

Istruzioni di funzionamento per la macchina tagliaverdure



GSM anliker XL GSM anliker XL Star



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

Indice

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 SCHNEIDSCHNEIBEN F – G – TO – S – PA – SU – HS UND RAFFELSCHEIBEN	5
6.2 SCHNEIDEINSÄTZE W (WÜRFEL) ODER BT (BÂTONNETS)	6
6.2.1 Würfel „W“	6
6.2.1.1 Würfelvollgitter	6
6.2.1.2 Kombiwürfel	6
6.2.2 Bâtonnets „BT“ (Pommes Frites Schnitt).....	7
6.3 SCHNEIDSCHNEIBEN BRUNOISES „BR“ UND GAUFRETTES „PG“	8
7. RICHTIGES SCHNEIDEN VON GEMÜSE	8
8. REINIGUNG DER GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE	9
9. REINIGUNG DER SCHNEIDSCHNEIBEN UND -EINSÄTZE.....	9
9.1 SCHNEID- UND RAFFELSCHEIBEN, BT-EINSÄTZE UND WÜRFELMESSER	9
9.2 WÜRFELEINSATZ (FOLGEND GENANNT WÜRFELGITTER)	9
10. ABHILFE BEI STÖRUNGEN	10
11. TECHNISCHE DATEN	11

1. Congratulazioni

Ci congratuliamo vivamente per l'acquisto della macchina tagliaverdure anliker di Brunner. Questa macchina robusta ed efficiente Vi sarà utile in molte applicazioni diverse. La versione completamente in acciaio inossidabile la rende particolarmente durevole e semplifica le operazioni di pulizia che possono essere effettuate senza fatica dopo ogni utilizzo. Siamo convinti che la macchina tagliaverdure Vi renderà un buon servizio per molti anni, confermando così che avete fatto la scelta giusta d'investimento.

2. Istruzioni di sicurezza

- Nell'installazione e collegamento: collocare la macchina solo su un piano di lavoro o su un fondo piano e stabile. Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo attraverso un punto di passaggio per evitare rischi d'inciampo.
- Nella sostituzione delle lame rotanti: la macchina si disinserisce automaticamente non appena sbloccate la leva di chiusura. Afferrate sempre le lame rotanti al bordo con entrambe le mani.

Attenzione! Le lame sono estremamente affilate!

- Nell'introduzione delle verdure: si deve assolutamente evitare che corpi estranei si introducano nelle aperture di alimentazione. Non introdurre le mani per nessun motivo nelle aperture di alimentazione – né per distribuire le verdure né per togliere corpi estranei! In questi casi sbloccate la leva di chiusura per arrestare la macchina. Spostate lateralmente la testa per svuotare completamente la zona di taglio.
- Nella pulizia: smontare solo nella misura prevista per l'operatore. La macchina tagliaverdure non deve essere spruzzata mediante pulitori ad alta pressione né essere immersa in acqua di lavaggio. Pulire pertanto unicamente con un panno umido e comuni detergenti. Per la testa della macchina, il pestello e le lame rotanti consigliamo il lavaggio a mano con spazzola e sapone.
- In caso di anomalie: per prima cosa sbloccare l'interruttore di stop di emergenza/leva di chiusura!
- Il primo intervento in caso di anomalia di qualsiasi tipo: sbloccare la leva di chiusura. In questo modo fate arrestare la macchina. Tenete presente che la macchina non è dotata di un interruttore di stop d'emergenza speciale. Se dovessero insorgere odori sgradevoli, dovrete estrarre immediatamente la spina.



La leva di chiusura è al contempo anche "interruttore di stop di emergenza". Essa si trova direttamente accanto all'apertura di uscita sul lato destro della macchina.

3. Dotazione

La macchina tagliaverdure può avere un'ampia dotazione – a seconda dell'ordinazione:



GSM anliker XL Star o GSM anliker XL



gamma di pestelli



piatto di espulsione e/o espulsore



maniglia



lame rotanti



elemento di taglio

Le lame rotanti e le grattugie sono disponibili in diversi modelli per una grande varietà di applicazioni. Per ulteriori informazioni contattate www.brunner-anliker.com

4. Materiali

La anliker è realizzata nei materiali più moderni che garantiscono sicurezza, robustezza, durata e facilità di pulizia.

La testa e la parte superiore della scatola sono realizzate in acciaio inossidabile colato.

La piastra del pestello, la leva di inserimento, il coperchio del bocchettone girevole sono realizzati in materiale composito di fibra di vetro ad alta prestazione.

Le lame rotanti sono realizzate in alluminio colato.

5. Installazione e collegamento

La macchina dovrà essere collocata solo su un piano di lavoro o su un fondo piano e stabile. Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo attraverso un punto di passaggio per evitare rischi d'inciampo.

6. Inserimento corretto delle lame e degli inserti

Le possibilità di applicazione con la GSM anliker XL, il modello standard, sono di per sé molto varie. Con la GSM anliker XL Star potrete aggiungere i tipi di taglio brunoises "BR" e gaufrettes "PG". Per l'inserimento delle lame rotanti e delle grattugie si dovranno osservare i seguenti punti:

6.1 Lame rotanti F – G – TO – S – PA – SU – HS e grattugie



Per inserire gli elementi di taglio sbloccare la leva di chiusura e spostare lateralmente la testa.

Per prima cosa sbloccate la leva di chiusura, quindi spostate lateralmente la testa. Verificate che l'espulsore o il piatto di espulsione sia inserito correttamente. Quando è inserito correttamente l'espulsore / il piatto di espulsione tocca quasi il fondo della zona di taglio.



Il piatto di espulsione viene applicato sull'albero motore.

A questo punto scegliete la lama rotante o la grattugia adeguate in base alla denominazione.

La denominazione si trova sul lato inferiore per le lame rotanti e per le grattugie vicino alla borchia sul lato superiore.

Ora applicare la lama sull'albero motore. Ruotando leggermente, la lama si incastra nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.



La lama rotante o la grattugia viene applicata sull'albero motore.

Attenzione: le lame si adattano alla precisione con l'albero motore. Esse non devono assolutamente essere pressate sull'albero motore con violenza o con forza.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

6.2 Elementi di taglio W (dadi) o BT (bâtonnets)

I cosiddetti elementi di taglio sono composti da 2 o 3 parti.



Per tagliare dadi o bâtonnets vi serve il rispettivo elemento di taglio composto da 2 o 3 pezzi, qui illustrato nell'esempio del dado "W".

Per prima cosa applicare/inserire la griglia dadi desiderata nell'elemento di taglio (= telaio) e quindi applicare l'elemento W o BT nella macchina. Quindi applicare la lama per dadi o la lama rotante BT relativa all'elemento a dadi/BT sull'albero motore.



6.2.1 Dado "W"

Sono disponibili due sistemi: griglia piena dadi e dado combinato.

6.2.1.1 Griglia piena dadi

Le griglie piene dadi sono composte da un telaio con lame distribuite su tutta la superficie ed una lama per dadi. Ci sono le misure 8, 10 e 14 mm. Ogni griglia dadi ha una rispettiva lama e deve essere utilizzata solo con essa. Le dimensioni dei dadi tagliati sono: 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm o 14 x 14 x 14 mm.

Per prima cosa inserite l'elemento per dadi (= griglia piena). Poi applicare la rispettiva lama sull'albero motore. Fate attenzione che la lama per dadi si incastri correttamente nelle spine di trascinamento sull'albero motore. Ruotando leggermente e con cautela la lama, questa si incastra meglio nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere l'elemento di taglio W (lama per dadi e griglia piena) dovrete prima girare in senso antiorario la lama per dadi e tenerla arrestata per sbloccare la chiusura a baionetta. A questo punto i due pezzi possono essere tolti insieme "con cautela".



Ruotare la lama in senso antiorario e tenerla arrestata!
I due pezzi si tolgono insieme con facilità dall'apertura di uscita della macchina. Tenere saldamente!

Attenzione: ad ogni elemento per dadi (griglia a dadi) corrisponde una rispettiva lama per dadi. Assicuratevi che siano stati inseriti i due pezzi corrispondenti (per es. elemento per dadi W 8 con la lama W 8). La combinazione di elementi per dadi e lame di diverse misure potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.

6.2.1.2 Dado combinato

Il dado combinato è composto da un elemento di taglio, una lama per dadi WK 10 e uno o più elementi per dadi (= griglie) nelle misure 8, 10, 14 o 20 mm. Tutti gli elementi per dadi possono essere applicati nello stesso elemento di taglio. Tutte le griglie a dadi possono essere utilizzate insieme alla lama per dadi WK 10. Le dimensioni dei dadi tagliati sono: 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm o 20 x 20 x 10 mm.

Le griglie piene a dadi producono dadi con i lati identici. Con il dado combinato un lato del dado è sempre di 10 mm, dal momento che viene utilizzata solo una lama per dadi di 10 mm.

Per prima cosa applicare/inserire la griglia a dadi desiderata nell'elemento di taglio (= telaio). Poi inserire l'elemento per dadi completo (telaio con griglia a dadi) nella macchina.

Quindi inserire la lama per dado combinato (WK 10) sull'albero motore. Fate attenzione che la lama per dadi si incastrino correttamente nelle spine di trascinamento sull'albero motore. Ruotando leggermente e con cautela la lama, questa si incastra meglio nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere tutto l'elemento di taglio W dovrete prima girare in senso antiorario la lama per dadi e tenerla arrestata per sbloccare la chiusura a baionetta. A questo punto i due pezzi possono essere tolti insieme "con cautela". Ora potrete togliere l'elemento di taglio dadi dall'elemento di taglio.

Attenzione: gli elementi di taglio a dadi del dado combinato WK devono essere utilizzati esclusivamente con la rispettiva lama per dadi WK 10. Tutti gli elementi per dadi utilizzano la stessa lama WK 10. In nessun caso si dovranno impiegare lame per dadi degli elementi a griglia piena. Questo potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.

6.2.2 Bâtonnets "BT" (taglio a fiammifero)

composto da elemento BT e lama rotante BT

Le lame rotanti BT e l'elemento BT sono contrassegnati sul lato inferiore.

Gli elementi di taglio BT per bâtonnets (a fiammifero) vengono inseriti e tolti nello stesso modo come gli elementi W, ma per l'elemento BT occorre fare attenzione che l'uscita griglia dotata di lame venga a trovarsi nella posizione dell'apertura di uscita della macchina (zona della scatola). In posizione corretta i due eccentrici posizionati lateralmente all'apertura di uscita si incastrano nella scatola della macchina. Verificate che l'elemento sia collocato correttamente cercando di spostarlo a destra e a sinistra. Gli eccentrici in posizione corretta toccano la scatola già dopo pochi millimetri.

Dopo aver inserito l'elemento BT, applicare la rispettiva lama rotante BT sull'albero motore. Fate attenzione che la lama BT si incastrino correttamente nelle spine di trascinamento sull'albero motore. Ruotando leggermente e con cautela la lama, questa si incastra meglio nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere l'elemento BT dovrete prima girare in senso antiorario la lama rotante e tenerla arrestata per sbloccare la chiusura a baionetta. A questo punto i due pezzi possono essere tolti insieme "con cautela".

Attenzione: ad ogni elemento BT corrisponde una rispettiva lama rotante. Assicuratevi che siano stati inseriti i due pezzi corrispondenti (per es. lama rotante BT 8 con elemento BT 8). La combinazione di elementi e lame rotanti di diverse misure potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.

6.3 Lame rotanti brunoises "BR" e gaufrettes "PG"

Il taglio di brunoises e gaufrettes è possibile solo con il modello anliker XL "Star". Le lame rotanti BR e/o PG sono dotate di un eccentrico/punta speciale e fanno così girare anche il bocchettone di riempimento floriforme (in seguito chiamato: bocchettone girevole) che determina la forma di taglio della verdura. Le altre operazioni sono analoghe al riempimento del bocchettone reniforme.

Con il pestello girevole si ferma il materiale da taglio che viene quindi anch'esso girato.

Nell'inserimento dei 2 tipi di lama "BR" e/o "PG" fate attenzione che l'eccentrico/punta (sul lato superiore della lama) si incastri e che sia possibile chiudere perfettamente la testa. Se non è possibile chiudere con facilità la testa, vuol dire che l'eccentrico/punta è posizionato direttamente sul trascinatore. Girando leggermente la lama, l'eccentrico si incastra e la testa può essere chiusa senza sforzo.



La seconda apertura di riempimento con il pestello girevole deve essere utilizzata per tagliare brunoises "BR" e gaufrettes "PG".

7. Tagliare correttamente le verdure

Collocate un recipiente adeguato sotto l'apertura di uscita della macchina. I contenitori a norma per la gastronomia alti 200 mm, grandezza 2/3 o 1/1, si adattano perfettamente sotto la macchina.

1. Estrarre la piastra del pestello dall'apertura di riempimento reniforme e spostarla lateralmente "a sinistra".
2. Introdurre le verdure.
3. Riportare alla sua posizione originaria la piastra del pestello (ovvero la piastra del pestello poggia sulla verdura sopra il bocchettone di riempimento reniforme).
4. Chiudere la leva di chiusura ovvero spingerla verso il basso e la macchina si avvia.
5. Guidare il pestello (premendo leggermente sulle verdure in modo tale che vengano costantemente condotte sulle lame e quindi tagliate in modo ottimale).
6. Non appena il bocchettone di riempimento è vuoto, ripetere le operazioni 1 - 5.
7. Alla fine del lavoro sbloccare la leva di chiusura perché la macchina si arresti.

Se desiderate tagliare le verdure in modo "orientato" – per esempio cipolle o pomodori – dovrete introdurre le verdure in modo "orientato" nel bocchettone di riempimento.

SUGGERIMENTO: se si mettono verdure lunghe in piedi nel bocchettone di riempimento, si avranno piccoli pezzi tagliati per il diametro. Se le verdure lunghe vengono adagiate nel bocchettone di riempimento, si avranno pezzi lunghi.



La piastra del pestello viene sollevata e spostata in modo tale da poter introdurre le verdure.

Potete usare il bocchettone di riempimento di destra anche per riempire in modo continuo con verdure lunghe, come porri, sedano, cipollotti, cetrioli, rafano ecc.

ATTENZIONE! La piastra del pestello dovrà semplicemente accompagnare le verdure. Non è necessario premere con forza ed anzi questo compromette la qualità del taglio. Una maggiore pressione non serve nemmeno per aumentare la quantità tagliata/il rendimento.

8. Pulizia della macchina tagliaverdure

La testa può essere rimossa completamente ai fini della pulizia. Il pestello è composto da un pezzo unico. Alla terminazione inferiore si trova il perno a cerniera che tiene insieme testa, pestello e apparecchio base in un sistema a cerniera. Eseguite le seguenti operazioni:

1. La testa deve essere chiusa (non bloccata).
2. Estrarre la piastra del pestello dall'apertura di riempimento reniforme e spostarla lateralmente.
3. Afferrare il gambo del pestello alla sua estremità e in un solo movimento estrarre il perno a cerniera insieme al pestello.
4. A questo punto la testa è separata dall'apparecchio base e può essere semplicemente sollevata.
5. L'espulsore o il piatto di espulsione può essere tolto dalla zona di taglio (si veda a pagina 5).



Lavare la testa, il pestello e l'espulsore con sapone e con la spazzola in dotazione sotto acqua corrente. La zona di taglio dell'apparecchio base può essere pulita con un panno umido o con l'ausilio della spazzola in dotazione.

Per il montaggio procedere in senso inverso alle operazioni sopra descritte.

9. Pulizia delle lame rotanti e degli elementi di taglio

9.1 Lame rotanti e grattugie, elementi BT e lama per dadi

Con la spazzola di nylon in dotazione si possono pulire senza problemi sotto acqua corrente le lame rotanti e le grattugie, la lama per dadi e gli elementi d'inserimento.

9.2 Elemento per dadi (in seguito denominato griglia a dadi)

La griglia a dadi funziona in modo tale che alla fine delle operazioni le intercapedini quadrate contengono la verdura. Per togliere i residui di verdura / frutta consigliamo di procedere come segue:

La verdura / la frutta morbida come i pomodori, i peperoni, le pere, i kiwi, le banane, i mango, gli avocado ecc. può essere tolta semplicemente da dietro con l'ausilio della spazzola in dotazione.

Per la verdura / la frutta dura ci sono due possibilità di pulizia pratiche e non aggressive:

- A) Se disponete di un vaporizzatore combinato: mettete la griglia a dadi nel vapore a 90°C, in modo tale che i residui si cuociano. A questo punto sarà possibile eliminare facilmente la verdura da dietro con la spazzola in dotazione verdure (sotto acqua corrente).
- B) Mettete la griglia a dadi senza lama per dadi nella macchina. Tenete la griglia a dadi con una mano (dita sul bordo esterno). Con l'altra mano eliminate la verdura con l'ausilio di una lunga carota dura, battendo di colpo e verticalmente sulla griglia a dadi. Alla fine i residui di carota rimasti nella griglia possono essere eliminati spazzolando da dietro con la spazzola in dotazione (sotto acqua corrente). I residui nella zona vicina al bordo della griglia possono essere eliminati con uno spiedino di legno o una bacchetta cinese.

ATTENZIONE! La griglia a dadi non deve assolutamente essere pulita per mezzo di coltelli o altri oggetti di metallo.

10. Soluzioni in caso di anomalie

La macchina tagliaverdure ha una costruzione molto robusta, cosicché non dovrebbero praticamente insorgere anomalie. In caso di un'anomalia però, le seguenti istruzioni potranno esservi di aiuto:

→ In ogni caso prima di verificare un'anomalia si dovrà estrarre la spina per sicurezza.



La leva di chiusura è al contempo anche interruttore di stop di emergenza.
Se la sbloccate, la macchina si disinscrive.

Odori sgradevoli provengono dalla macchina

Estrarre immediatamente la spina.

Intasamento – non entra niente – non esce niente

Disinserire la macchina, smontarla e pulirla. Leggere ed attenersi al capitolo di pagina 8 «Pulizia della macchina tagliaverdure».

La testa non si chiude correttamente dopo aver inserito le lame rotanti PG (gaufrettes) e/o BR (brunoises)

L'eccentrico/spina sulla lama rotante poggia direttamente sotto il trascinatore. Aprire la testa e girare leggermente la lama rotante.

L'elemento di taglio W non si toglie facilmente

La chiusura a baionetta non è stata sbloccata correttamente. Girare la lama per dadi con cautela in senso antiorario e tenerla arrestata in modo tale che la chiusura a baionetta si blocchi e si possano sollevare i due pezzi contemporaneamente.

L'elemento di taglio BT non si toglie facilmente

La chiusura a baionetta non è stata sbloccata correttamente. Girare la lama rotante BT con cautela in senso antiorario e tenerla arrestata in modo tale che la chiusura a baionetta si blocchi e si possano sollevare i due pezzi contemporaneamente.

La lama rotante BR (brunoises) è inserita – ma vengono tagliate solo strisce

Assicuratevi di lavorare nel bocchettone girevole. Nel grande bocchettone di riempimento reniforme questo tipo di taglio non è possibile.

Dopo aver applicato il dado combinato la testa non si chiude correttamente

Togliere il dado combinato dalla macchina e verificare se la griglia a dadi è stata posizionata correttamente nell'elemento di taglio. Se è posizionata correttamente il lato tagliente è rivolto verso l'alto.

La griglia piena non taglia dadi precisi, ma solo piccoli pezzi

Verificare che sia stata inserita la lama corrispondente alla griglia a dadi.
Le due diciture devono sempre corrispondere (lama per dadi sulla parte superiore, griglia piena sulla parte inferiore).

La qualità di taglio (struttura superficiale) lascia a desiderare

Contattare +41 44 814 17 44. E' disponibile una linea di ricambi per le lame – contattateci!

Qualora queste indicazioni non dovessero portare alcun miglioramento o se dovessero insorgere altri tipi di anomalie, avrete a disposizione il nostro reparto di assistenza:
telefono: +41 (0) 44 814 17 44
e-mail: mail@brunner-anliker.com

11. Dati tecnici

Azionamento	motore ad induzione / ingranaggio epicicloidale – motore monofase o trifase
Potenza motore	750 W
Tensioni	monofase: 220 - 240 V, 50 Hz o 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz o 60 Hz trifase 380 - 415 V 200 - 230 V
Classe di protezione	IP 56
Peso	24.6 kg

Le illustrazioni delle prossime pagine mostrano le dimensioni principali delle macchine tagliaverdure GSM anliker XL, anliker XL Star e la dichiarazione di conformità CE.

EG-Konformitätserklärung
EC declaration of conformity
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 5 / 5 Star**
- **anliker GSM anliker XL / anliker XL 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 .

EG – Richtlinie Maschinen 98 / 37 / EG

EEC – guideline machines 98 / 37 / EEC

CE – directive appareils 98 / 37 / CE

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

EN 1088, EN 1672 – 2, EN 60204

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

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

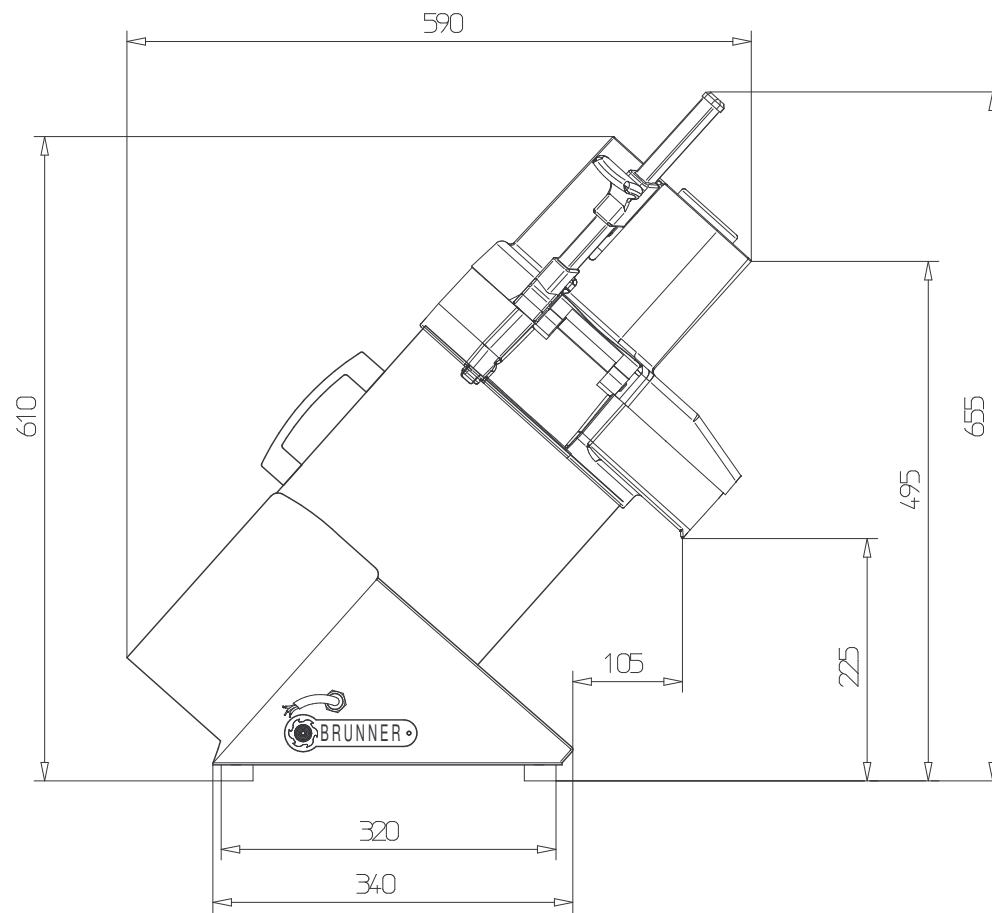
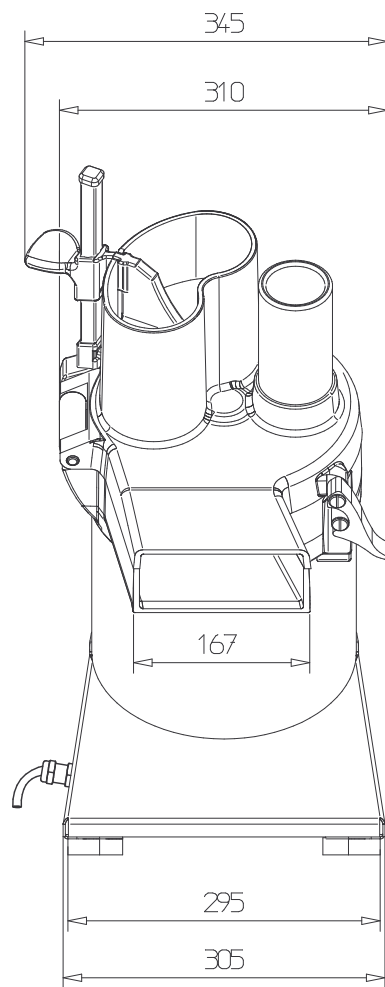
Brunner SA
appareils et pompes
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Kloten, den 12. November 2007

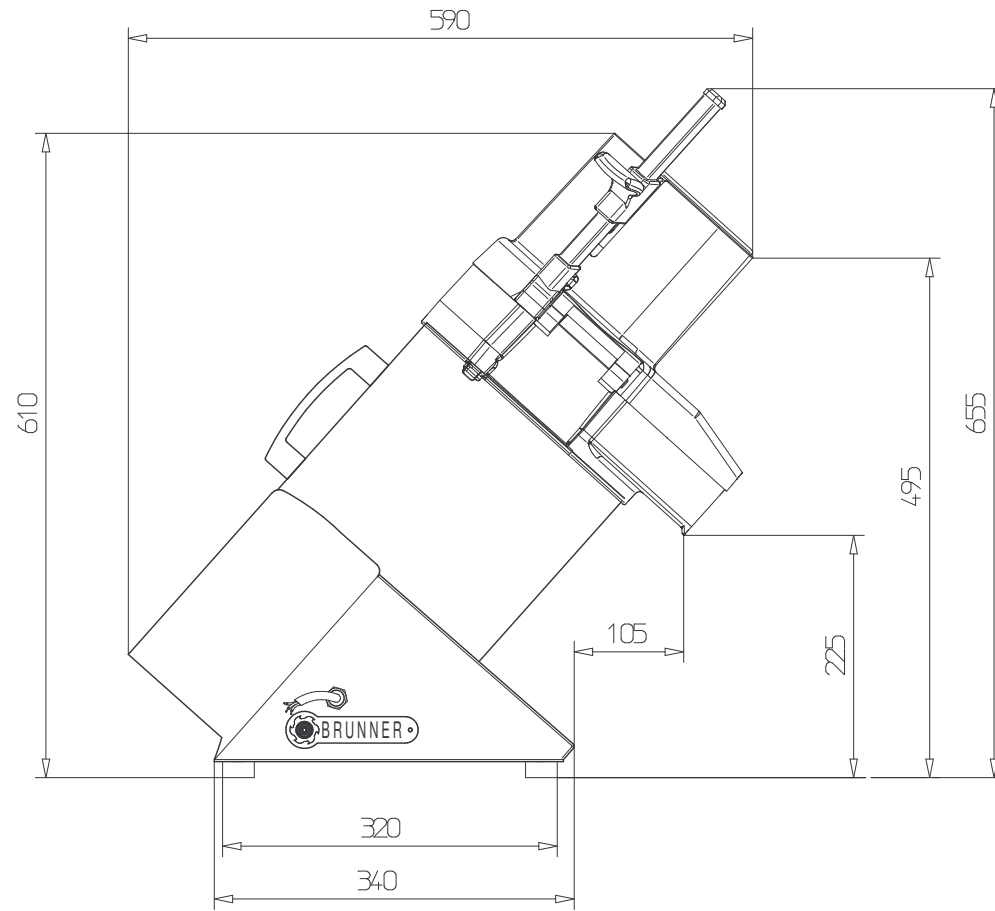
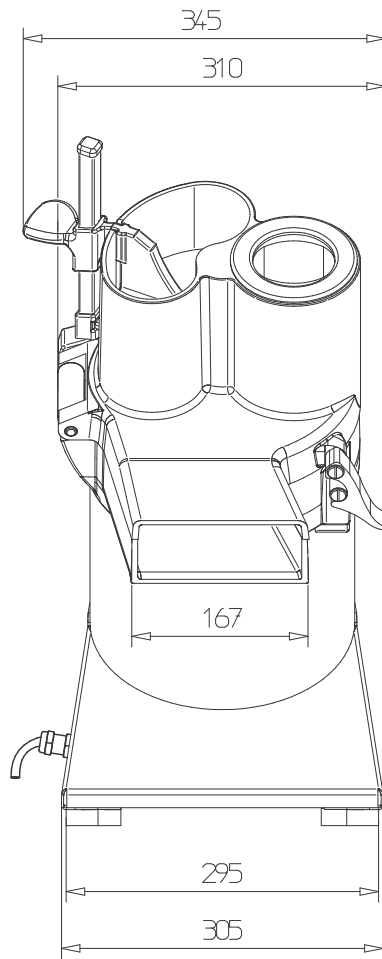
BRUNNER AG



Tobias Graf
CEO



II	I	Anderungen:	Ersetzt durch:.....				
			Ersatz für:.....				
		Massbild "GSM Volume XL"	Masstab	Gez.	28.04.10	TM	
		GSM 250		1:5	Gep.		
				Ges.			
		 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92 technik@brunnermagadino.ch			GSM 250-000/1		



II	I	Anderungen:	Ersetzt durch:.....				
			Ersatz für:.....				
		Massbild "GSM Volume XL Star"	Masstab	Gez.	28.04.10	TM	
		GSM 250		1:5	Gep.		
				Ges.			
		 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92 technik@brunnermagadino.ch	GSM 250-000				