wo rotierende Flügel das Reibgut abziehen
- druckfreies und schonendes Reiben ohne Quetschen, Erwärmen und Ausölen
- niedrige Produktionskosten dank langlebigen, handgeschliffenen Reibblechen
- Verarbeitung einer grossen Palette von Lebensmitteln dank verschiedener Einsätze

Industrielle Prä-Rotationsreibe für Käse, Nüsse, Schokolade oder Rework für ein Produktionsvolumen bis 2 Tonnen/h.

- Système de traitement intelligent pour lignes de production par équipes
- La force centrifuge envoie sans pression le produit brut via le système de prérotation jusqu'à la plaque de râpage, où des ailettes à rotation éjectent le produit transformé
- Râpage délicat, sans pression, sans écrasement, sans réchauffement et sans éliminer l'huile
- Coûts de production réduits grâce aux plaques de râpage affûtées à la main et jouissant d'une longue durée de vie
- Traitement d'une multitude d'aliments grâce à différents inserts

Râpe industrielle de prérotation pour fromages, noix, chocolat ou traitement secondaire pour un volume de production pouvant atteindre 2 tonnes par heure.

- Sistema di lavorazione intelligente per linee di produzione in modalità di lavoro a più turni
- La forza centrifuga spinge il materiale grezzo nel sistema di prenotazione e senza esercitare pressione lo convoglia sul corpo metallico della grattugia, dove le alette rotanti asportano il materiale grattugiato
- Grattugiamento delicato senza esercitare pressione e senza schiacciare, riscaldare e far fuoriuscire gli oli
- Bassi costi di produzione grazie alle grattugie durature, affilate a mano
- Lavorazione di un'ampia gamma di alimenti grazie a diversi inserti

Grattugia industriale a prerotazione per formaggio, noci, cioccolato o semilavorati per un volume di produzione fino a 2 tonnellate/h.

- Intelligent processing system for production lines in multi-shift operation
- In the pre-rotation system, the centrifugal force brings the raw material to the grating disc without pressure, where rotating vanes then discharge the grated product
- Pressure-free, gentle grinding without squeezing, heating or loss of natural oils
- Low production costs thanks to durable, hand-ground grating discs
- Processing of a wide range of foodstuffs thanks to various inserts

Industrial pre-rotating grinder for cheese, nuts, chocolate or rework for a production volume of up to 2 tons per hour.

Technische Daten • Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

Motor • Moteur • Motore • Motor

Stundenleistung • Rendement horaire • Rendimento all'ora • Output per hour

Drehzahl • Vitesse de rotation • Numero di giri • Speed

Gewicht • Poids • Peso • Weight

Schutzart • Classe de protection • Tipo di protezione • Protection class

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

Material • Matériau • Materiale • Material

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

3 x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)

4.0 - 7.5 kW

ca. 2000 kg • env. 2000 kg • circa 2000 kg • approx. 2000 kg

380/750 Upm

155 kg

IP 26

817 x 482 x 1435 mm

Inox stainless steel

CE, UL

Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf brunner-anliker.com oder bei Ihrem Berater.

Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur brunner-anliker.com ou chez votre conseiller. • Per informazioni su altri utensili di Brunner-Anliker visitate brunner-anliker.com o contattate il vostro referente. • Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.

Reib-Einsätze / Sortiment

Élément de râpage / Assortiment • Inserto per grattugiare / Assortimento • Grater insert / Assortment

	Käse Fromage Formaggio Cheese Bread	Nuss Noix Noce Nuts	Schokolade Chocolat Cioccolato Chocolate	Brot Pain Pane Bread	Gemüse Légumes Verdura Vegetables
					
Fein • Fin • Fine					
					
Grob • Gros • Grosso • Coarse					
					
Schneidtrommel • Tambour de coupe • Tamburo da taglio • Cut drum					
					
Pulvertrommel • Tambour de poudre • Tamburo per ridurre in polvere • Powder drum					
					
Fondue					
					
Granulat • Granulés • Granulato • Granulates					



Siebtrommel zum Auflockern von verklumpten, pulverförmigen Stoffen

Tambour tamisé pour l'alimentation des substances granulées, sous forme de poudre

Tamburo a setaccio per separare sostanze in forma di polvere raggrumate

Sieve drum for breaking up clumped, powdery materials



Passiertrommel zum Passieren von Vermicelles, Apfelmus oder Kartoffelpüree

Tambour pour passer les vermicelles, la compote de pommes ou la purée de pommes de terre

Tamburo per passare vermicelli, passato di mele o purea di patate

Straining drum for straining vermicelli, apple puree and mashed potato

No.	mm	
000	13	
00	11	
0	9	
1	7	
2	6	
3	5	
4	4.2	
6	3.8	
7	3	
8	2.75	
9	2.5	

No.	mm	
10	2.25	
11	2	
12	1.8	
13	1.5	
14	3x3+5	
17	4x4	
18	AF 12	
19	AF 14	
20	AF 28	
23	K 2.5	
24	N 2	

Schweizer Qualitätsmaschinen für die professionelle Lebensmittelverarbeitung

Machines de qualité suisse pour le traitement professionnel des denrées alimentaires • Macchine di qualità svizzera per la lavorazione professionale dei prodotti alimentari • Swiss quality machines for professional food processing



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.

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.

L'azienda

Brunner-Anliker è l'azienda leader nella produzione di macchine destinate a tagliare, sminuzzare, grattugiare, macinare, nonché separare gli alimenti. Con circa 80 collaboratori viene realizzato in Svizzera, nel Canton Ticino, un prodotto di qualità venduto a livello mondiale.

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.

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.

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.

La nostra promessa di qualità

Gli utensili di Brunner-Anliker per uso professionale funzionano in modo preciso e affidabile offrendo il massimo comfort durante la lavorazione. Grazie alla loro robustezza e affidabilità, in molte attività vengono impiegati per svariate generazioni. Le nostre macchine soddisfano i massimi requisiti di sicurezza e sono facili da utilizzare e pulire.

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.

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.

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.

Un prodotto di qualità dalla Svizzera

Le macchine di Brunner-Anliker sono sinonimo di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità svizzera: dallo sviluppo alla vendita, passando per la produzione, tutti i processi si svolgono nelle filiali di Brunner-Anliker in Svizzera.

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.

**BRUNNER
ANLIKER** 

swiss  made

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Schweiz

T +41 44 804 21 00
F +41 44 804 21 90

Brunner-Anliker GmbH
Kupferschmidstrasse 76
79761 Waldshut-Tiengen
Deutschland

T +49 7741 965 61 00
F +49 7741 965 61 014

mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com