

Betriebsanleitung zur Gemüseschneidemaschine



GSM Multicut-240



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten
www.brunner-anliker.com

Tel.+41 (0) 44 814 17 44
Fax +41 (0) 44 803 01 40
mail@brunner-anliker.com

Inhaltsverzeichnis

1. Glückwunsch	3
2. Sicherheitshinweise	3
3. Ausstattung	4
4. Materialien	4
5. Aufstellen und Anschliessen	4
6. Richtiges Einsetzen der Scheiben und Einsätze.....	5
6.1 Schneidscheiben F – G – TO – S – PA – SU – HS und Raffelscheiben.....	5
6.2 Schneideinsätze W (Würfel) oder BT (Bâtonnets).....	5
6.3 Würfel „W“	5
6.3.1 Würfelvollgitter	6
6.3.2 Kombiwürfel	6
6.4 Bâtonnets „BT“ (Pommes Frites Schnitt).....	7
6.5 Schneidscheiben Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“	8
7. Richtiges Schneiden von Gemüse	8
8. Schublade und Scheibengitter.....	9
9. Reinigung der Gemüseschneidemaschine.....	9
10. Reinigung der Schneidscheiben und -Einsätze	9
10.1 Schneid- und Raffelscheiben, BT-Einsätze und Würfelmesser	9
10.2 Würfeinsatz (folgend genannt Würfelgitter)	9
11. Abhilfe bei Störungen.....	10
12. Technische Daten	11

1. Glückwunsch

Zum Kauf der Brunner - anliker Gemüseschneidemaschine gratulieren wir Ihnen herzlich. Die robuste und leistungsstarke Maschine wird Ihnen in verschiedenen Anwendungen gute Dienste leisten. Die Ausführung in Edelstahl, Aufsatzkopf aus Leichtmetall keramisch beschichtet, macht sie besonders dauerhaft. Sie kann mühelos nach jeder Anwendung gereinigt werden. Wir sind überzeugt, dass Ihnen die Gemüseschneidemaschine viele Jahre gute Dienste leisten wird und Ihnen damit die Richtigkeit Ihrer Investition bestätigen wird.

2. Sicherheitshinweise

- Beim Aufstellen und Anschliessen: Die Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche bzw. Terrain aufstellen. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden.
- Beim Wechseln der Schneidscheiben: Die Maschine schaltet automatisch ab sobald Sie den Verschlusshebel lösen. Greifen Sie die Schneidscheiben immer nur mit beiden Händen am Rand.

Achtung! Die Messer sind extrem scharf geschliffen!

- Beim Zuführen von Gemüse: Keinesfalls dürfen Fremdkörper in die Zuführöffnungen gelangen. Greifen Sie unter keinen Umständen in die Zuführöffnungen hinein! Sei es um Gemüse zu verteilen oder Fremdkörper herauszunehmen. Lösen Sie in diesem Fall den Verschlusshebel um die Maschine anzuhalten. Schwenken Sie den Aufsatzkopf beiseite um den Schnittbereich vollständig zu entleeren.
- Beim Reinigen: Nur soweit zerlegen wie für den Bediener vorgesehen. Die Gemüseschneidemaschine darf mit dem Schlauch (Schwallwasser), nicht aber mit Hochdruck-Reiniger, abgespritzt werden. Aufsatzkopf und Stössel können zur Reinigung werkzeugfrei entfernt werden.
- Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Not-Aus-Schalter betätigen, damit halten Sie die Maschine an. Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen.



Der „Not - Aus-Schalter“ befindet sich unmittelbar neben dem Verschlusshebel.

3. Ausstattung

Die Gemüseschneidemaschine kann - je nach individueller Bestellung - sehr umfangreich ausgestattet sein:



anliker GSM Multicut-240



Drehstößel



Auswerfer



Schublade



Schneidscheiben



Schneideinsatz

Die Schneid- und Raffelscheiben sind in diversen Ausführungen für eine Vielzahl von Anwendungen erhältlich. Bitte kontaktieren Sie für weitere Informationen www.brunner-anliker.com

4. Materialien

Die Anliker wird mit modernsten Materialien gefertigt, welche Sicherheit, Robustheit, Dauerhaftigkeit und einfache Reinigung sicherstellen.

Aufsatzkopf und Gehäuseoberteil sind aus Leichtmetall und keramisch beschichtet.

Die Schneidscheiben sind aus Aluminiumguss gefertigt.

5. Aufstellen und Anschliessen

Die Maschine darf nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche bzw. Terrain aufgestellt werden. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden. Arretieren Sie die beiden Lenkrollen durch Hineindrücken der Bremsrasten.

Bei 3-Phasen-Versionen darf das Anschliessen der Maschine nur durch einen autorisierten Elektriker stattfinden.



Lenkrollen arretieren

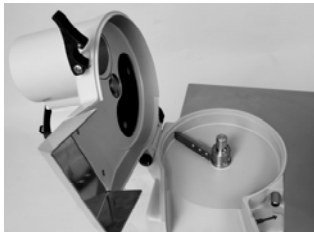
6. Richtiges Einsetzen der Scheiben und Einsätze

6.1 Schneidscheiben F – G – TO – S – PA – SU – HS und Raffelscheiben



Zum Einlegen der Schneidelemente wird der Verschlusshebel gelöst und der Aufsatzkopf weggeschwenkt.

Lösen Sie zunächst den Verschlusshebel und schwenken den Aufsatzkopf beiseite. Prüfen Sie, ob der Auswerfer bzw. Auswurfteiler ordnungsgemäss eingesetzt ist. Korrekt eingesetzt berührt der Auswerfer beinahe den Boden des Schneidraums.



Der Ausräumer wird auf die Antriebswelle aufgesteckt.

Wählen Sie nun die geeignete Schneid- oder Raffelscheibe anhand der Bezeichnung.

Die Bezeichnung finden Sie bei Schneidscheiben auf der Unterseite und bei Raffelscheiben nahe der Nabe auf der Oberseite.

Setzen Sie die Scheibe nun auf die Antriebswelle. Durch eine leichte Drehung rastet die Scheibe in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.



Eine Schneid- oder Raffelscheibe wird auf die Antriebswelle aufgesetzt.

Achtung: Die Scheiben passen sehr präzise auf die Antriebswelle. Sie dürfen auf keinen Fall mit Gewalt oder unter Kraftanstrengung auf die Antriebswelle gedrückt werden.

Schliessen Sie den Aufsatzkopf und befolgen Sie nun die weiteren Schritte in Kapitel 7 „Richtiges Schneiden von Gemüse“

6.2 Schneideinsätze W (Würfel) oder BT (Bâtonnets)

Sogenannte Schneideinsätze bestehen aus 2 oder 3 Teilen.

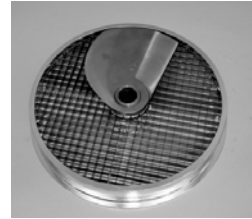
Um Würfel oder Bâtonnets zu schneiden benötigen Sie den entsprechenden 2 oder 3 -teiligen Schneideinsatz.

6.3 Würfel „W“

Es stehen zwei Systeme zur Verfügung: Würfelvollgitter und Kombiwürfel.

6.2.1 Würfelvollgitter

Würfelvollgitter bestehen aus einem Rahmen mit flächendeckenden Klingen und einem Würfelmesser. Es gibt die Grössen 8, 10 und 14 mm. Jedes Würfelgitter hat ein dazugehöriges Messer und darf auch nur mit demjenigen benützt werden. Die Dimensionen der geschnittenen Würfel haben die Abmessungen: 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm oder 14 x 14 x 14 mm.



Legen Sie zuerst den Würfeinsatz (= Vollgitter) ein. Danach wird das zugehörige Messer auf die Antriebswelle gesetzt. Achten Sie darauf, dass das Würfelmesser richtig in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle eingreift. Durch vorsichtiges und leichtes Drehen des Messers rastet dieses besser in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte auf Kapitel 7 „Richtiges Schneiden von Gemüse“.



Zum Entnehmen des Schneideinsatzes W (Würfelmesser und Vollgitter) müssen Sie zuerst das Würfelmesser im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten um den Bajonettverschluss zu entriegeln. Danach können beide Teile gemeinsam „vorsichtig“ herausgehoben werden.

Messer im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten!
Von der Maschinen-Austrittsöffnung her lassen sich beide Teile leicht gemeinsam herausheben. Bitte gut festhalten!

Achtung: Zu jedem Würfeinsatz (Würfelgitter) gibt es ein passendes dazugehöriges Würfelmesser. Vergewissern Sie sich, dass die beiden zusammengehörenden Teile eingesetzt worden sind (Bsp. Würfeinsatz W8 mit dem Würfelmesser W8). Das Vermischen von Würfeinsatz und Würfelmesser verschiedener Grössen kann zur sofortigen Zerstörung der Einsätze und möglicherweise zu notwendigen Reparaturen führen.

6.2.2 Kombiwürfel

Der Kombiwürfel besteht aus einem Schneideinsatz, einem Würfelmesser WK 10 sowie aus einem oder mehreren Würfeinsätzen (= Gitter) in den Grössen 8, 10, 14 oder 20 mm. Alle Würfeinsätze können in denselben Schneideinsatz eingelegt werden. Alle Würfelgitter können zusammen mit dem Würfelmesser WK 10 benützt werden. Die Dimensionen der geschnittenen Würfel haben die Abmessungen: 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm oder 20 x 20 x 10 mm.



Würfelvollgitter produzieren Würfel mit gleicher Kantenlänge. Beim Kombiwürfel ist eine Seite des Würfels immer 10 mm, da nur ein 10 mm Würfel-Kombimesser eingesetzt wird.

Setzen/schieben Sie zuerst das gewünschte Würfelgitter in den Schneideinsatz (= Rahmen). Dann legen Sie den kompletten Würfeinsatz (Rahmen mit Würfelgitter) in die Maschine ein.

Danach wird das Kombi-Würfelmesser (WK 10) auf die Antriebswelle gesetzt. Achten Sie darauf, dass das Würfelmesser richtig in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle eingreift. Durch vorsichtiges und leichtes Drehen des Messers rastet dieses besser in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte in Kapitel 7 „Richtiges Schneiden von Gemüse“.

Zum Entnehmen des kompletten Schneideinsatzes W müssen Sie zuerst das Würfelmesser im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten um den Bajonettverschluss zu entriegeln. Danach können beide Teile gemeinsam „vorsichtig“ herausgehoben werden. Nun können Sie den Würfeinsatz aus dem Schneideinsatz entfernen.

Achtung: Würfleinsätze des Kombiwürfels WK dürfen nur mit dem dazugehörigen Kombi-Würfelmesser WK 10 benützt werden. Alle Würfleinsätze benutzen das gleiche Messer WK 10. Auf keinen Fall dürfen Würfelmesser von Würfelvollgittereinsätzen verwendet werden. Dies könnte zur sofortigen Zerstörung der Einsätze und möglicherweise zu notwendigen Reparaturen führen.

6.4 Bâtonnets „BT“ (Pommes Frites Schnitt)

Bestehend aus BT-Einsatz und Schneidscheibe BT

Schneidscheiben BT und BT-Einsatz sind auf der Unterseite gekennzeichnet.



Schneideinsätze BT für Bâtonnets (Pommes Frites) werden auf die gleiche Art eingelegt und wieder entnommen wie Schneideinsätze W jedoch muss beim BT-Einsatz darauf geachtet werden, dass der graue mit Messern versehene Auslauf in der Position der Maschinen-Austrittsöffnung (Gehäusebereich) zu liegen kommt. In der richtigen Position rasten die beiden seitlich der Austrittsöffnung positionierten Nocken im Maschinengehäuse ein. Prüfen Sie den korrekten Sitz indem Sie den Einsatz nach rechts und nach links zu bewegen versuchen. Die Nocken stehen in der richtigen Position jeweils nach wenigen Millimetern am Gehäuse an.

Nach dem Einlegen des BT-Einsatzes wird anschliessend die zugehörige Schneidscheibe BT auf die Antriebswelle gesetzt. Achten Sie darauf, dass die Schneidscheibe BT richtig in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle eingreift. Durch vorsichtiges und leichtes Drehen der Scheibe rastet diese besser in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte in Kapitel 7 „Richtiges Schneiden von Gemüse“

Zum Entnehmen des BT-Einsatzes müssen Sie zuerst die Schneidscheibe im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten um den Bajonettverschluss zu entriegeln. Danach können beide Teile gemeinsam „vorsichtig“ herausgehoben werden.

Achtung: Jeder BT-Einsatz hat eine passende dazugehörige Schneidscheibe. Vergewissern Sie sich, dass die beiden zusammengehörenden Teile eingesetzt worden sind (Bsp. Schneidscheibe BT 8 mit -Einsatz BT 8). Das Vermischen von Einsätzen und Schneidscheiben verschiedener Grössen kann zur sofortigen Zerstörung der Einsätze und möglicherweise zu notwendigen Reparaturen führen.

6.5 Schneidscheiben Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“

Die Schneidscheiben BR und/oder PG sind speziell mit einem Nocken/Stift versehen und lassen dadurch den blumenförmigen Einfüllstutzen mitdrehen (folglich genannt: Drehstutzen), was zur entsprechenden Schnittform des Gemüses führt. Die weiteren Handhabungen sind analog wie beim Befüllen des nierenförmigen Stutzens.

Mit dem Drehstößel wird das Schnittgut fixiert und dreht mit.

Achten Sie stets beim Einlegen der 2 Scheibentypen „BR“ und/oder „PG“ darauf, dass der Nocken/Stift (auf der Oberseite der Scheibe) einrastet und der Aufsatzkopf sich einwandfrei schliessen lässt. Lässt sich der Aufsatzkopf nicht spontan schliessen, so ist der Nocken/Stift direkt auf dem Mitnehmer positioniert. Durch leichtes drehen der Scheibe rastet der Nocken ein und der Aufsatzkopf kann leichtgängig geschlossen werden.



Die zweite Füllöffnung mit Drehstößel muss benutzt werden um Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“ zu schneiden.

7. Richtiges Schneiden von Gemüse

Stellen Sie ein geeignetes Gefäss unter die Maschinen-Austrittsöffnung. Gastronormbehälter 200 mm hoch und 1/1 gross passen ideal unter die Maschine. Bei nach unten geschwenktem Tablar kann das Schnittgut direkt in grosse Verarbeitungswagen/Wanne ausgegeben werden.

1. Schale in die waagrechte Position zurückschwenken
2. Stößelplatte aus der nierenförmigen Einfüllöffnung herausziehen und beiseite „links“ schwenken.
3. Gemüse einfüllen
4. Stößelplatte zurückschwenken bis zum Anschlag (d. h. Stößelplatte liegt auf dem Gemüse über dem nierenförmigen Einfüllstutzen).
5. Verschlusshebel schliessen bzw. nach unten drücken und die Maschine startet.
6. Stößel führen (mit leichtem Druck auf das Gemüse, dass es stets auf den Scheibenkörper geführt wird und optimal geschnitten wird.)
7. Sobald der Einfüllstutzen leer ist - Vorgang 2 - 6 wiederholen.
8. Am Schluss der Verarbeitung lösen Sie den Verschlusshebel damit die Maschine stoppt.

Falls Sie das Gemüse „orientiert“ schneiden wollen – wie zum Beispiel Zwiebeln oder Tomaten, so müssen Sie das Gemüse „orientiert“ in den Einfüllstutzen füllen.

TIPP: Wird langes Gemüse in den Einfüllstutzen gestellt, erhalten Sie kleine Stücke über den Durchmesser geschnitten. Wird langes Gemüse in den Einfüllstutzen gelegt, erhalten Sie lange Stücke.

Den Einfüllstutzen rechts können Sie auch für das kontinuierliche Befüllen von langem Gemüse wie Lauch, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln, Gurken, Rettich usw. benützen.

ACHTUNG! Das Gemüse soll durch die Stößelplatte nur geführt werden. Starker Druck ist unnötig und verschlechtert die Schnittqualität. Starker Druck erhöht auch die Ausgabemenge/Leistung nicht.

8. Schublade und Scheibengitter

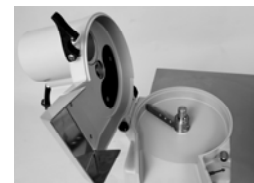
Im integrierten Scheibenfach können bis zu sechs Schneidscheiben untergebracht werden. Zur Reinigung kann die Schublade mühelos entfernt werden.



9. Reinigung der Gemüseschneidemaschine

Der Aufsatzkopf kann zum Reinigen komplett entfernt werden. Der Stößel besteht aus einem einzigen Stück. Am unteren Ende befindet sich der Scharnierbolzen der mit einer Rändelmutter gesichert ist, welcher Aufsatzkopf, Stößel und Grundgerät im Scharniersystem zusammenhält. Führen Sie folgende Schritte durch:

1. Schale nach oben schwenken.
2. Der Aufsatzkopf muss geschlossen (nicht verriegelt) sein.
3. Stößelplatte aus der nierenförmigen Einfüllöffnung herausheben und beiseite schwenken.
4. Stößelstange am unteren Ende greifen und in einer Bewegung den Scharnierbolzen samt Stößel herausziehen.
5. Der Aufsatzkopf ist nun vom Grundgerät getrennt und kann einfach weggehoben werden.
6. Der Ausräumer oder der Auswurfteiler kann aus dem Schneidraum entfernt werden (siehe Seite 5)



Aufsatzkopf, Stößel und Ausräumer mit Seife und einer Bürste unter fließendem Wasser zu reinigen. Der Schneidraum des Grundgerätes kann mit einem feuchten Lappen oder mithilfe einer Bürste gereinigt werden. Der Zusammenbau erfolgt sinngemäss in umgekehrter Reihenfolge.

10. Reinigung der Schneidscheiben und -Einsätze

10.1 Schneid- und Raffelscheiben, BT-Einsätze und Würfelmesser

Die Schneid- und Raffelscheiben, Würfelmesser sowie die Einsätze können problemlos unter fließendem Wasser mit einer Nylonbürste sauber gereinigt werden.

10.2 Würfeinsatz (folgend genannt Würfelgitter)

Das Würfelgitter funktioniert so, dass am Schluss der Verarbeitung die quadratischen Zwischenräume mit Gemüse gefüllt sind. Um dieses verbleibende Gemüse/Obst/Früchte zu entfernen empfehlen wir Ihnen das folgende Vorgehen:

Weiches Gemüse/Obst/Früchte wie Tomate, Paprika, Birne, Kiwi, Banane, Mango, Avocado usw. kann einfach von der Rückseite her mithilfe einer Bürste entfernt werden.

Für hartes Gemüse/Obst/Früchte gibt es folgende zwei einfache und schonende Reinigungsmöglichkeiten:

- A) Sie verfügen über einen Kombidämpfer: Legen Sie das Würfelgitter bei 90°C in den Dampf, sodass die Reste angegart werden. Anschliessend kann das Gemüse leicht mit einer Bürste (unter fließendem Wasser) von der Rückseite her ausgebürstet werden.

- B) Setzen Sie das Würfelgitter ohne Würfelmesser in die Maschine (Ausräumer zuvor entfernt). Halten Sie das Würfelgitter mit der einen Hand (Finger am Aussenrand) fest. Mit der anderen Hand entfernen Sie das Gemüse mithilfe einer festen langen Karotte indem Sie ruckartig und senkrecht auf das Würfelgitter klopfen. Anschliessend können die im Gitter verbliebenen Karottenresten mit der mitgelieferten Bürste von der Rückseite her (unter fliessendem Wasser) ausgebürstet werden. Reste im Bereich nah am Gitterrand können mit einem Holzspieß oder einem Chinastäbchen entfernt werden.

ACHTUNG! Auf keinen Fall darf das Würfelgitter mit Messern oder anderen metallischen oder harten Gegenständen gereinigt werden.

11. Abhilfe bei Störungen

Die Gemüseschneidemaschine ist sehr robust gebaut, sodass kaum Störungen auftreten können/sollten. Im Falle einer Störung können Ihnen nachstehende Anweisungen sicher weiterhelfen:

→ In jedem Fall ist vor jeder Prüfung einer Störung vorsichtshalber der Netzstecker zu ziehen.



Grundsätzlich gilt immer zuerst:
Not-Aus-Schalter betätigen

Die Maschine läuft nicht mehr

1. Schauen Sie bitte nach, ob die Maschine an einem geschlossenen Stromkreislauf gebunden ist.
2. Bitte vergewissern Sie sich, dass der Not-Aus-Schalter zurückgesetzt wurde.
3. Der Aufsatzkopf sollte richtig verschlossen sein.
4. Überprüfen Sie, ob die Versorgung aller 3 Phasen gewährleistet ist.

Unangenehme Gerüche dringen aus der Maschine

Sofort den Not-Aus-Schalter betätigen und den Netzstecker herausziehen

Verstopfung - nichts geht mehr rein - nichts kommt mehr raus

Maschine ausschalten, Zerlegen und Reinigen. Lesen und befolgen Sie in Kapitel 9 «Reinigung der Gemüseschneidemaschine».

Aufsatzkopf schliesst nach dem Einsetzen von Schneidscheiben PG (Gaufrettes) und/oder BR (Brunoises) nicht richtig

Der Nocken/Stift auf der Schneidscheibe liegt direkt unter dem Mitnehmer. Aufsatzkopf öffnen und Schneidscheibe leicht drehen.

Der Schneideinsatz W kann nicht richtig entfernt werden

Der Bajonettverschluss wurde nicht richtig entriegelt. Würfelmesser vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten damit der Bajonettverschluss entriegelt und beide Teile gleichzeitig herausgehoben werden können.

Der Schneideinsatz BT kann nicht richtig entfernt werden

Der Bajonettverschluss wurde nicht richtig entriegelt. Schneidscheibe BT vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten damit der Bajonettverschluss entriegelt und beide Teile gleichzeitig herausgehoben werden können.

Die Schneidscheibe BR (Brunoises) ist eingelegt - es werden aber nur Streifen geschnitten

Vergewissern Sie sich, dass Sie im Drehstutzen verarbeiten. Im nierenförmigen grösseren Einfüllstutzen kann diese Schnittart nicht geschnitten werden.

Aufsatzkopf schliesst nach dem Einsetzen von Kombiwürfel nicht richtig

Kombiwürfel aus der Maschine entfernen und prüfen, ob das Würfelgitter korrekt in den Schneideinsatz gelegt worden ist. Korrekt eingelegt ist die scharfe Klingenseite oben.

Würfelvollgitter schneidet keine sauberen Würfel sondern nur kleine Stücke

Prüfen Sie, ob das zum Würfelgitter gehörende Würfelmesser eingelegt worden ist. Die beiden Bezeichnungen müssen immer übereinstimmen (Würfelmesser auf der Oberseite,) Würfelvollgitter auf der Unterseite.

Klappergeräusche beim Schneiden

Bitte vergewissern Sie sich, dass die Schublade richtig geschlossen ist.

Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

Anruf auf +41 44 814 17 44. Es gibt für die Klingen ein attraktives Austauschprogramm – rufen Sie uns an.

Sollten diese Hinweise/Anweisungen keine Abhilfe bringen oder anderweitige Störungen auftreten, steht Ihnen unsere Service-Abt. zur Verfügung:

Telefon: +41 (0) 44 814 17 44

E-mail: mail@brunner-anliker.com

12. Technische Daten

Antrieb	Induktionsmotor / Stirnradgetriebe – 1 oder 3 Phasen
Motorenleistung	0,750 kW
Spannungen	1 Phase (1,1 kW): 220 - 240 V, 50 Hz oder 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz oder 60 Hz 3 Phasen (0,750kW): 380 - 415 V 200 - 230 V
Schutzart	IP 56
Gewicht	98 kg

**EWG-Konformitätserklärung
EEC declaration of conformity
CEE Déclaration de conformité**

Die Firma Brunner AG erklärt, dass die Gemüseschneidemaschinen

The company Brunner Corp. explains that the vegetable cutting machines

La maison Brunner SA déclare que

- **anliker GSM Five / Five Star**
- **GSM anlikerXL / anlikerXL Star**
- **anliker GSM Multicut 240**

allen einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entsprechen und mit folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmen.

correspond to all relevant fundamental safety and health requirements and comply with the following guidelines and standards.

correspondent à toutes les exigences de santé et de sécurité fondamentales pertinentes et correspondent à des directives et normes suivantes .

EWG – Richtlinie Maschinen 98/37, 2006/95/EC

EEC – guideline machines 98/37, 2006/95/EC

CEE – directive appareils 98/37, 2006/95/EC

EN 1678, EN 292 – 1 / -2, EN 294, EN 954 – 1, EN 1050

EN 1088, EN 1672 – 2, EN 60204, EN 60335

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

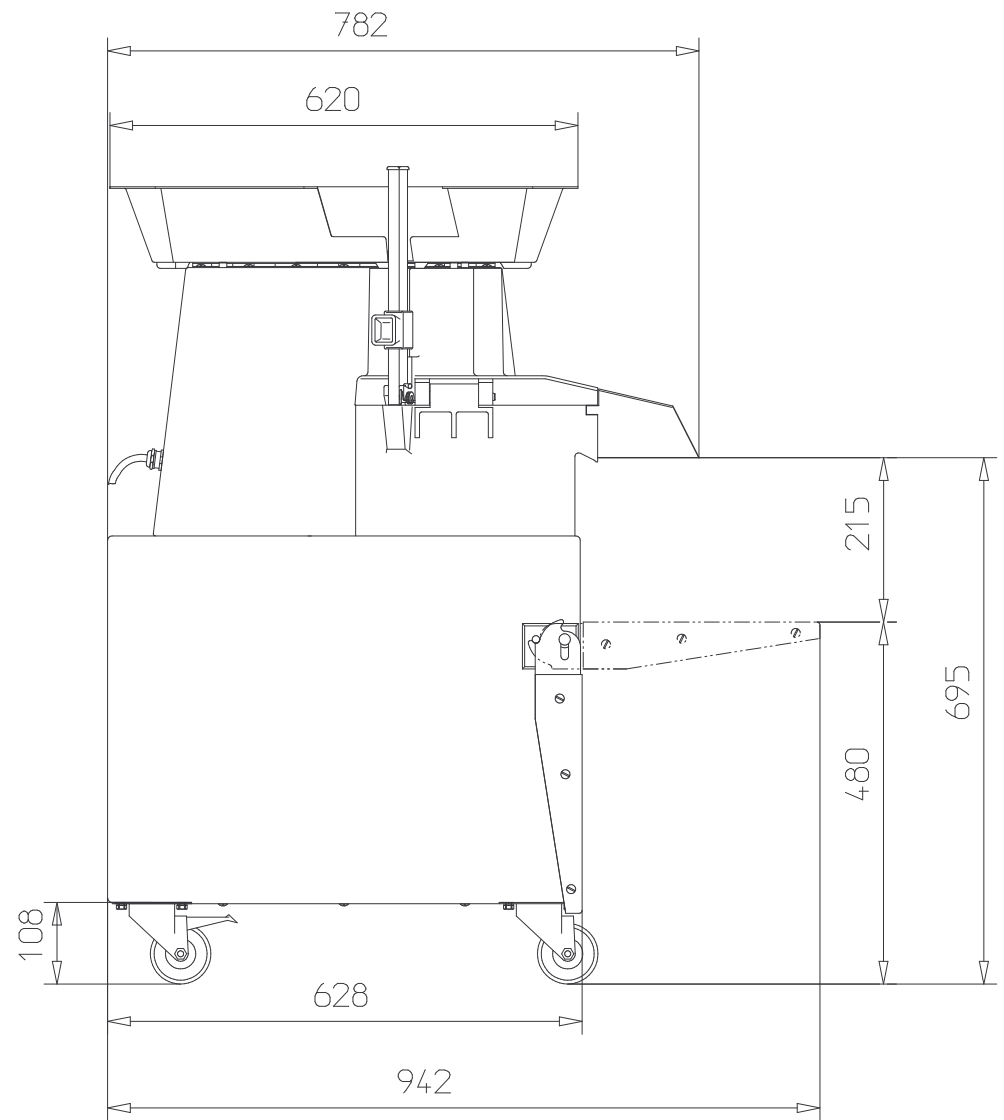
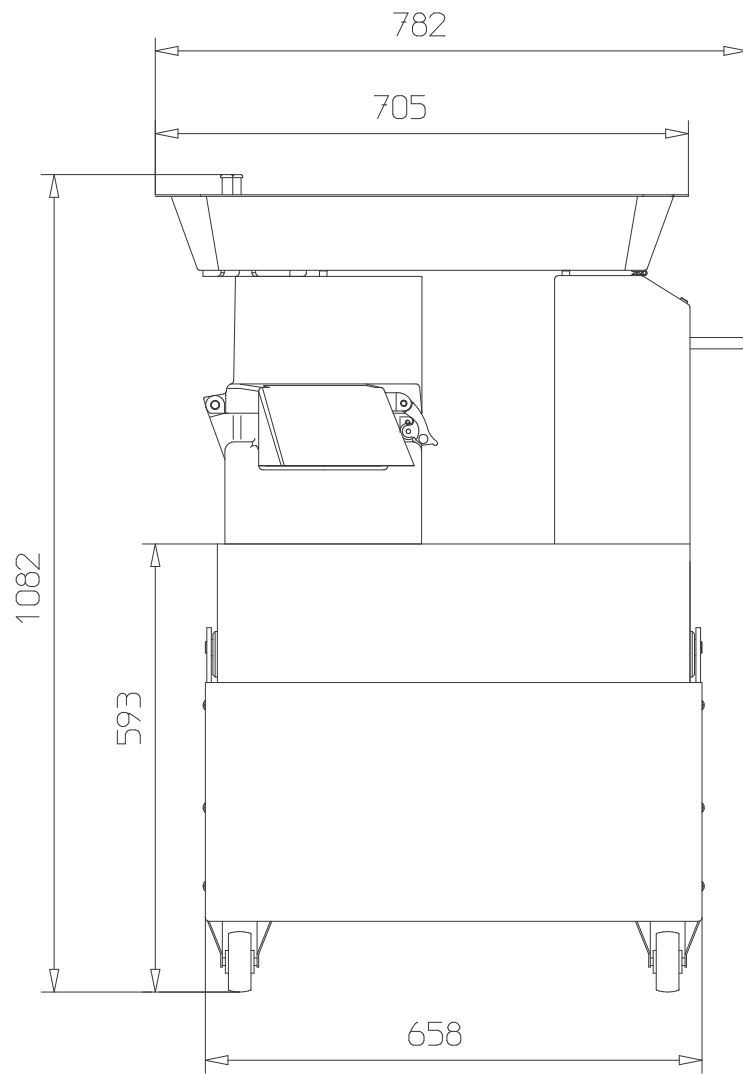
Brunner Corp.
machines and pumps
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Brunner SA
appareils et pompes
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

BRUNNER AG



Tobias Graf
CEO
Director Sales and Marketing



Massbild

MULTICUT 240



BRUNNER SA Macchine e Pompe
 -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92
 technik@brunner-quartino.ch

Masstab	Gez.	07.04.10	TM
	Gep.		
	Ges.		

1 : 10

MC/00-0005/1