

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made



Instructions de service
Machines universelles

GP 8 et GP 10/20/25/30



Droits d'auteur © Brunner-Anliker SA 2015 Tous droits réservés.

Sauf autorisation expresse, toute reproduction du présent document ainsi que toute utilisation et diffusion de son contenu sont interdites. Tout non-respect entraînera une obligation à dommages et intérêts. Tous droits réservés.

Brunner-Anliker SA
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse

Clause de non-responsabilité

Nous avons vérifié la conformité du présent document avec les machines universelles qu'il décrit. Malgré tout, il est impossible de complètement exclure toute divergence de manière à ce que nous n'assumions aucune garantie pour une conformité intégrale. Les informations contenues dans le présent document sont régulièrement contrôlées et toute correction nécessaire sera intégrée à ses prochaines révisions. N'hésitez pas à nous contacter pour toute suggestion d'amélioration.

© Brunner-Anliker SA 2015

Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 2 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

Contenu

1. Félicitations.....	4
2. Indications de sécurité.....	4
3. Equipement.....	5
4. Appareils complémentaires (en option)	6
5. Installer et brancher.....	6
6. Battre, mélanger ou pétrir	7
7. Nettoyer la machine	9
8. Hacher la viande (en option).....	9
9. Nettoyer l'élément à hacher	9
10. Piler (en option)	11
11. Indications en cas de dérangement	12
12. Adresse de service après-vente et d'information	13
13. Informations techniques.....	13

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 3 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

1. Félicitations

Nous vous félicitons cordialement pour l'achat de la machine universelle Brunner. La machine robuste et performante vous rendra de bons services dans différentes applications. L'exécution, en acier ou aluminium coulé est particulièrement stable et durable. Elle peut être nettoyée facilement après chaque utilisation. Nous sommes convaincus que la machine universelle Brunner vous rendra de bons services pendant des années et confirmera ainsi la justesse de votre investissement.

2. Indications de sécurité

Malgré beaucoup de "sécurité insérée" déjà lors de la construction de la machine universelle, il est essentiel de considérer absolument certaines indications de sécurité pour l'utilisation. Lisez attentivement ces indications.

- Installer et brancher:

La machine doit être installée sur une surface de travail plane et stable ou au sol. Branchez la machine si possible le plus près d'une prise. Ne faites pas passer le câble sur un passage afin d'éviter de trébucher.

- Insérer / retirer le pétrin:

Considérez absolument la quantité de remplissage maximale, conformément au tableau de la page 14! Pivotez en avant les deux leviers de serrage, afin que le pétrin soit fixé de façon sécuritaire. Le levier doit être placé dans la position supérieure. La grille et/ou le couvercle doivent toujours être fermés avant la mise en marche.

- Insérer les outils du mélangeur:

Veillez à ce que le joint à baïonnette des outils soit complètement tourné.

- Changer la vitesse:

Ne changez la vitesse qu'à l'arrêt. Vous évitez ainsi des avaries à la boîte de vitesse.

- Utilisation d'appareils complémentaires:

Tenir compte de la sûreté de l'embrayage. Serrez à la main suffisamment la vis.

- Nettoyage:

La machine universelle ne peut pas être nettoyée à forte pression, ni immergée dans l'eau. La nettoyer avec un chiffon humide et du détergent à vaisselle du commerce.

- En cas de dérangement: arrêt d'urgence

Première mesure en cas de dérangement: pressez la touche d'arrêt. De cette façon, vous arrêtez la machine. Considérez qu'aucun autre commutateur d'arrêt d'urgence n'existe. Au cas où des odeurs désagréables devraient apparaître, retirez immédiatement la fiche secteur.



La touche d'arrêt est aussi en même temps le commutateur d'arrêt d'urgence. Elle se trouve dans la partie réglage de la machine en haut à gauche.



Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 4 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

3. Equipement

L'équipement standard des machines universelles Brunner contient le pétrin et 3 outils mélangeurs/malaxeurs. La capacité des pétrins est de 8 / 10 / 20 / 25 / 30 litres. Ces chiffres correspondent à la désignation du modèle. Des ensembles de réduction sont disponibles à partir du modèle GP 20 (20 litres), c'est-à-dire de plus petits pétrins avec des outils mélangeurs/malaxeurs. Des plus petites quantités de remplissage peuvent ainsi être traitées de façon optimale.



Machine universelle GP 8



Pétrin



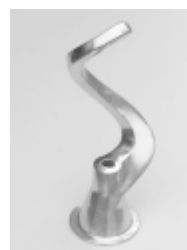
Machine universelle GP 10 - 30



Fouet



Mélangeur



Pétrisseur



Ensemble de réduction

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 5 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

4. Appareils complémentaires (en option)

Pour les machines universelles Brunner (sauf pour le modèle GP 8), des appareils complémentaires sont disponibles en option:



Elément à hacher

L'élément à hacher avec la cuvette de remplissage et le pilon.



Avec cet élément, vous augmentez considérablement l'utilisation de la machine universelle Brunner. Avec peu de manipulations, l'appareil est prêt à hacher la viande.



Passe-vite avec les disques passoire de 1,5, 3, 6 mm

Avec le passe-vite, vous pouvez faire de la compote de pommes, de la purée de pomme de terre et bien d'autres purées.

5. Installer et brancher

L'appareil doit être installé sur une table plane et stable avec une hauteur de travail appropriée. Si vous utilisez des appareils complémentaires, vous aurez assez de place pour préparer des morceaux de légumes et de viandes. Le raccordement doit être fait par un électricien certifié, 1 x 230 V / 3 x 400 V + N + E.

Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 6 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

6. Battre, mélanger ou pétrir

Déposez les ingrédients que vous voulez battre, mélanger ou pétrir dans le batteur. Veillez à ce que la quantité de remplissage n'excède pas la capacité du batteur. Le tableau de capacité à la page 14 vous donne les informations nécessaires sur la quantité maximum que vous pouvez remplir selon la dimension du batteur ainsi que sur le type d'application et la proportion du mélange. Avec des quantités très petites, vous pouvez utiliser, si disponible, ce que l'on appelle un ensemble de réduction. Celui-ci permet d'utiliser un plus petit batteur sur la même machine avec l'outil du mélangeur convenable.



Pour la fixation correcte, le batteur doit être installé dans le trou arrière.

Ajoutez les ingrédients dans le batteur. La goupille de centrage à l'arrière du batteur doit être placée dans le trou prévu. Les œillets latéraux au batteur sont mis sur les goupilles. Fixez le pétrin en pivotant en avant les deux leviers de serrage.



Les deux leviers de serrage latéraux sont pivotés en avant pour fixer le pétrin.

Insérez ensuite l'outil approprié du mélangeur, selon l'application et dans la dimension convenable au pétrin. Le joint à baïonnette doit être complètement pivoté. Soulevez le pétrin avec le bras de levage dans la position de travail supérieure et fixez-le d'une pression sur le bras de levage. Fermez la grille et/ou installez la couverture transparente sur le pétrin. Vérifiez que pour démarrer, la vitesse 1 est enclenchée. Selon l'application et la quantité de remplissage, vous pouvez, toujours à l'arrêt, passer à la deuxième ou troisième vitesse.



L'outil du mélangeur, par exemple le fouet, est mis sur l'arbre primaire

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 7 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Fermez la grille et/ou installez le couvercle transparent au modèle GP 8.



Consultez le tableau correspondant de la page 14. A l'aide du bouton tournant et/ou avec la touche de flèche, réglez la durée pour battre, mélanger ou pétrir. Après l'expiration du délai, la machine s'arrête automatiquement.



Commencez toujours avec la première vitesse et changez seulement lorsque la machine est à l'arrêt.

En cas de besoin, vous pouvez mélanger le tout avec une vitesse plus élevée. Avec des types de pâtes lourdes, vous ne devriez pas avoir le mélangeur en marche continue plus de 15 minutes. Avant de continuer à malaxer, vous devez faire une pause de la même durée afin de laisser refroidir le moteur de commande.



Ajustez la durée de mélange à l'aide du bouton tournant et/ou avec la touche de flèche.



Si le fusible de surcharge devait se déclencher, réduisez la masse de la pâte et continuez de malaxer après une courte pause de refroidissement. Sur le modèle GP 8, vous devez en plus presser sur le bouton de remise à zéro à l'arrière de l'appareil.

Après avoir terminé de battre, de mélanger ou de pétrir, vous descendez le batteur dans la position inférieure, vous ouvrez la grille et/ou enlevez le couvercle transparent. Décrochez l'outil du mélangeur au joint à baïonnette. Ouvrez les deux leviers de serrage latéraux sur le pétrin afin de le sortir de l'appui. Vous pouvez maintenant utiliser le produit travaillé.

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 8 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

7. Nettoyer la machine

Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. Retirez aussi la fiche secteur. Si ce n'est pas déjà fait, vous pouvez démonter maintenant l'outil du mélangeur utilisé ainsi que le pétrin. Il n'est pas nécessaire de démonter d'autres parties de la machine pour les nettoyer, il est d'ailleurs pas permis à l'opérateur de démonter d'autres pièces. Nettoyez les pétrins et les outils du mélangeur avec du produit vaisselle usuel du commerce.

En aucun cas, la machine elle-même ne doit être lavée à l'aide d'un nettoyeur à forte pression, mais elle doit seulement être frottée avec un chiffon humide et du détergent doux et séchée par la suite. Ne nettoyez en aucun cas des parties peintes avec des éponges abrasives ou avec des solvants.

La barre de glissière pour l'appui du pétrin doit être graissée ou huilée une fois par semaine.

8. Hacher la viande (en option)

Enlevez le couvercle en plastique à l'avant de la tête de l'appareil (pas disponible avec le modèle GP 8). Mettez l'élément à hacher avec l'arbre primaire dans l'ouverture. La goupille courte doit entrer dans le trou, de sorte que l'élément à hacher soit en appui sur la machine. A l'aide de la vis à ailettes, serrez bien à la main.



L'élément à hacher est couplé avec la machine et consolidé avec la vis à ailettes.

Placez un récipient approprié sous l'appareil afin de recueillir la viande hachée. Positionnez la machine sur la vitesse 1. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur principal et remplissez peu à peu de viande à partir du trou de remplissage. Poussez la viande avec le pilon livré. Utilisez exclusivement ce pilon. Grâce à l'interrupteur principal, arrêtez la machine dès que la portion est hachée.

9. Nettoyer l'élément à hacher

Mettez la machine hors tension avec l'interrupteur principal. Enlevez la cuvette de remplissage. Tenez l'élément à hacher avec la main et desserrez la vis à ailettes sur la machine. Tirez l'élément à hacher de l'ouverture de commande et fermez celui-ci avec le couvercle en plastique. Commencez le démontage en desserrant l'écrou de la vis de serrage. Retirez alors l'arbre d'escargot, avec le disque à trou et le couteau en forme de croix du carter de l'élément à hacher. Les éléments peuvent maintenant être nettoyés sans problèmes dans de l'eau de vaisselle. L'assemblage peut se faire en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 9 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



L'écrou de la vis de serrage devrait pouvoir être desserré à la main sans problèmes



L'arbre d'escargot avec le disque à trou et le couteau en forme de croix sont retirés du carter de l'élément à hacher.



Le disque à trou et le couteau en forme de croix sont enlevés de l'arbre d'escargot.

Selon le souhait du client, un disque à trou avec la dimension convenable peut être utilisé. Vous trouvez ce marquage sur la circonférence du disque à trou, par exemple le n° 12. La position des rainures du disque à trou doit être orientée vers la clavette au carter de l'élément à hacher. Vissez et serrez à la main l'écrou de la vis de serrage. L'élément à hacher est préparé ainsi pour la prochaine application.

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 10 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

10. Piler (en option)

Insérez d'abord le disque passoire avec la dimension de trou souhaitée. Pour effectuer cette opération, vous devez ouvrir les deux leviers noirs et soulever la partie supérieure ainsi que le disque de passage. Insérez le disque passoire adapté. Ensuite, vous posez le disque de passage et centrez l'élément d'entraînement supérieur dans le perçage.

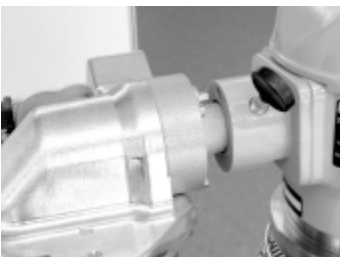


Ouvrez les leviers de serrage latéraux pour insérer le disque passoire adapté.



Soulever la partie supérieure ainsi que le disque passoire.

Les deux leviers de serrage latéraux doivent être fermés avec une tension facile. Enlevez le couvercle en plastique rond à la tête de la machine (pas disponible sur le modèle GP 8).



L'appareil de passage est couplé avec la machine et consolidé avec la vis à ailettes.

Mettez l'arbre primaire de l'appareil à passer dans l'ouverture. La goupille courte doit entrer dans le trou, de sorte que l'appareil à passer soit en appui sur la machine. A l'aide de la vis à ailettes serrez bien à la main.

Placez un récipient approprié sous l'appareil à passer. Positionnez la machine sur la vitesse 1. Remplissez en haut le produit de passage dans l'entonnoir et mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur principal. Ajoutez peu à peu les aliments et poussez-les avec le pilon livré.

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 11 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

11. Indications en cas de dérangement

Les machines universelles sont construites très solidement, de sorte que peu de dérangements devraient apparaître. En cas de problèmes, les instructions suivantes peuvent sûrement vous aider.



Les touches d'arrêt normales sont aussi les commutateurs d'arrêt d'urgence.



La première mesure à prendre lors de dérangements possibles de chaque type: mettez l'appareil hors tension! Si des odeurs désagréables devaient apparaître, vous devez retirer immédiatement la fiche secteur.

Surcharge: Masse de pâte trop lourde

Si le fusible de surcharge s'est déclenché automatiquement, vous devez laisser refroidir l'appareil au moins 15 minutes. Sur le modèle GP 8, vous devez pousser le bouton de remise à zéro avant de pouvoir continuer à malaxer.



Sur le modèle GP 8, remettre le bouton à zéro

Considérez absolument les poids maximaux de remplissage recommandés conformément au tableau de la page 14. Réduisez éventuellement la quantité de pâte de 10% environ.

Engorgement à l'élément à hacher - rien n'entre plus - rien ne sort plus

Mettez l'appareil hors tension, démontez et nettoyez. N'essayez en aucun cas d'extraire, à l'aide d'outils divers, les aliments dans le canal d'introduction et dans le canal de sortie. Consultez la page 9 sous "Nettoyer l'élément à hacher".

Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 12 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

12. Adresse de service après-vente et d'information

En cas de problèmes ou de questions qui ne sont pas décrits ou qui ne peuvent pas être résolus, veuillez contacter notre service après-vente.

Adresse: Brunner-Anliker SA
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse

T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90

mail@brunner-anliker.com

Plus d'infos sur notre site web: brunner-anliker.com

13. Informations techniques

	GP8	GP10	GP20
Contenu du pétrin	8 litres	10 litres	20 litres
Voltage	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance du moteur	184 W	250 W	370 W
Poids	25 kg	60 kg	80 kg
Nombre des vitesses	3	3	3
Réduction	pas disponible	pas disponible	10 litres
Cric du pétrin	bras de levage	bras de levage	bras de levage

	GP25	GP30	GP40
Contenu du pétrin	25 litres	30 litres	40 litres
Voltage	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz
Puissance du moteur	560 W	750 W	1100 W
Poids	120 kg	180 kg	150 kg
Nombre des vitesses	3	3	3
Réduction	10 litres	20 litres	20 litres
Cric du pétrin	bras de levage	bras de levage	

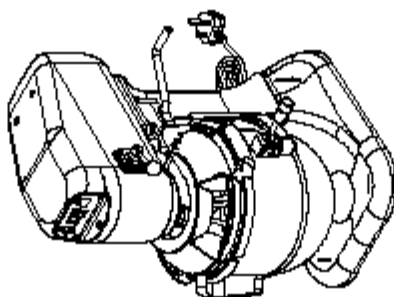
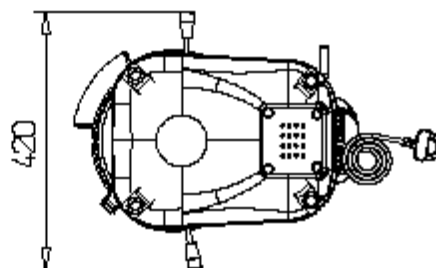
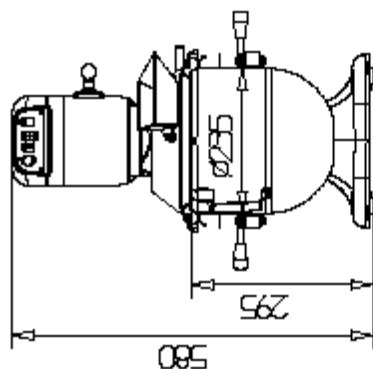
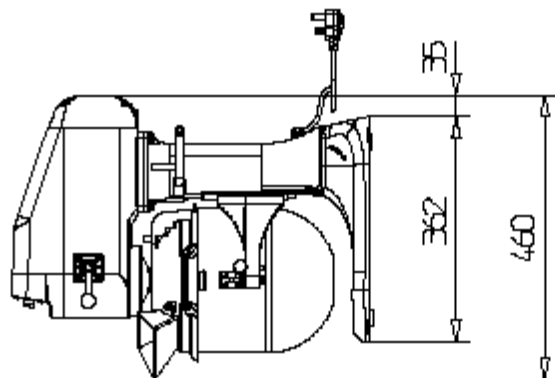
Il faut prendre comme directive le tableau des capacités maximales sur la page suivante. Différents facteurs comme le type de la farine utilisée ou la température de l'eau peuvent rendre nécessaire une réduction de la quantité de la pâte.

Les illustrations sur les pages suivantes montrent les dimensions principales des machines universelles Brunner GP 8, GP 10 et GP 20.

Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 13 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

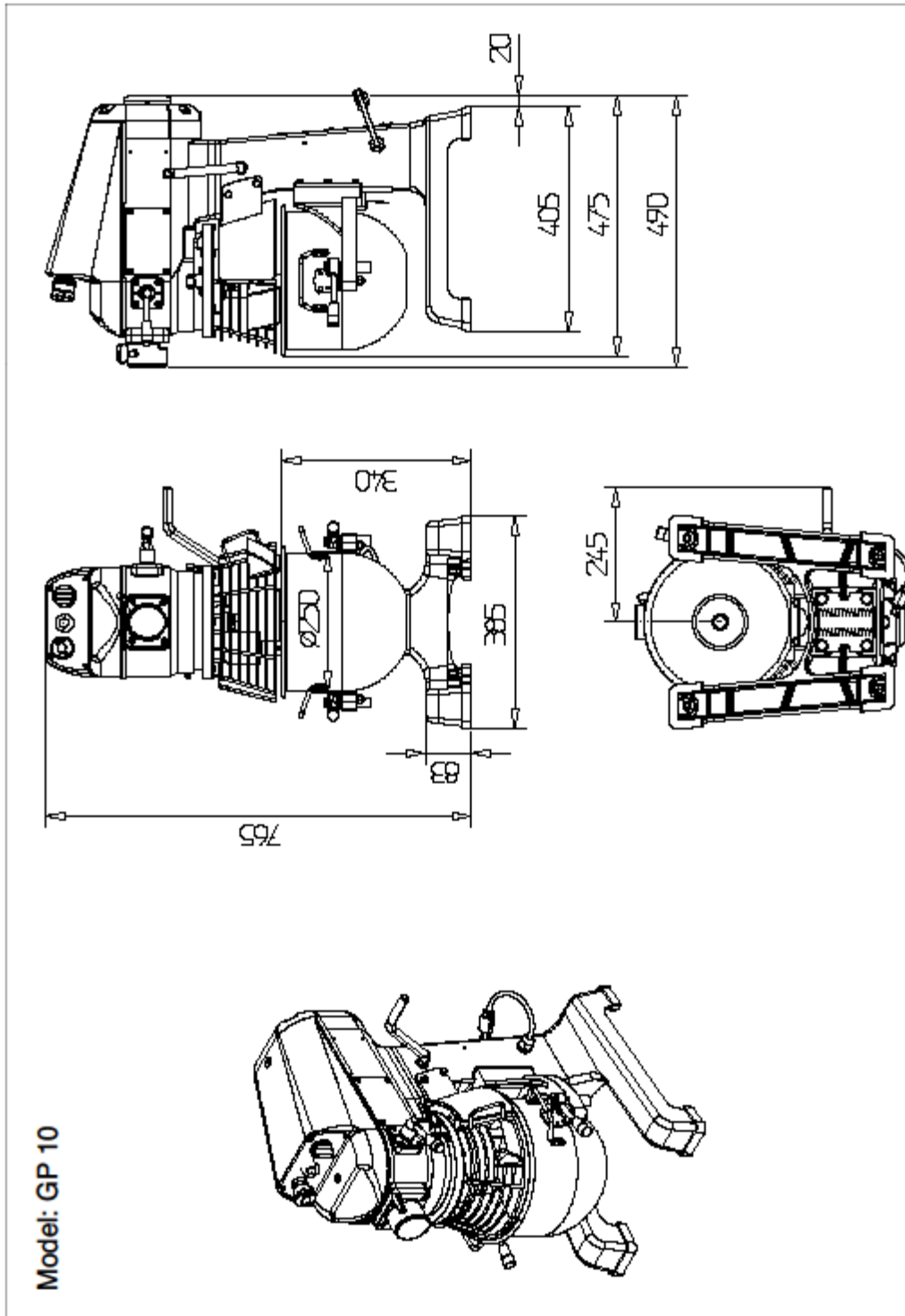
Kapazitäts - Tabelle für Brunner Universalmaschinen

Produkt flüssig (Liter l)	Werkzeug	Drehzahl- stufen max.	GP 8	GP 10	GP 20	GP 25	GP 30	GP 30P	Bemerkungen :
Schlagrahm		1 - 2 - 3	0.9	1.9	3.8	4.7	5.7	5.7	
Eiweiss		1 - 2 - 3	0.4	0.5	1.0	1.2	1.4	1.4	
Meringue		1 - 2 - 3	0.2	0.4	0.7	0.8	1.0	1.0	
Waffel od. Eierteig		1 - 2 - 3	2.8	4.7	7.6	9.5	11.4	11.4	
Produkt fest (kg)									
Kartoffelstock		1	1.8	3.6	6.8	8.2	10.4	10.4	Mischverhältnis in % = Wassergewicht geteilt durch Mehlgewicht mal 100.
Eisiger Fondant		1	1.4	2.7	5.4	6.8	8.2	8.2	
Teigsorten: 1)									
Kuchenteig		1	2.7	4.5	9.1	11.3	13.6	13.6	4) 3) 4) 3) 4) 2) 3) 4) 5) 3) 4) 5)
Wähenteig		1	1.8	4.5	8.2	10.0	12.2	12.2	
Berliner	65%	1 - 2	0.9	2.0	4.1	5.4	6.8	9.1	5) Die 2. Geschwindigkeits- stufe sollte bei einem Mischverhältnis von 50% oder tiefer nie verwendet werden.
Brot schwer	55%	1	1.4	3.4	6.8	9.1	13.6	15.9	
Brot u. Gipfel	60%	1	2.3	5.7	11.3	11.3	20.4	20.4	
Pizza dünn	40%	1	0.9	2.3	4.1	5.4	7.3	11.3	
Pizza mittel	50%	1	1.8	2.3	4.5	6.8	11.3	16.3	
Pizza dick	60%	1	2.3	4.5	9.1	11.3	18.1	20.4	
Eiernudelein		1	0.2	0.9	2.3	2.7	3.6	6.8	
1) Die Mischer-Kapazität hängt vom Feuchtigkeits- gehalt des Mehles ab. Wenn Sie Teigsorten mischen, überprüfen Sie das Mischverhältnis in %. Die angegebenen Kapazitäten basieren auf einer Zimmertemperatur von ca. 20°C für Mehl und Wasser.		2) M a x i m a l e Mischdauer ist 7 min.	3) Wenn Sie Erstklass- Gluten-Mehl ver- wenden reduzieren Sie die Teigmenge um 10 %.	4) Falls Sie gekühltes Mehl, Wasser unter 20°C oder Eis verwenden, redu- zieren Sie die Teig- menge um 10 %.					

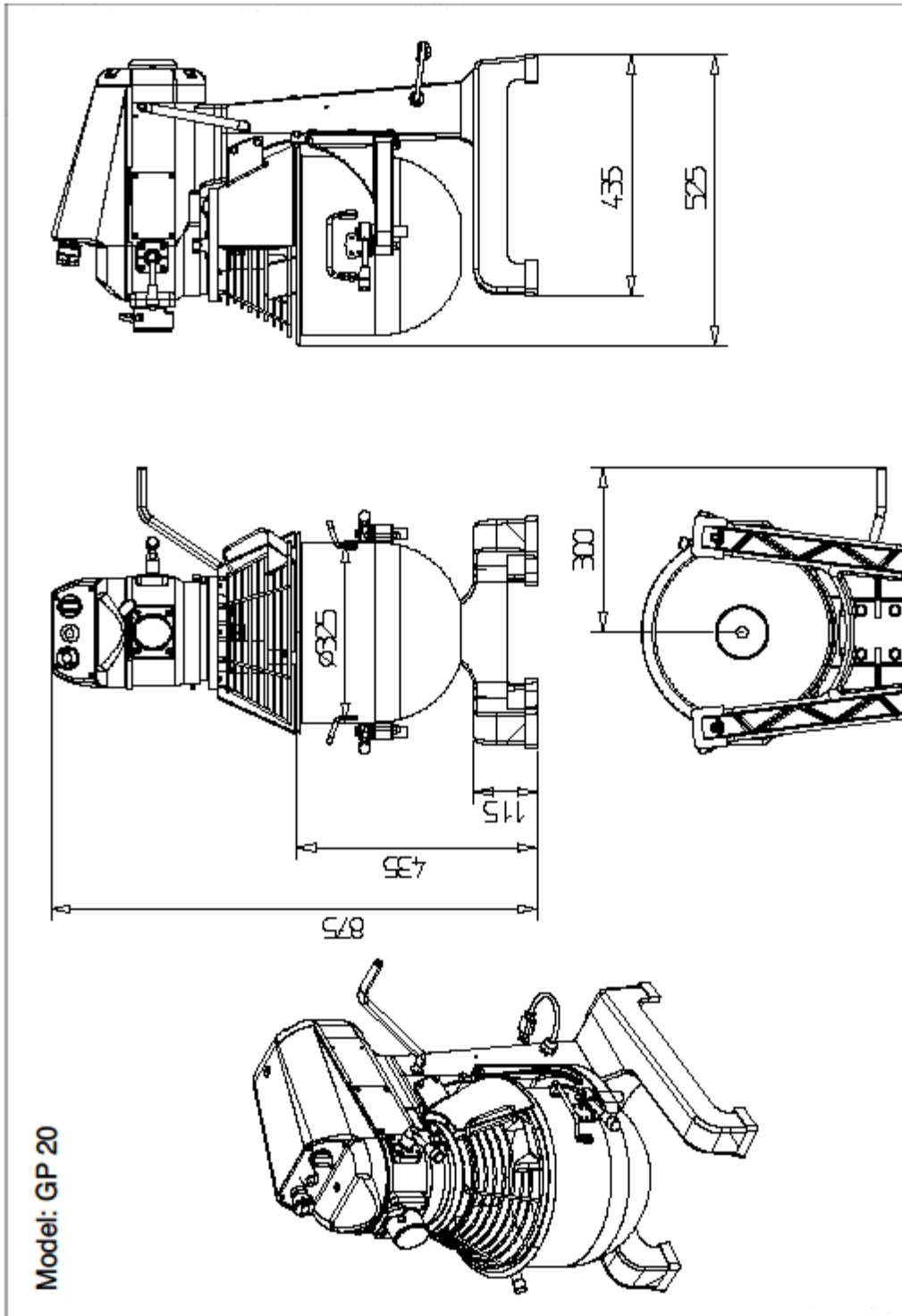


Model: GP8

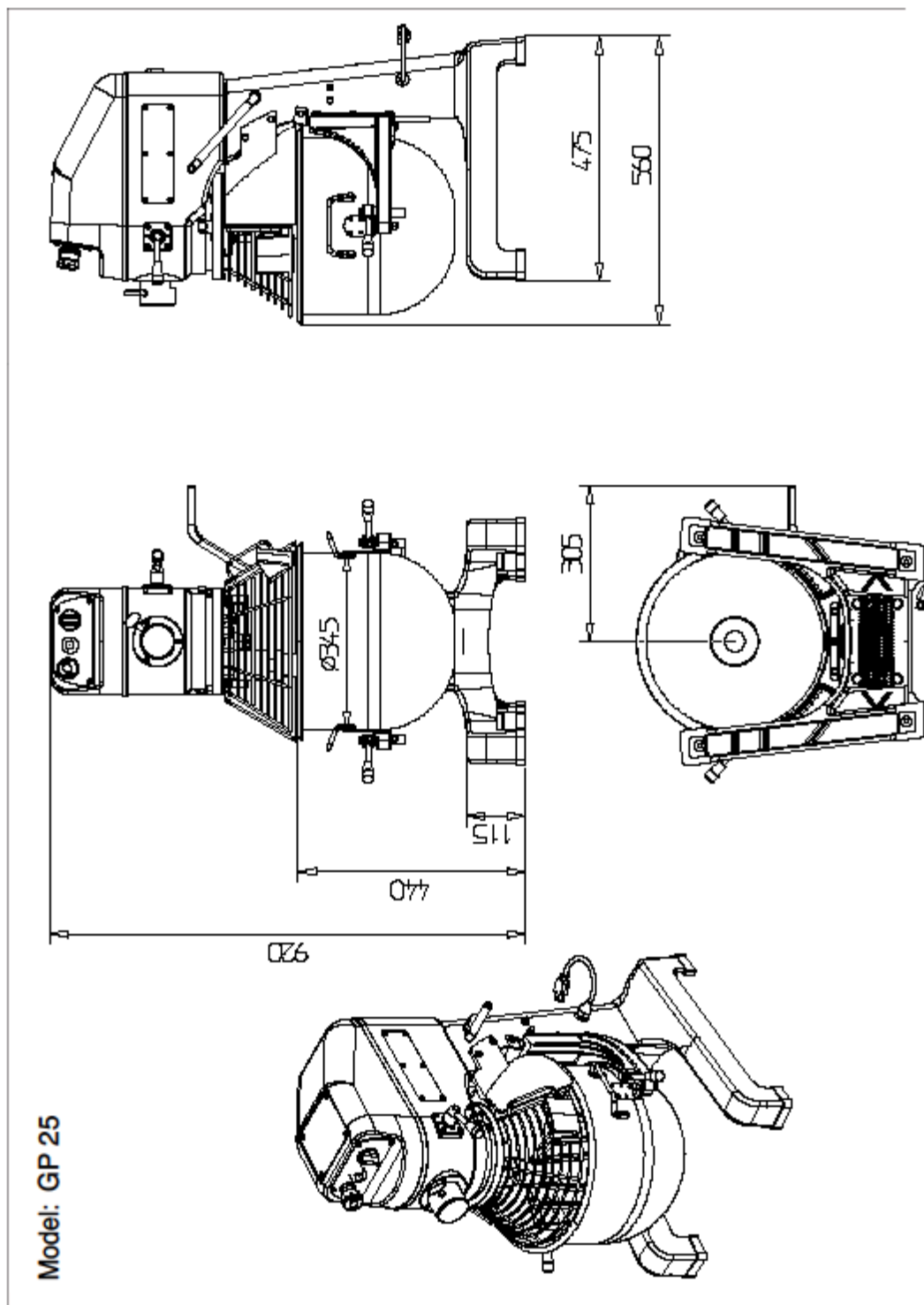
Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 15 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



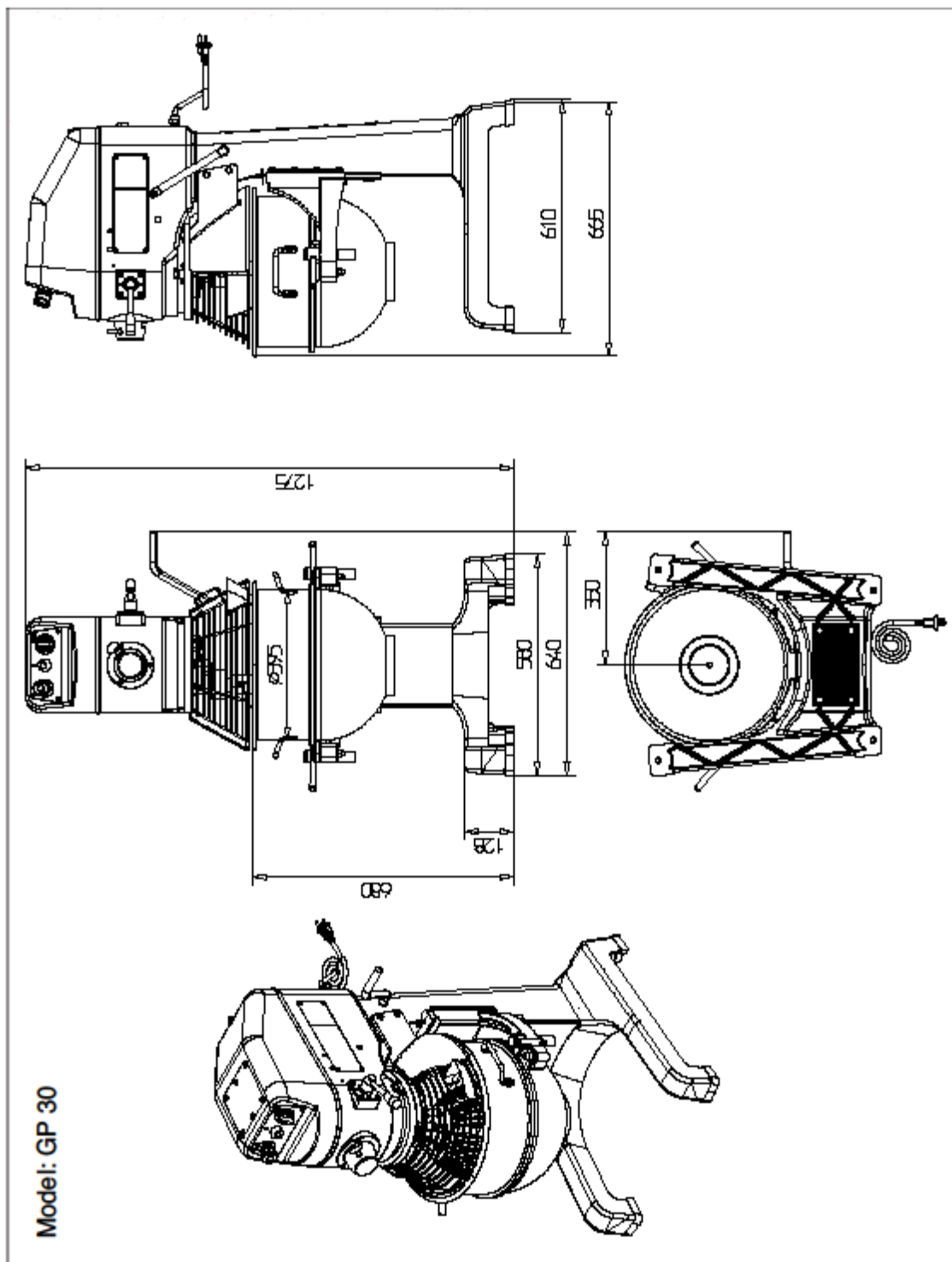
Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 16 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



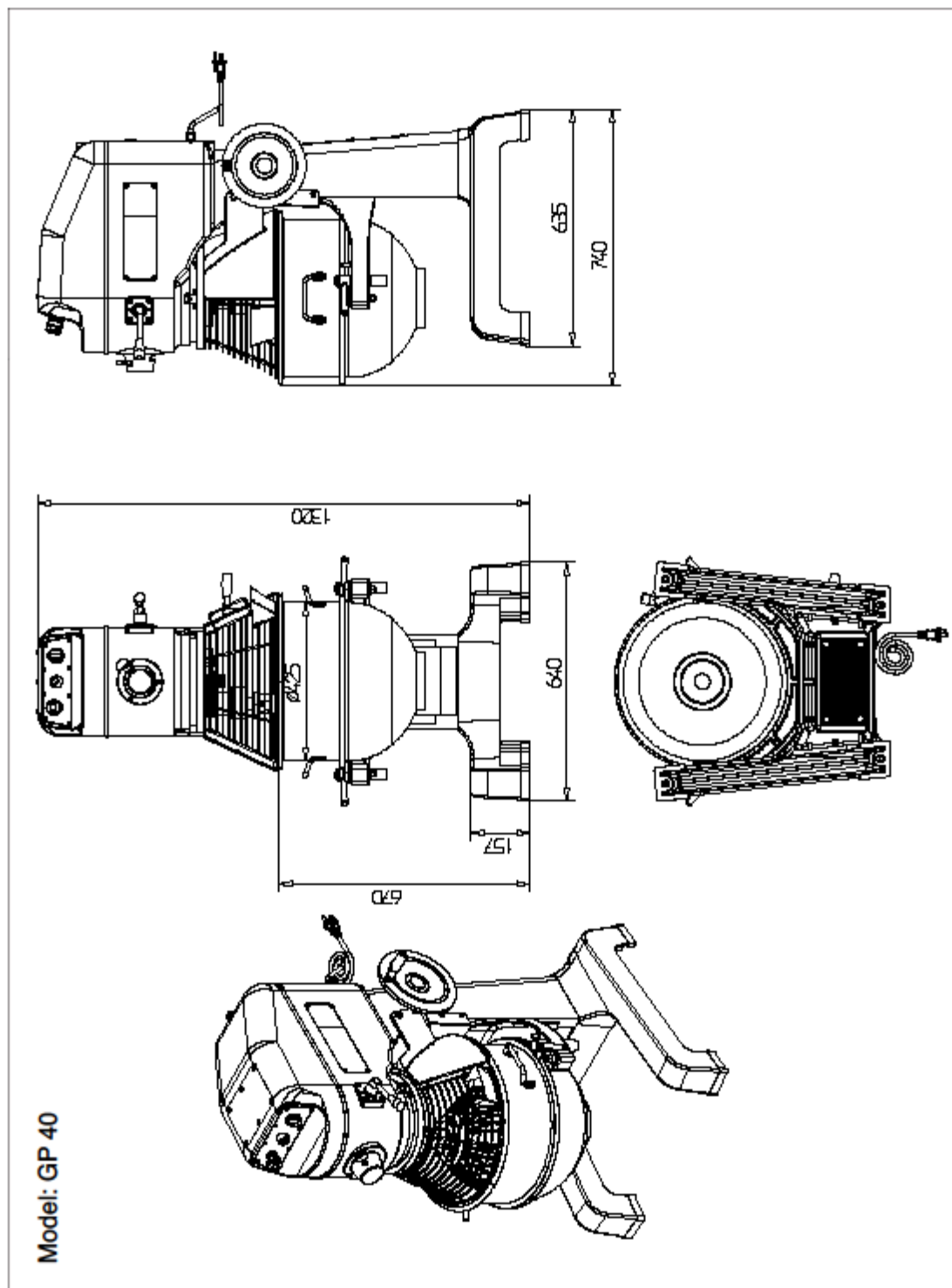
Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 17 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 18 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA





Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 19 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Établi:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 20 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p>		<p>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p>	
<p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p>		<p>Beschreibung des Produkts Universalmaschine</p>	
		<p>Description du produit Description of product</p>	
		<p>Typenreihe / Série type / Type series GP 8 und GP 10 / 20 / 25 / 30 / 40 / 60 / 80</p>	
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: à quel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>			
<p>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>1935/2004</p>		<p>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 60204-1 :2007-06</p>	
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>			
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Pees 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Quartino, 2023</p>  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Gebildet:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.01.2015	19.01.2015	25.01.2023	245.02006	CA

Etabli:	Contrôlé:	Modifié:	Statut: Libéré 300	Page 21 de 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° de document:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA