



INDUSTRIELLE REIBE

IR 250-D

Die leistungsstarke Reibe mit dem Prärotationsprinzip und einer digitalen Steuerung für perfekte Reibergebnisse.

EIGENSCHAFTEN

 Die digitale Steuerung verfügt über 100 Speicherplätze, um kundenspezifische Reibprogramme zu hinterlegen

 Einzigartiges Prärotationsprinzip ermöglicht sanftes, schonendes Verarbeiten von Lebensmitteln

 Komplette aus Edelstahl für einen hygienischen Einsatz in Ihrem Betrieb. Alle entfernbaren Teile sind spülmaschinentauglich

 Kraftvoller und wartungsfreier Motor mit eigenkonstruiertem Zahnradgetriebe

 Handgefertigte Reibbleche sorgen für perfekte Ergebnisse und Langlebigkeit

NUTZEN

- Kundenspezifisch und flexibel einsetzbar als Einzelmaschine oder zur Integration in bestehende Produktionslinien
- Einstellbare Geschwindigkeit für perfekte Ergebnisse und maximale Leistung
- Durch Prärotation werden Lebensmittel luftig und locker gerieben, ohne schmieren, ölen oder verklumpen
- Vollständig integrierter Kühlkreislauf für die optimale Verarbeitung temperatursensibler Produkte
- Durch die Rollen leicht und flexibel positionierbar
- Wartungsfreie Maschine



The world leader in high precision food processing

LEISTUNGSSTARKE INDUSTRIEREIBE FÜR VIELSEITIGE ANWENDUNGEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die neueste Generation unserer Industriereibe IR 250-D eignet sich perfekt für das Reiben von Käse, Schokolade, Nüssen, Keksen, Pharmazeutika und insbesondere von sensiblen Produkten. Maximaler Arbeitskomfort ist durch die optimale Arbeitshöhe, sowie durch den schnellen und einfachen Wechsel der Reibtrommeln gegeben. Digitale Steuerung, einfache Bedienung und speicherbare Programme - für konstant perfekte Resultate.



TECHNISCHE DATEN

Spannung:	3x 400 V, 50 Hz (3P+N+E)
Motor:	3 kW
Schutzart:	IP 26 Schwallwasser
Gewicht:	155 kg
Dimensionen:	817 x 482 x 1435 mm
Einfüllöffnung:	178 x 110 mm

SERVICE & DIENSTLEISTUNG

Unsere Maschinen sind komplett wartungsfrei. Trotzdem bieten wir unseren Kunden eine Vielzahl von Unterstützungsmöglichkeiten. Von der Installation und Instruktion der Maschine vor Ort über eine kulinarische Beratung bis hin zur lebenslangen Ersatzmaschine.

ÜBER UNS

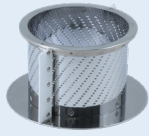
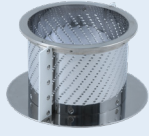
Unsere 100-jährige Geschichte ist die Basis unseres Knowhows in den Bereichen Schneiden, Reiben, Mahlen und Vereinzeln. Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus der Schweiz: Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zum Vertrieb erfolgen sämtliche Prozesse in den Niederlassungen von Brunner-Anliker in der Schweiz.

KONTAKT

Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55, 8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz
info@brunner-anliker.com, brunner-anliker.com

REIBTROMMELN

Reibtrommeln werden in der hauseigenen Manufaktur von Hand gefertigt. Jede Reibtrommel wird individuell gestanzt, geschliffen und geprägt. Dank dieses einzigartigen Herstellungsverfahrens überzeugen unsere Reibtrommeln mit einer unübertroffenen Lebensdauer und können härtere, weichere und sensiblere Lebensmittel verarbeiten.

000 V/B 00 V/B 0 V/B 1 D/B 3 D/A 4 D/A		13 11 9 7 5 4,2	mm
6 D/A 7 D/A 8 D/A 9 D/A 10 D/A 11 D/A 12 D/A 13 D/A		3,8 3 2,75 2,5 2,25 2 1,8 1,5	mm
14 A (Parmesan)		3 x 3 + 5	mm
17 D/B (Curly)		4 x 4	mm
18 A (Fondue) 19 A (Fondue)		11 16	mm
23 D/A (Universal) 24 D/A (extra fein)		2,5 2	mm
Kühlgerät-Kit			
Elektrostatik Set			