



brunner-anliker.com

PKR-S

**At home in the world's
best companies.**

Zuhause in den besten
Betrieben der Welt.

Chez soi dans les meilleures
entreprises du monde.

Di casa nelle aziende
più rinomate del mondo.



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

COMPELLING REASONS

ÜBERZEUGENDE GRÜNDE • RAISONS IMPÉRIEUSES • MOTIVI CONVINCENTI

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

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:



Precision and perfection for an optimal processing result

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



Technical innovation for foodstuff hygiene which meets the highest demands

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



Simple handling for optimum user comfort and easy cleaning

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



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

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



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



- Specially developed for batch applications in commercial use
- Mobile application possible thanks to stainless steel machine table on castors
- Unique pre-rotation principle for nuts, cheese and other foodstuffs
- Powerful, maintenance-free motor with gear transmission designed by our own company
- Also reliably processes stale bread and vegetables
- Grates a wide range of cheese types without smearing, clumping or crumbling
- Problem-free granulation of chocolate as the grated product is not heated
- Low production costs thanks to durable, hand-ground grating discs

- Speziell für den gewerblichen, chargenweisen Einsatz entwickelt
- Mobile Einsetzbarkeit dank Edelstahl-Maschinentisch auf Rollen
- Einzigartiges Prärotationsprinzip für Nüsse, Käse und andere Lebensmittel
- Kraftvoller, wartungsfreier Motor mit eigenkonstruiertem Zahnradgetriebe
- Verarbeitet zuverlässig auch Altbrot und Gemüse
- Reibt verschiedenste Käsesorten ohne Klumpen, Zerbröseln oder Schmierer
- Problemloses Granulieren von Schokolade, da das Reibgut nicht erwärmt wird
- Niedrige Produktionskosten dank langlebigen, handgeschliffenen Reibblechen

- Spécialement conçue pour l'exploitation artisanale à charges discontinues
- Mobilité garantie par la table sur roulettes en acier inoxydable pour machines
- Principe de prérotation exclusif pour noix, fromages et autres aliments
- Moteur puissant qui n'exige pas de maintenance avec engrenage à roues dentées de propre conception
- Convient également au traitement de pain rassis et de légumes
- Râpe toutes sortes de fromages sans que le fromage ne fonde, ne s'agglutine ou ne s'effrite
- Transformation sans problème du chocolat en granulés, étant donné que le produit n'est pas chauffé
- Coûts de production réduits grâce aux plaques de râpage affûtées à la main et jouissant d'une longue durée de vie

- Sviluppata specificatamente per l'uso in commercio a carichi discontinui
- Facile trasporto grazie al tavolo in acciaio inossidabile su rotelle
- Principio unico di prerotazione per noci, formaggio e altri alimenti
- Motore potente, esente da manutenzione con ingranaggio proprietario
- Lavora in modo affidabile anche pane raffermo e verdure
- Grattugia formaggi di qualsiasi genere senza impastare, raggrumare o sbriciolare
- Riduce in granuli il cioccolato senza problemi, dato che il prodotto grattugiato non viene riscaldato
- Bassi costi di produzione grazie alle grattugie durature, affilate a mano

| No. | mm | |
|-----|-------|--|
| 000 | 13 | |
| 00 | 11 | |
| 0 | 9 | |
| 1 | 7 | |
| 3 | 5 | |
| 4 | 4.2 | |
| 6 | 3.8 | |
| 7 | 3 | |
| 9 | 2.5 | |
| 10 | 2.25 | |
| 11 | 2 | |
| 12 | 1.8 | |
| 13 | 1.5 | |
| 14 | 3×3+5 | |
| 17 | 4×4 | |
| 18 | AF 12 | |
| 19 | AF 14 | |
| 20 | AF 28 | |
| 23 | K 2.5 | |
| 24 | N 2 | |



Stainless steel machine table on castors

Edelstahl-Maschinentisch auf Rollen
Table sur roulettes en acier inoxydable pour machines
Tavolo in acciaio inossidabile su rotelle



Gastronorm GN collection container

Gastronom GN Auffangbehälter
Bac de récupération Gastro Norm GN
Contenitore di raccolta Gastronorm GN



Grater wings, standard

Reibflügel Standard
Aile de râpage standard
Alette per grattugiare standard



Feeding hopper

Befüllschale
Bac de remplissage
Vasca di riempimento



Machine with inserted drum

Gerät mit eingesetzter Trommel
Appareil avec son tambour monté
Apparecchio con tamburo montato



Extended outlet nozzle

Verlängerter Auslass-Stutzen
Bec de sortie rallongé
Scivolo di uscita più lungo



Emergency STOP switch

Notstopp-Schalter
Touche d'arrêt d'urgence
Pulsante arresto di emergenza

Technical Data • Technische Daten • Données techniques • Dati tecnici

Voltage • Spannung • Tension • Tensione

Motor • Moteur • Motore

Material • Matériau • Materiale

Weight • Gewicht • Poids • Peso

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

Dimensions • Dimensionen • Dimensions • Dimensioni

Max. piece size • Max. Stückgröße • Dimension max. des morceaux • Grandezza max. del pezzo

Optimal feed size • Optimale Einschubgröße • Dimensions d'insertion optimales • Misure ottimali dell'inserto

3 x 380-420 V, 50 Hz (3P + N + E)

1.5 kW

Inox stainless steel

83 kg

IP 26

700 x 714 x 1423 (H) mm

100 x 100 x 60 mm

50 x 50 x 50 mm

Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.

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.

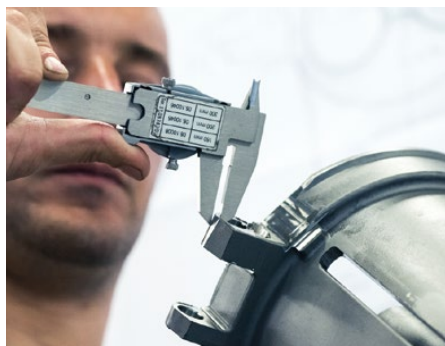
Grater insert / Assortment

Reib-Einsätze • Sortiment Élément de râpage / Assortiment • Inserto per grattugiare / Assortimento

| | Cheese Käse Fromage Formaggio | Nuts Nuss Noix Noce | Chocolate Schokolade Chocolat Cioccolato | Bread Brot Pain Pane | Vegetables Gemüse Légumes Verdura |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  | | | | |
| Powder drum • Pulvertrommel • Tambour de poudre • Tamburo per ridurre in polvere | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| Fine • Fein • Fin • Fine | | | | | |
|  |  |  |  | | |
| Medium • Mittel • Moyen • Mittel | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| Coarse • Grob • Gros • Grosso | | | | | |
|  |  | | | | |
| Fondue | | | | | |

Swiss quality machines for professional food processing

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



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.

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.

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.

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.

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.

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.

**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