



brunner-anliker.com

METZGERZWILLING

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

Cher 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

- höchste Hygiene-Eigenschaften bei minimalem Reinigungsaufwand
- wartungsfreier Antrieb durch einen Dreiphasen-Elektromotor
- Schnitzelwalze und Walzenträger mit einem Handgriff entfernbar
- Fleischwolf mit automatischer Verriegelung
- gekühlte Schale zur sicheren Zwischenlagerung von Fleisch
- transparenter Deckel aus lebensmittelechtem PET
- Waage mit Taringfunktion, einfach zu reinigen
- innovatives Produktdesign unterstützt den Kompetenzanspruch Ihres Geschäfts

Formschöner Edelstahl-Fleischwolf und -Fleischschnitzel mit integrierter Kühlung für höchste hygienische Ansprüche, inklusive Kontrollwaage.



- Propriétés hygiéniques maximales pour un travail de nettoyage minimal
- Entraînement sans entretien grâce au moteur électrique triphasé
- Rouleau éminceur et support de rouleaux démontables en un tour de main
- Hachoir avec verrouillage automatique
- Bac réfrigéré pour un entreposage temporaire sûr de la viande
- Couvercle transparent en PET alimentaire
- Balance facile à nettoyer, avec fonction de tare
- Look produit innovant pour une mise en valeur des compétences de votre entreprise

Hachoir et éminceur esthétiques en acier inoxydable avec système de refroidissement intégré pour répondre aux exigences les plus sévères en matière d'hygiène, balance de contrôle incluse.

- Ottime proprietà igieniche e minimo sforzo di pulizia
- Azionamento senza manutenzione grazie al motore elettrico trifase
- Sminuzzatrice e albero di supporto rimovibili con una sola operazione
- Tritacarne con bloccaggio automatico
- Vasca raffreddata per depositare temporaneamente la carne in sicurezza
- Coperchio trasparente in PET per alimenti
- Bilancia con funzione di taratura, facile da pulire
- Il design innovativo rinforza l'immagine di professionalità della propria attività

Tritacarne e sminuzzatrice in acciaio inossidabile dal design elegante con raffreddamento integrato per le massime esigenze in materia di igiene, inclusa bilancia di controllo.

- Optimum hygiene qualities with minimal effort required for cleaning
- Maintenance-free drive thanks to three-phase electric motor
- Chopping roller and roller carrier can be removed easily
- Mincer with automatic locking
- Refrigerated bowl for the safe intermediate storage of meat
- Transparent lid made from food-safe PET
- Easy-to-clean scale with taring function
- Innovative product design reinforces your company aspirations

Attractively designed stainless steel meat mincer and chopper with integrated refrigeration for the most stringent hygienic demands, including check weigher.

Technische Daten • Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

3 ÷ 400 V, 50 Hz

Motor • Moteur • Motore • Motor

1.1 kw

Kompressor • Compresseur • Comprensore • Compressor

65 W

Gewicht • Poids • Peso • Weight

73 kg

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

IP 54

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

573 mm (+ 100 mm) ÷ 518 mm ÷ 558 mm (+ 330 mm)

Material • Matériau • Materiale • Material

Inox

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

CE

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.



Wolf

82 cm Fleischwolf, System Unger H. Wahlweise mit 3 oder 5 Lico Swiss Einsätzen.
Gehäuse, Schnecke und Scheffelmutter aus hochwertigem Edelstahl.

Hachoir

Hachoir de 82 cm, grilles système Unger type H, au choix avec 3 ou 5 lames LicoSwiss. Carcasse, spirale et écrou en acier inox de grande qualité.

Tritacarne

Tritacarne da 82 cm, sistema Unger tipo H., 3 o 5 piastre Lico Swiss opzionali. Cassetta, chiocciola e ghiera maschio in acciaio inossidabile di grande pregio.

Mincer

82cm mincer, System Unger H. Optional with 3 or 5 Lico Swiss inserts. Housing, screw and bushel nut made of high quality stainless steel.



Schnetzler

100 mm Kreismesser in den Größen 4, 5, 6, 8 oder 10 mm. Kompaktsystem ohne Einzelrechen. Schnetzwalzen für Geschnetztes oder asiatische Gerichte.

Éminceur

Couteaux circulaires de 100 mm pour arbre porte-lames de 4, 5, 6, 8 ou 10 mm. Système complet sans peigne individuel. Arbres porte-lames pour des émincés de viande ou des plats asiatiques.

Sminuzzatrice

Coltello circolare da 100 mm per albero porta-lame da 4, 5, 6, 8 o 10 cm. Sistema compatto senza pettine singolo. Rullo sminuzzatore per spezzatino o piatti asiatici.

Chopper

100 mm circular knife in the sizes 4, 5, 6, 8 or 10 mm. Compact system without single rake. Chopping rollers for sliced meat or Asian dishes.



Kühlung

Fleischwolf, Schnetzler und Schale gekühlt, Temperatur auf Display überwachbar.
Keine Unterbrechung der Kühlkette. Leiser Kompressor, umweltfreundliches Kühlgas.

Réfrigération

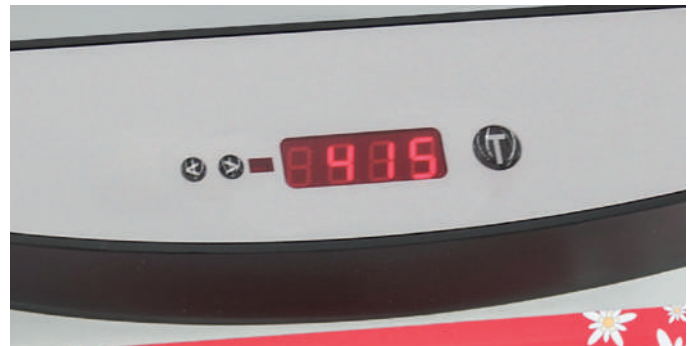
Hachoir, éminceur et bac réfrigérés. Surveillance de la température possible grâce à l'écran de visualisation. Chaîne du froid fermée garantie. Compresseur silencieux, gaz réfrigérant sans danger pour l'environnement.

Raffreddamento

Tritacarne, sminuzzatrice e vasca raffrescati, temperatura monitorata sul display. Nessuna interruzione della catena del freddo. Compressore silenzioso, refrigerante ecologico.

Cooling

Mincer, slicer and bowl are cooled and the temperature can be monitored on the display. No interruption of the cooling chain. Silent compressor, environmentally friendly refrigerant gas.



Waage

Praktische Kontrollwaage: Exakte Menge an Hackfleisch oder Geschnetztem direkt auf der Maschine ablesbar, ermöglicht effizientere Kundenbedienung.

Balance

Balance de contrôle conviviale. Lecture facile de la quantité exacte de viande hachée ou émincée directement sur la machine - pour un service plus efficace aux clients.

Bilancia

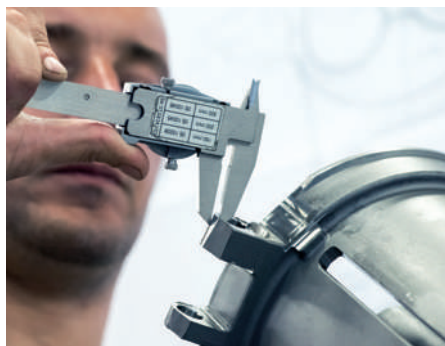
Pratico sistema di controllo del peso: la lettura direttamente sulla macchina di quantità esatte di macinato o sminuzzato rende più efficiente l'uso da parte dei clienti.

Scale

Practical checkweigher: Exact quantities of minced or chopped meat can be read off directly on the machine, which allows efficient customer serving.

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, moulin 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 svizzere: 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