

Manuel d'utilisation et d'entretien du Coupe-légumes



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

Sommaire

1. Introduction et félicitations	3
2. Consignes de sécurité	3
3. Equipement	4
4. Matériaux.....	4
5. Installation et raccordement	4
6. Mise en place correcte des disques et des inserts.....	5
6.1 Disques de coupe F – G – TO – S – PA – SU – HS et disques de râpe	5
6.2 Inserts de coupe W (Cubes) ou BT (Bâtonnets)	5
6.3 Cubes « W »	6
6.3.1 Le coupe-cubes réguliers	6
6.3.2 Coupe-cubes combiné	6
6.4 Bâtonnets « BT » (Coupe des frites)	7
6.5 Disques de coupe Brunoises « BR » et Gaufrettes « PG »	8
7. Coupe correcte des légumes	8
8. Tiroir et grille de coupe	9
9. Nettoyage de la machine coupe-légumes	9
10. Nettoyage des disques de coupe et des inserts.....	9
10.1 Disques de coupe et de râpe, Insert-BT et trancheur à cubes.....	9
10.2 Inserts pour cubes (désigné ci-dessous par grilles à cubes)	9
11. Aide en cas de dysfonctionnement.....	10
12. Données techniques.....	11

1. Introduction et félicitations

Nous vous félicitons pour l'achat du coupe-légumes Brunner-anliker. Robuste et très performante, cette machine vous sera utile pour divers types d'application. La structure en acier inoxydable et la tête enfichable en métal léger avec surface renforcée de céramique la rendent particulièrement durable. Elle peut être facilement nettoyée après chaque utilisation. Nous sommes convaincus que ce coupe-légumes vous sera très utile pendant plusieurs années, ce qui confirmera que vous avez effectué un bon investissement.

2. Consignes de sécurité

- Installation et raccordement : la machine doit être installée sur une surface de travail ou terrain plan et stable. Branchez la machine aussi près que possible d'une prise de courant. Ne pas entreposer le câble d'alimentation dans un lieu de passage pour éviter les risques de trébuchement.

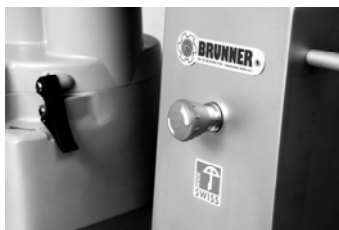
- Changement des disques de coupe : la machine s'arrête automatiquement aussitôt que vous débloquez le levier de verrouillage. Saisissez toujours les disques de coupe à deux mains, en les tenant uniquement sur les bords.

Attention! Les lames sont extrêmement aiguisées!

- Insertion des légumes : il ne faut en aucun cas insérer des corps étrangers dans les orifices d'insertion des légumes. Ne mettez en aucune circonstance vos mains dans les orifices ! Que ce soit pour répartir les légumes ou enlever un corps étranger. Dans ce cas, débloquez le levier de verrouillage pour arrêter la machine. Faites pivoter la tête enfichable de côté pour vider complètement la zone de coupe.

- Nettoyage : démontez la machine dans la limite prévue par le fabricant. Elle peut être nettoyée à l'eau courante, mais pas avec un nettoyeur haute-pression. La tête enfichable et le poussoir peuvent être enlevés sans outils.

- Première mesure à prendre dans le cas d'un dysfonctionnement : actionnez le « bouton poussoir d'arrêt d'urgence » pour arrêter la machine. Dans le cas d'odeurs désagréables, débranchez immédiatement sur la prise de secteur.



Le « bouton poussoir d'arrêt d'urgence » se trouve directement à côté du levier de verrouillage.

3. Equipement

Le coupe-légumes peut avoir une vaste gamme d'équipements disponibles sur commande individuelle :



Anliker GSM Multicut-240



Poussoir



Ejecteur



Tiroir



Disques de coupe



Inserts de coupe

Les disques de coupe et de râpe sont disponibles en diverses versions pour une multitude d'utilisation. Pour de plus amples informations, contactez www.brunner-anliker.com .

4. Matériaux

L'anliker est fabriqué avec les matériaux les plus modernes, qui garantissent la sécurité, la robustesse, la longévité et le nettoyage simple.

La tête enfichable et le boîtier supérieur sont réalisés en métal léger et céramique.

Les disques de coupe sont fabriqués en fonte d'aluminium.

5. Installation et raccordement

La machine doit être installée uniquement sur une surface de travail ou un terrain plan et stable. Branchez la machine le plus près possible de la prise de courant. N'entreposez pas le câble d'alimentation sur un lieu de passage pour éviter les risques de trébuchement. Immobilisez les deux roues en appuyant sur les freins.

Pour la version avec moteur à 3 phases, le raccordement de la machine ne peut être effectué que par un électricien autorisé.



Immobilisez les roues

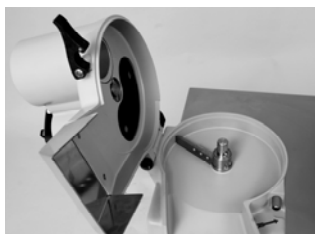
6. Mise en place correcte des disques et des inserts

6.1 Disques de coupe F – G – TO – S – PA – SU – HS et disques de râpe



Pour mettre en place les éléments de coupe, débloquez le levier de verrouillage et faites pivoter la tête enfichable.

Premièrement débloquez le levier de verrouillage et faites pivoter la tête enfichable de côté. Vérifiez que l'éjecteur ou l'assiette d'éjection soit correctement installé. Lorsqu'il est inséré correctement, l'éjecteur touche presque le fond de la zone de coupe.



L'éjecteur est enfilé sur l'arbre de transmission.

Choisissez maintenant le disque de coupe ou de râpe adapté en vous aidant de la désignation.

Vous trouvez la désignation sur la partie inférieure des disques de coupe et sur la partie supérieure des disques de râpe, près du moyeu.

Insérez maintenant le disque sur l'arbre de transmission. Avec un léger pivotement, le disque s'enclenche dans les goupilles d'entraînement de l'arbre de transmission et est placé correctement « au ras du bord » de l'arbre de transmission.



Un disque de coupe ou de râpe est installé sur l'arbre de transmission.

Attention : les disques sont parfaitement adaptés à l'arbre de transmission. Vous ne devez en aucun cas les insérer avec force ou exercer une grande pression.

Faites pivoter la tête enfichable pour refermer le boîtier et suivez maintenant les instructions indiquées dans le chapitre 7 « Coupe correcte des légumes »

6.2 Inserts de coupe W (Cubes) ou BT (Bâtonnets)

Les inserts de coupe sont composés de 2 ou 3 pièces.

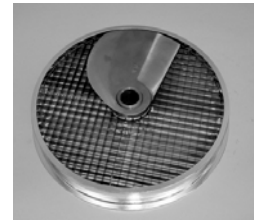
Pour couper en cubes ou en Bâtonnets, vous aurez besoin des inserts appropriés composés de 2 ou 3 pièces.

6.3 Cubes « W »

Deux systèmes sont disponibles : le coupe-cubes réguliers et le coupe-cubes combiné

6.3.1 Le coupe-cubes réguliers

Le coupe-cubes réguliers consiste en un disque composé d'une grille de lames recouvrant la surface totale et d'un trancheur à cubes. Les mesures disponibles sont 8, 10 et 14 mm. Chaque coupe-cubes est associé à un unique trancheur et doit être utilisé uniquement avec celui-ci. Les cubes ont les mesures suivantes : 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm ou 14 x 14 x 14 mm.



Premièrement, insérez l'insert pour cubes (= la grille à cubes). Ensuite, enfiler le trancheur à cubes sur l'arbre de transmission. Soyez attentif à ce que le trancheur soit bien encastré dans les goupilles d'entraînement. Avec précaution, faites pivoter légèrement le trancheur enfilé sur l'arbre de transmission jusqu'à ce qu'il s'enclenche mieux dans les goupilles d'entraînement et soit placé correctement « au ras du bord » sur l'arbre de transmission.

Renfermez la tête enfichable et suivez les instructions du chapitre 7 « Coupe correcte des légumes »



Pour enlever l'insert de coupe W (trancheur à cubes et grille), vous devez premièrement faire tourner le trancheur dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir bloqué pour déverrouiller la fermeture à baïonnette. Vous pouvez ensuite avec « précaution » soulever ensemble les deux pièces.

Tournez le trancheur dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir bloqué !
Les 2 pièces peuvent être soulevées facilement ensemble hors de l'orifice de sortie de la machine. Les tenir bien fermement !

Attention: Chaque grille à cubes est adaptée à un trancheur à cubes qui lui correspond. Assurez-vous que les deux pièces qui se correspondent ont bien été insérées (par exemple, la grille à cubes W8 et le trancheur W8). Si vous mélangez une grille à cubes et un trancheur de tailles différentes, cela provoquera la destruction immédiate de l'insert et des réparations nécessaires devront probablement être effectuées.

6.3.2 Coupe-cubes combiné

Le coupe-cubes combiné consiste en un insert de coupe, un trancheur à cubes WK10 et d'une ou plusieurs grilles à cubes de dimensions 8, 10 14 et 20 mm. Toutes les grilles peuvent être insérées dans le même insert de coupe. Toutes les grilles peuvent être utilisées avec le même trancheur à cubes W10. Les dimensions des cubes coupés sont : 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm ou 20 x 20 x 10 mm.



Le coupe-cubes réguliers produit des cubes qui ont des bords d'une longueur identique. Avec le coupe-cubes combiné, un des bords sera toujours de dimensions 10 mm, étant donné qu'on utilise uniquement un trancheur combiné pour cubes de 10 mm.

Insérez premièrement la grille à cubes souhaitée dans l'insert (le disque). Ensuite installez l'ensemble de l'insert à cubes (disque contenant la grille) dans la machine.

Par la suite, placez le trancheur à cubes combiné (WK 10) sur l'arbre de transmission. Soyez attentif à ce que le trancheur soit bien encastré dans les goupilles d'entraînement de l'arbre de transmission. Avec précaution, faites pivoter légèrement le trancheur jusqu'à ce qu'il s'enclenche mieux dans les goupilles d'entraînement et soit placé correctement « au ras du bord » de l'arbre de transmission.

Faites pivoter la tête enfichable pour refermer le boîtier et suivez les instructions du chapitre 7 « Coupe correcte des légumes ».

Pour enlever l'ensemble de l'insert de coupe W, vous devez premièrement faire tourner le trancheur dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir bloqué pour déverrouiller la

fermeture à baïonnette. Vous pouvez ensuite avec « précaution » soulever ensemble les deux pièces. Vous pouvez alors extraire la grille à cubes de l'insert de coupe.

Attention: les inserts à cubes du coupe-cubes combiné WK ne peuvent être utilisés uniquement qu'avec le trancheur à cubes WK 10. Tous les inserts de coupe s'utilisent avec le même trancheur WK 10. N'utilisez en aucun cas le trancheur à cubes avec les inserts pour cubes réguliers. Cela pourrait provoquer la destruction des inserts et des réparations nécessaires devront éventuellement être effectuées.

6.4 Bâtonnets « BT » (Coupe des frites)

Composé d'un insert BT et d'un disque BT



Le disque BT et l'insert BT sont marqués sur la partie inférieure.

Les inserts de coupe BT pour bâtonnets (frites) sont insérés et retirés de la même façon que les inserts de coupe W, mais pour l'insert BT, il faut veiller à ce que le dispositif de sortie gris muni de lames se situe dans la position de l'orifice de sortie de la machine (zone du boîtier). Dans la position correcte, les deux cames placées à côté de l'orifice de sortie s'enclenchent dans le boîtier de la machine. Vérifiez si la mise en place est correcte en essayant de faire bouger l'insert vers la droite et vers la gauche. Les cames sont bien positionnées dans le boîtier si elles ne bougent que de quelques millimètres.

Après la mise en place de l'insert BT, insérez successivement le disque de coupe BT sur l'arbre de transmission. Soyez attentif à ce que le disque BT soit bien encastré dans les goupilles d'entraînement de l'arbre de transmission. Avec précaution, faites pivoter légèrement le disque jusqu'à ce qu'il s'enclenche mieux dans les goupilles d'entraînement et soit placé correctement « au ras du bord » sur l'arbre de transmission.

Faites pivoter la tête enfichable pour refermer le boîtier et suivez les instructions du chapitre 7 « Coupe correcte des légumes ».

Pour enlever l'insert de coupe BT, vous devez premièrement faire tourner le disque de coupe dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir bloqué pour déverrouiller la fermeture à baïonnette. Vous pouvez ensuite avec « précaution » soulever ensemble les deux pièces.

Attention : Chaque insert BT est adapté à un disque de coupe qui lui correspond. Assurez-vous que le deux pièces qui se correspondent ont bien été insérées (par exemple, l'insert de coupe BT8 et le disque de coupe BT8). Si vous mélangez un insert et un disque de tailles différentes, cela peut provoquer la destruction immédiate l'insert et des réparations nécessaires devront probablement être effectuées.

6.5 Disques de coupe Brunoises « BR » et Gaufrettes « PG »

Les disques de coupe BR et/ou PG sont spécialement équipés d'une came/tige qui permet ainsi au conduit de remplissage en forme de fleur (appelé par la suite le conduit pivotant) de tourner simultanément, ce qui permet d'obtenir une forme de coupe correspondante des légumes. Les autres manipulations sont analogues à celles effectuées lors du remplissage du conduit réniforme.

Avec le poussoir pivotant, les légumes à couper sont fixés et pivotent simultanément.

Veillez toujours lors de l'installation des 2 types de disque « BR » et/ou « PG » à ce que la came/tige (sur la partie supérieure du disque) s'encastre et que la tête enfichable puisse être renfermée impeccablement. Si la tête enfichable se ne referme pas spontanément, cela signifie que la came/tige est positionnée directement sur le dispositif d'entraînement. En faisant pivoter légèrement le disque la came s'enclenche et la tête enfichable peut être facilement refermée.



Vous devez utiliser le deuxième orifice de remplissage avec poussoir pivotant pour couper en Brunoises « BR » et en Gaufrettes « PG ».

7. Coupe correcte des légumes

Placé un récipient approprié sous l'orifice de sortie de la machine. Les récipients de norme gastronomique de hauteur 200 mm et de grandeur 1/1 sont idéaux pour la machine. Les légumes coupés peuvent être distribués par dessous le plateau mobile dans de grandes bassines de cuisine.

1. Faites pivoter le couvercle dans la position horizontale
2. Retirez la plaque du poussoir de l'orifice de remplissage réniforme, et faites le pivoter de côté vers la gauche.
3. Insérez les légumes
4. Faites pivoter de nouveau la plaque du poussoir jusqu'à l'arrêt (c'est à dire que la plaque du poussoir est placé sur les légumes au dessus du conduit de remplissage réniforme)
5. Fermez le levier de verrouillage, en l'appuyant vers le bas et la machine se met en marche.
6. Guidez le poussoir (avec une pression légère sur les légumes, afin qu'ils soient toujours guidés vers le corps du disque permettant ainsi une coupe optimale).
7. Dès que le conduit de remplissage est vide, répétez la procédure 2 - 6.
8. À la fin du processus de coupe, débloquez le levier de verrouillage afin d'arrêter la machine.

Si vous souhaitez couper les légumes dans une certaine « orientation » – comme par exemple les oignons ou les tomates, vous devez insérer les légumes dans le conduit de remplissage dans l'« orientation » souhaitée.

CONSEIL : Si les légumes longs sont introduits verticalement dans le conduit de remplissage, vous obtenez de petits morceaux coupés diamétralement. Si vous insérez des légumes longs horizontalement dans le conduit de remplissage, vous obtenez de longs morceaux. Vous pouvez aussi utiliser le conduit de remplissage de droite pour l'insertion continue des légumes longs comme les poireaux, le céleri en branches, les oignons printaniers, les concombres, les radis blancs etc.

ATTENTION ! Les légumes doivent seulement être guidés par la plaque du poussoir. Il n'est pas nécessaire d'exercer une forte pression, ce qui nuit à la qualité de la coupe. En outre, une forte pression n'augmente pas le débit/les performances.



8. Tiroir et grille de coupe

Dans le tiroir intégré destiné aux disques, vous pouvez ranger jusqu'à 6 disques de coupe. Pour le nettoyage, vous pouvez extraire facilement le tiroir.

9. Nettoyage de la machine coupe-légumes

La tête enfichable peut être entièrement retirée pour le nettoyage. Le poussoir se compose d'une seule pièce. À l'extrémité inférieure se trouve la tige d'articulation avec un écrou moleté qui maintient la tête enfichable, le poussoir et l'appareil de base dans le système d'articulation. Procédez aux étapes suivantes:

1. Faites pivoter le couvercle vers le haut
2. La tête enfichable doit être fermée (pas verrouillée)
3. Retirez la plaque du poussoir de l'orifice de remplissage réniforme, et faites la pivoter de côté.
4. Saisissez la barre du poussoir par l'extrémité inférieure et, en un seul mouvement, retirez ensemble la tige d'articulation et le poussoir.
5. La tête enfichable est alors séparée de l'appareil de base et peut être soulevée facilement.
6. Le dispositif pour vider la machine ou l'assiette d'éjection peut être retiré du compartiment de coupe (cf. page 5)



La tête enfichable, le poussoir et l'éjecteur peuvent être nettoyés avec du savon et une brosse à l'eau courante. Le compartiment de coupe de l'appareil de base peut être nettoyé au moyen d'un chiffon humide ou de la brosse.



Le montage s'effectue de la même manière dans le sens inverse.

10. Nettoyage des disques de coupe et des inserts.

10.1 Disques de coupe et de râpe, Insert-BT et trancheur à cubes

Les disques de coupe et de râpe, la trancheur à cubes, ainsi que les inserts peuvent être nettoyés sans problème à l'eau courante avec une brosse en nylon propre.

10.2 Inserts pour cubes (désigné ci-dessous par grilles à cubes)

La grille à cubes fonctionne de sorte qu'à la fin du processus de coupe, les espaces carrés entre les lames sont remplis de légumes. Pour enlever ces restes de légumes/fruits, nous recommandons de procéder de la manière suivante :

Les légumes/fruits mous comme la tomate, le poivron, la poire, le kiwi, la banane, la mangue, l'avocat, etc peuvent être éliminés sur le verso de la grille avec l'aide de la brosse.

Pour les légumes/fruits durs, deux méthodes simples et douces de nettoyage sont possibles :

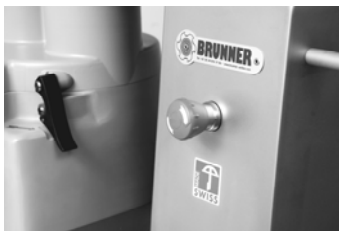
- A) Vous disposez d'un four à vapeur : mettez les grilles dans le four à 90°C, la vapeur cuira les restes de légumes/fruits. Ensuite les restes pourront être éliminés facilement sur le verso de la grille avec l'aide de la brosse (rinçage à l'eau courante).
- B) Insérez la grille à cubes sans le trancheur à cubes dans la machine (après avoir enlevé l'éjecteur). Tenez fermement la grille d'une main (les doigts sur le bord). De l'autre main, ôter les restes avec l'aide d'une longue carotte dure en la tapant verticalement et par à-coup sur la grille. Ensuite vous pouvez éliminer les restes de carotte au verso de la grille avec l'aide de la brosse fournie (rinçage à l'eau courante). Les restes près du bord de la grille peuvent être éliminés avec une brochette en bois ou une baguette.

ATTENTION! Il ne faut en aucun cas nettoyer la grille à cubes avec des couteaux ou d'autres objets métalliques ou durs.

11. Aide en cas de dysfonctionnement

Le coupe-légumes a été conçu pour être une machine robuste, il ne devrait pas ou presque pas y avoir de dysfonctionnement. Dans le cas de dysfonctionnement, les consignes suivantes pourront sûrement vous aider :

→ Dans tous les cas, avant de contrôler un dysfonctionnement, débranchez par précaution la prise de secteur.



En principe, actionnez toujours premièrement le bouton poussoir d'arrêt d'urgence

La machine ne marche plus

1. Assurez-vous que la machine soit bien alimentée par un circuit de courant fermé.
2. Vérifiez que le bouton poussoir d'arrêt d'urgence non soit plus actionné
3. La tête enfichable doit être correctement fermée.
4. Vérifiez que l'alimentation des 3 phases soient assurée.

Des odeurs désagréables s'échappent de la machine

Actionnez immédiatement le bouton poussoir d'arrêt d'urgence et débranchez la prise de courant

Engorgement – plus rien ne rentre – plus rien ne sort

Mettez la machine hors circuit, la démonter et la nettoyer. Lisez et suivez les instructions du chapitre 9 «Nettoyage du coupe-légumes».

La tête enfichable ne se ferme pas correctement après la mise en place des disque de coupe PG (Gaufrettes) et/ou BR (Brunoises)

La came/tige sur le disque de coupe se trouve directement sous le dispositif d'entraînement. Ouvrez la tête enfichable et faites légèrement pivoter le disque de coupe.

L'insert de coupe W ne peut pas être retiré correctement

La fermeture à baïonnette n'a pas été déverrouillée correctement. Faites tourner le trancheur à cubes avec précaution dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir bloqué pour que la fermeture à baïonnette puisse être déverrouillée et que les deux pièces puissent être retirées simultanément.

L'insert de coupe BT ne peut pas être retiré correctement

La fermeture à baïonnette n'a pas été déverrouillée correctement. Faites tourner le disque de coupe BT avec précaution dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir bloqué pour que la fermeture à baïonnette puisse être déverrouillée et que les deux pièces puissent être retirées simultanément.

Le disque de coupe BR (Brunoises) est insérée – mais la machine ne coupe que des bandes

Assurez-vous que vous travaillez avec le conduit pivotant. Dans le conduit de remplissage réinforme, ce type de coupe ne peut pas être réalisé.

La tête enfichable ne ferme pas correctement après la mise en place du coupe-cubes combiné.

Retirez le coupe-cubes combiné de la machine et contrôlez si la grille à cubes a été insérée correctement dans l'insert de coupe. Si la grille est correctement insérée, le côté coupant des lames se situe vers le haut.

La grille à cubes ne coupe pas proprement des cubes mais uniquement des petits morceaux

Contrôlez que le trancheur à cubes soit celui adaptée à la grille à cubes qui a été mise en place. Les deux désignations doivent toujours correspondre (celle du trancheur à cubes se trouve sur le côté supérieur, celle de la grille à cubes sur le côté inférieur).

Bruits de cliquetis pendant la coupe

Assurez-vous que le tiroir soit bien fermé.

La qualité de coupe (structure de surface) se dégrade

Téléphonez au +41 44 814 17 44. Nous vous proposons un programme de remplacement attractif pour les lames. N'hésitez pas à nous contacter.

Si les présentes consignes/instructions ne vous ont pas aidé ou si d'autres dysfonctionnements apparaissent, notre S.A.V. se tient à votre disposition :

Téléphone : +41 (0) 44 814 17 44

e-mail : mail@brunner-anliker.com

12. Données techniques

Moteur	Moteur à induction/ Motoréducteur à engrenages cylindriques – 1 ou 3 Phases
Puissance du moteur	0,750 kW
Tension	1 Phase (1,1 kW): 220 - 240 V, 50 Hz ou 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz ou 60 Hz 3 Phases (0,750kW) : 380 - 415 V 200 - 230 V
Type de protection	IP 56
Poids	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

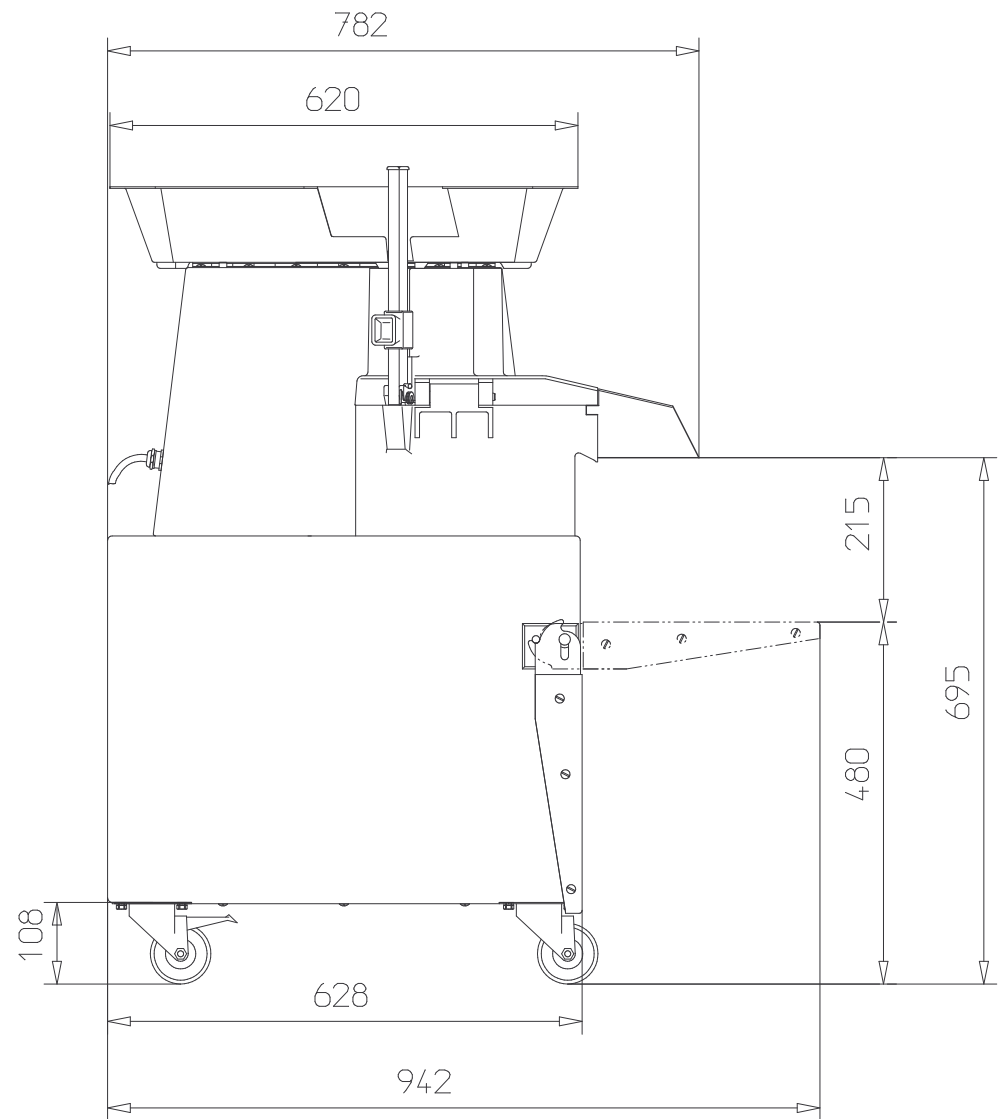
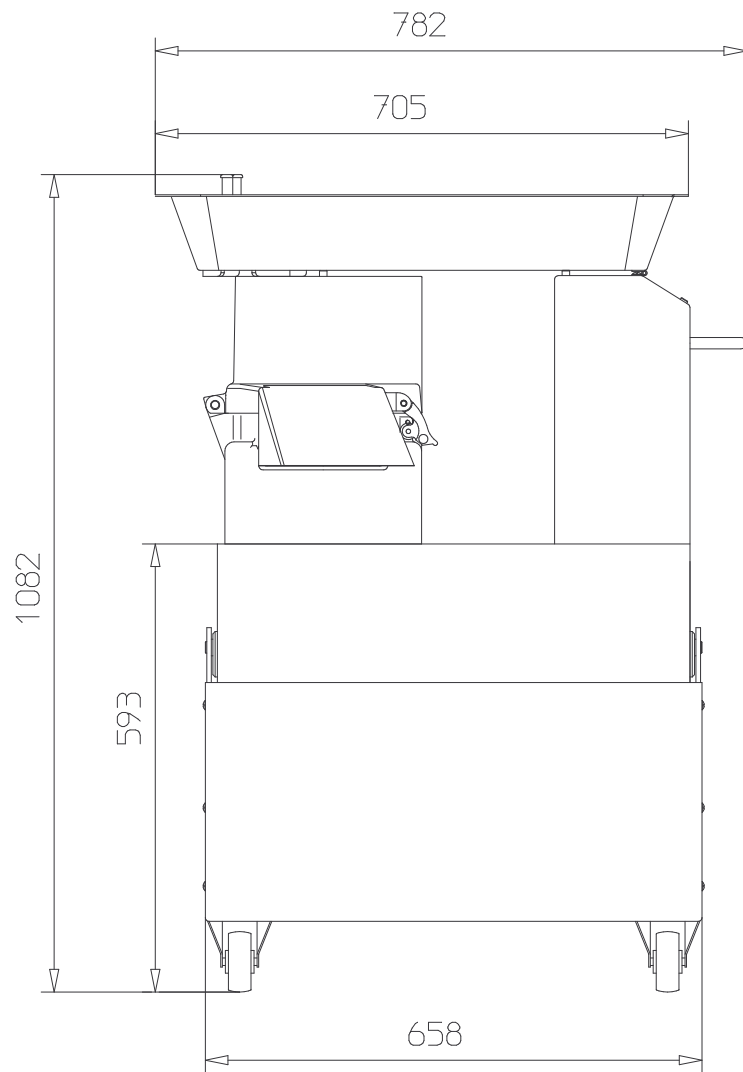
Brunner Corp.
machines and pumps
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

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 1 : 10	Gez.	07.04.10	TM
	Gep.		
	Ges.		

MC/00-0005/1