



Gastronomie-Schneitzler KSM

Frisch und «à la minute» in Handschnittqualität

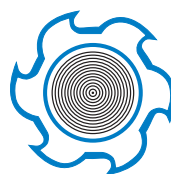
KSM ist das ideale Profigerät!

Das gilt nicht nur für die Gastronomie, sondern ebenso für Störmetzger, für Hausmetzger oder für Direktvermarkter.

Rohes Fleisch, gekochtes oder Innereien?

Den KSM kümmerts nicht. Der verarbeitet Fleisch oder Innereien problemlos zu Stroganoff, Pfannen-Gyros, Geschnetzeltes vom Kalb, Rind, Schwein oder Lamm. Ebenso verarbeitet er im Handumdrehen Poulet, Hähnchen, Truthahn, Pute, Leber, Niere und Kutteln. Zur Vorbereitung wird das Fleisch zu

ca. 5 cm grossen Würfeln vorgeschritten. Der KSM schnetzelt dann rohes und gekochtes Fleisch sowie Innereien in einem Arbeitsgang.

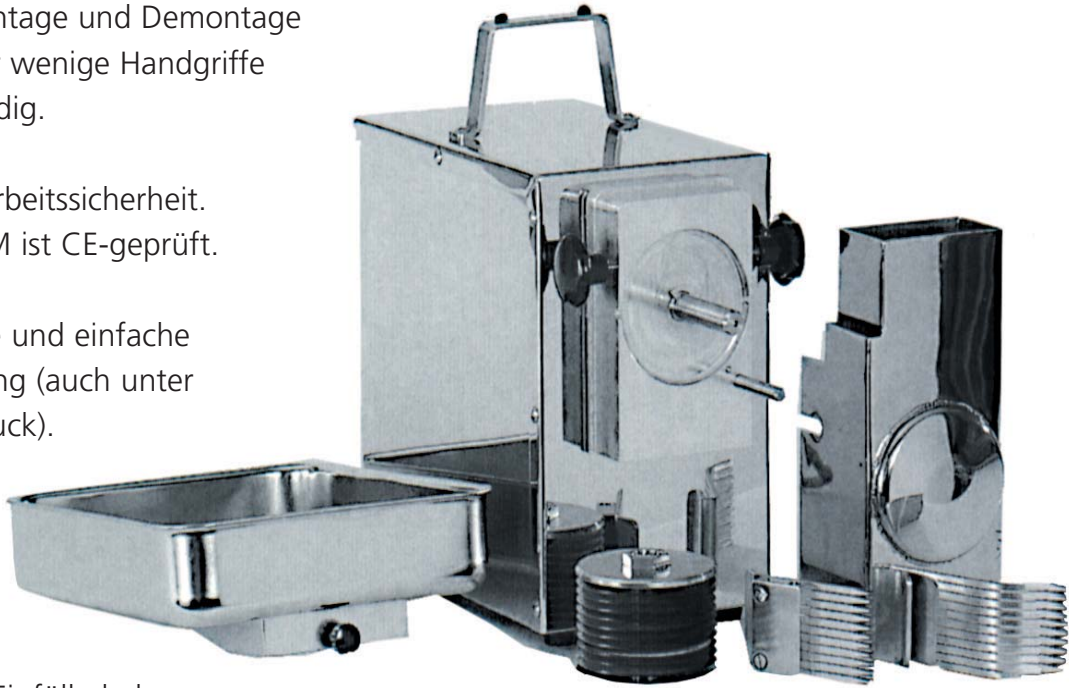


BRUNNER

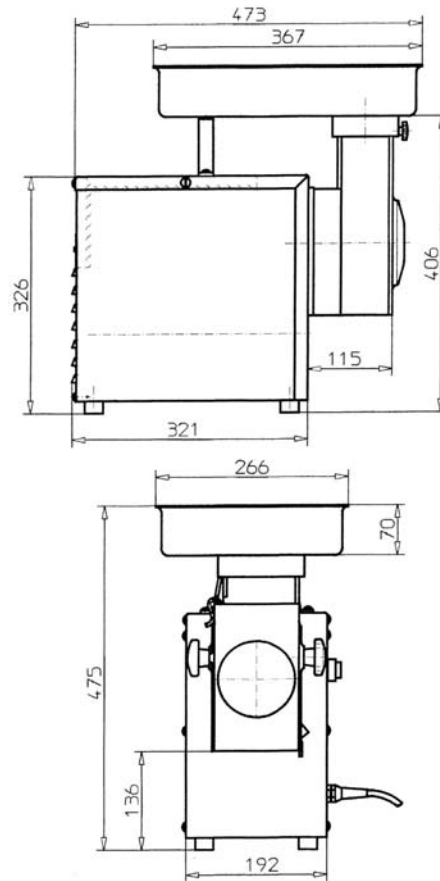
SWISS MANUFACTURER
OF FOOD-PROCESSING
MACHINES · SINCE 1924

Brunner AG, Maschinen und Pumpen • Brunnergässli 1–5
8302 Kloten • Telefon +41 1 814 17 44 • Fax +41 1 803 01 40
www.brunner-anliker.com • mail@brunner-anliker.com

- Zur Montage und Demontage sind nur wenige Handgriffe notwendig.
- Hohe Arbeitssicherheit. Der KSM ist CE-geprüft.
- Schnelle und einfache Reinigung (auch unter Hochdruck).



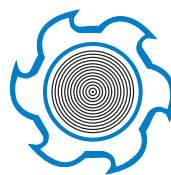
- Grosse Einfüllschale.
- Hohe Stundenleistung von weit über 100 kg.



Der Gastronomie-Schnetzler ist komplett in Edelstahl gefertigt und ist absolut wartungsfrei. Sein Antrieb erfolgt mittels Elektromotor. Die Kreismesser der Messerwalze können bei Bedarf nachgeschliffen werden. Es stehen Messerwalzen in den Grössen 4, 5, 6 und 8 Millimeter zur Verfügung.

Technische Daten

Motor	0.55 kW
Spannung	3 x 400 V / 50 Hz
Schutzart	IP 54
Leistung	bis ca. 200 kg/h
Abmessungen LxBxH	473 x 266 x 475 mm
Gewicht	26 kg



BRUNNER

SWISS MANUFACTURER
OF FOOD-PROCESSING
MACHINES · SINCE 1924

Brunner AG, Maschinen und Pumpen • Brunnergässli 1–5
8302 Kloten • Telefon +41 1 814 17 44 • Fax +41 1 803 01 40
www.brunner-anliker.com • mail@brunner-anliker.com