

Wir setzen dem
Mittelmass gleich
mehrere
Messer
an den Hals...



Steaker/Mürber MST

Mit 96 Messern und 1344 Klingen zum sicheren Gewinn.

Profi beim Metzger, im Heim oder im Spital.

Überall wo hohe Anforderungen an Hygiene und Qualität gestellt werden, ist unser Steaker/Mürber als Profi im Einsatz.

Vergessen Sie lange Bratzeiten!

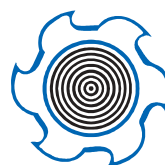
Der MST verkürzt die Bratzeiten um 70% und Ihre Steaks und Schnitzel ziehen sich nicht mehr zusammen.

Ungelagertes Fleisch?

Kein Problem – MST verwandelt es in sekundenschnelle in delikate Steaks oder Schnitzel. Zwei Messerwalzen mit je 48 Messern und je 14 Klingen ersparen Ihnen das umständliche Parieren des Fleisches.

Dauerhaftes Heften?

Das zuverlässige Heften von Jägersteaks, Cordon bleus oder Saltimbocca? Mit dem MST und seiner speziellen Messergeometrie wird's zum Kinderspiel!

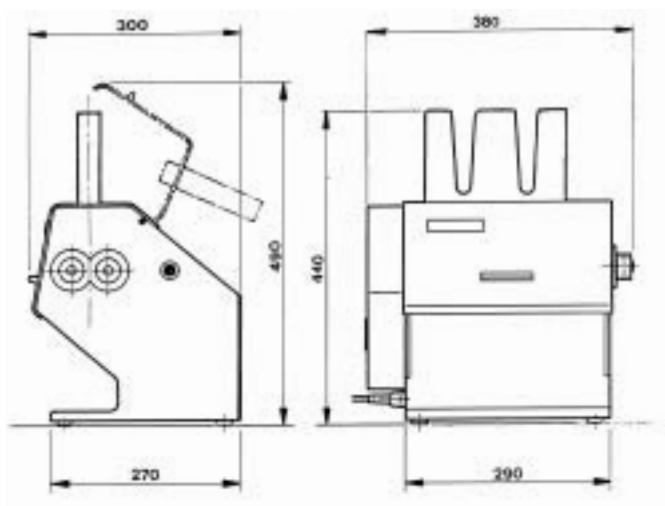


BRUNNER

SWISS MANUFACTURER
OF FOOD-PROCESSING
MACHINES · SINCE 1924

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

- Messerwalzen mit je 48 Messern und 672 Klingen
- Der MST ist CE-geprüft und wird mittels Elektromotor angetrieben.
- Der Deckel ist wahlweise aus Edelstahl oder aus transparentem Kunststoff gefertigt.
- Der Steaker/Mürber MST ist komplett aus rostfreiem Material hergestellt.
- Die Maschine ist absolut wartungsfrei.
- Maximale Hygiene- und Reinigungsfreundlichkeit danks einfacher Demontage und Montage des Messersatzes.



Technische Daten

| | |
|-----------------|-------------------|
| Motor | 0.37 kW |
| Spannung | 3 x 400 V / 50 Hz |
| Schutzart | IP 64 |
| Stundenleistung | bis 700 Stk./h |
| Gewicht | 30 kg |



BRUNNER

SWISS MANUFACTURER
OF FOOD-PROCESSING
MACHINES · SINCE 1924