

ISM

Industrie-
Schnetzler

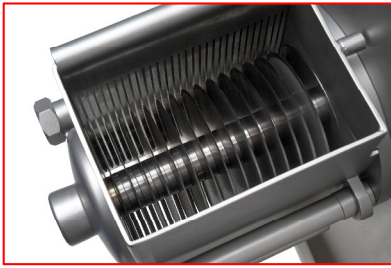
Industrial
Chopper-Slicer

Machine à
émincer

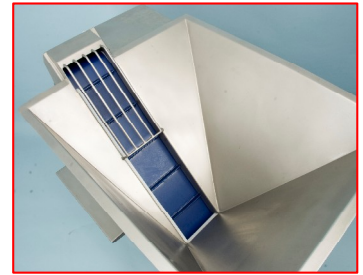
Sminuzzatrice
industriale



BRUNNER
Swiss Food-Processing Machines since 1924



Technische Daten Technical data Spécifications techn. Dati tecnici



Der Industrieschnezzler ISM schnetzelt rohes- und gekochtes Fleisch sowie Innereien in einem einzigen Arbeitsgang. Messerwalzen sind in den Grössen 4, 5, 6, 8, 10 und 12 mm erhältlich. Für Kutteln, Herz oder Nieren empfehlen wir Messerwalzen mit Wellenschliff.

Der Industrieschnezzler ISM ist in folgenden Versionen erhältlich:
Tischgerät mit grosser Befüllschale (Volumen bis 50 kg)
Fahrbar mit grosser Befüllschale und Ablage für Auffangbecken
Fahrbar mit automatischer Fördervorrichtung für bis 2'000 kg geschnezzeltes Fleisch pro Stunde

The Meat Chopper ISM enables raw and cooked meat as well as innards to be chopped in one single working process. Knife drums of 4, 5, 6, 8, 10 and 12 mm are available. For innards such as heart, kidney and tripe etc we recommend the wave shaped blades.

The Meat Chopper ISM is available in the following versions:
Table top model with large feeding hopper (volume up to 50 kgs)
On mobile platform and swing-up table for a collecting basin
On mobile platform and automatic feeding for up to 2'000 kg chopped meat per hour

La machine à émincer ISM permet de couper de la viande crue et cuite ainsi que les abats dans une seule opération. Des arbres porte-lames de 4, 5, 6, 8, 10 et 12 mm sont disponibles. Pour des rognons, tripes et estomacs les couteaux ondulés sont recommandés.

La machine ISM est disponible en versions suivantes:
Version de table avec grande cuve de remplissage (volume jusqu'à 50 kg)
Version chassis mobil avec table pliante
Version chassis mobil avec remplissage automatique pour jusqu'à 2'000 kg viande émincée par heure

La sminuzzatrice ISM taglia la carne cruda, cotta e anche le frattaglie in un unico ciclo. Sono disponibili lame circolari variamente distanziate per spessori di 4, 5, 6, 8, 10 e 12 mm. Per trippe, cuore e rognone raccomandiamo le lame ondulate.

La sminuzzatrice ISM è disponibile nelle seguenti versioni:
Macchina da banco con bacinella grande (Volume fino 50 kg)
Macchina su carrello con tavolino ribaltabile
Macchina su carrello con riempimento automatico fino 2'000 kg carne per ora

Motor / Motor / Moteur / Motore	1.1 kW
Spannung / Voltage / Voltage / Voltaggio	3 x 400 V, 50 Hz
Material / Material / Matériaux / Materiale	INOX
Messer Ø / Ø knife / Ø couteau / Ø lame	100 mm

BRUNNER AG	Brunnergässli	CH-8302 Kloten	Tel. +41 (44) 814 17 44
Brunner SA	Vers-Chez-Les-Blanc	1000 Lausanne 26	Tel. 021 784 15 14
Brunner SA	Via in Paes 82	6572 Quartino	Tel. 091 795 21 25
Brunner AG	Bergstrasse 25	9475 Sevelen	Tel. 081 785 16 81

www.brunner-anliker.com

