



brunner-anliker.com

FAM 16

**Zuhause in den besten
Betrieben der Welt.**

Chez soi dans les meilleures
entreprises du monde.

Di casa nelle aziende
più rinomate del mondo.

At home in the world's
best companies.



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

ÜBERZEUGENDE GRÜNDE

RAISONS IMPÉRIEUSES • MOTIVI
CONVINCENTI • COMPELLING
REASONS

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte. Brunner-Anliker-Geräte zeichnen sich durch diese überzeugenden Eigenschaften aus:

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité.
Tous nos produits partagent ces mêmes caractéristiques exceptionnelles:

Il marchio Brunner-Anliker è sinonimo di prodotti di altissima qualità.
Le nostre apparecchiature hanno in comune le seguenti caratteristiche uniche:

The Brunner-Anliker name stands for high-quality products.
All of our machines have the following impressive characteristics in common:



Präzision und Perfektion für ein optimales Verarbeitungsergebnis

Précision et perfection pour un résultat de traitement optimal

Precisione e perfezione per un risultato di lavorazione ottimale

Precision and perfection for an optimal processing result



Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen

Innovation technique pour l'hygiène des denrées alimentaires selon des exigences extrêmement sévères

Innovazione tecnica per i massimi requisiti di igiene alimentare

Technical innovation for foodstuff hygiene which meets the highest demands



Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung

Manipulation simple pour un confort d'utilisation optimal et un nettoyage aisé

Utilizzo semplice per lavorare con il massimo comfort e facilitare la pulizia

Simple handling for optimum user comfort and easy cleaning



Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

Produit de qualité suisse comme gage de précision, d'innovation, de longue durée de vie et de fiabilité

Prodotto di qualità svizzero come garanzia di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità

Quality Swiss product as your guarantee for innovation, precision, durability and reliability

Produktvorteile • Avantages des produits • Vantaggi del prodotto • Sales arguments



- Sorgfältigstes Auflockern aller Arten von Trockenfrüchten
- Hydraulisch unterstütztes Einwerfen des aufzulockernden Gutes
- Breites Spektrum an Werkzeugkonfigurationen
- Entspricht den hohen Hygiene- und Qualitäts-Anforderungen der Lebensmittelindustrie
- Einfache Integration der Maschine in bestehende Produktionsabläufe
- Einfache Bedienung und Reinigung

- Séparation délicate de toutes sortes de fruits secs
- Alimentation assistée hydrauliquement des fruits à séparer
- Large éventail de configurations d'outils
- Répond aux exigences en matière de qualité et d'hygiène de l'industrie alimentaire
- Intégration simple en cours de production
- Maniement et nettoyage aisés

- Accuratissima separazione di tutti i tipi di frutta secca
- Sistema di introduzione del materiale da separare con assistenza idraulica
- Ampia gamma di configurazioni dell'utensile
- Soddisfa le elevate esigenze di igiene e qualità dell'industria alimentare
- Facile integrazione nei cicli di produzione esistenti
- Facile da utilizzare e pulire

- Very careful loosening of all kinds of dried fruits
- Hydraulically supported infeed of the material to be loosened
- Wide range of tool configurations
- Complies with the strict hygiene and quality demands of the foodstuffs industry
- Simple integration in existing production processes
- Easy to operate and clean

Technische Daten • Données techniques • Dati tecnici • Technical Data

Spannung • Tension • Tensione • Voltage

Motor • Moteur • Motore • Motor

Leistung • Puissance • Potenza • Power

Gewicht • Poids • Peso • Weight

Schutzart • Classe de protection • Tipo di protezione • Protection class

Dimensionen • Dimensions • Dimensioni • Dimensions

Eingabehöhe • Hauteur d'alimentation • Altezza di carica • Feed height

Material • Matériau • Materiale • Material

Geräuschpegel • Niveau acoustique • Livello di rumorosità • Noise level

Prüfungen • Contrôles • Certificazioni • Certifications

3 x 400 V, 50 Hz (3P + N + G)

2,2 kW

1500 kg/h

305 kg

IP 26

1428 x 1740 x 915 mm

1170 mm

Edelstahl • Acier inoxydable • Acciaio inossidabile • Stainless steel

> 70 dBA

CE

Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf brunner-anliker.com oder bei Ihrem Berater.

Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur brunner-anliker.com ou chez votre conseiller. • Per informazioni su altri utensili di Brunner-Anliker visitate brunner-anliker.com o contattate il vostro referente. • Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.

Resultate • Résultats • Risultati • Results



Sultaninen / Cranberries / Weinbeeren / Korinthen

Gross oder klein, gehackt oder ganz - die FAM 16 lockert zerstörungsfrei auf. Hauptanwender: Verpackungsbetriebe, Cerealien- und Riegelhersteller, Schokoladenindustrie.

Raisins de Smyrne / Cranberry / Grains de raisin / Raisins de Corinthe

Grands ou petits, hachés ou non, la FAM 16 sépare les fruits sans les endommager. Les principales applications sont: les entreprises d'emballage, les fabricants de céréales et de barres aux céréales et l'industrie chocolatière.

Uva sultanina / Mirtilli rossi / Uva passa / Uva di Corinto

Grandi o piccoli, sminuzzati o interi - FAM 16 separa salvaguardandone l'integrità. FAM 16 è destinata principalmente all'industria di imballaggio, ai produttori di cereali e barrette e del cioccolato.

Sultanas / Cranberries / Raisins / Currants

Large or small, chopped or whole - the FAM 16 separates everything without destroying it. Main application areas are packaging companies, cereals/cereal-bar manufacturers and the chocolate industry.



Exoticmix

Studentenfutter und Exoticmix bestehen hauptsächlich aus gewürfelten Trockenfrüchten und Sultaninen. FAM 16 lockert einzelne Komponenten wie auch ganze Mischungen auf.

Mélange exotique

Les mélanges de fruits secs ou mélanges exotiques se composent principalement de fruits secs mélangés et de raisins de Smyrne. La FAM 16 sépare les différents composants ou des mélanges intégraux.

Mix di frutta esotica

I mix di esotica sono composti principalmente di pezzi quadrati di frutta secca e uva sultanina. FAM 16 separa sia singoli componenti che interi mix.

Exoticmix

Nuts and raisins or Exoticmix mainly consist of diced dry fruit and sultanas. FAM 16 separates individual components as well as entire mixtures.



Kokosraspel

Kokosraspel verklumpt vor allem wegen der kalten Lagerung. Die Schale der FAM 16 ist gross genug um das ganze Volumen eines Sackes aufzunehmen.

Noix de coco râpée

La noix de coco râpée colle surtout en cas de stockage dans un local frais. La coupe de la FAM 16 est suffisamment grande pour réceptionner tout le volume d'un sac.

Cocco a scaglie

Le scaglie di cocco risultano ammassate soprattutto a causa della conservazione al freddo. La vasca della FAM 16 è sufficientemente grande per contenere l'intero volume di un sacchetto.

Coconut flakes

Coconut flakes clump up mainly due to cold storage. The bowl of the FAM 16 is large enough to hold the entire volume of one bag.



Mangoschnitze

Sind die herausforderndsten Trockenfrüchte. Sie sind oft stark verklumpt, zäh und haben unregelmässige Formen. Für Mangos existieren besondere Mango-Werkzeuge.

Morceaux de mangues

Ce sont les fruits secs les plus exigeants. Les morceaux de mangues sont souvent fortement collés, durs et ont une forme irrégulière. Il existe des outils spéciaux pour les mangues.

Pezzi di mango

Tra tutta la frutta secca rappresentano in assoluto la sfida più difficile. I pezzi di mango sono teneri, spesso molto ammassati tra loro e di forma irregolare. Per il mango sono previsti utensili speciali.

Mango slices

Mango slices are the most challenging dried fruit. Mango slices are often clumped, tough and irregular. There are special mango tools available.



Aprikosen / Äpfel

Grosse Stücke und verletzbare Oberflächen sind hier die Herausforderung. Wir verfügen über viele spezialisierte Werkzeuge um das gewünschte Resultat zu erreichen.

Abricots / Pommes

Lorsqu'il s'agit de traiter ces fruits, les grands morceaux et les surfaces sensibles sont un défi. Nous proposons de nombreux outils spéciaux pour obtenir le résultat demandé.

Albicocche / Mele

Nel caso di questi frutti la sfida è rappresentata dalle grandi dimensioni dei pezzi caratterizzati da una superficie delicata. Offriamo un'ampia gamma di utensili speciali che consentono di ottenere i risultati desiderati.

Apricots / Apples

Large pieces and vulnerable surfaces are the challenge here. We have many special tools to achieve the desired result.



Pflaumen

Pflaumen können mit den Standard-Werkzeugen gut aufgelockert werden.

Prunes

Les prunes peuvent être parfaitement séparées avec les outils standards.

Prugne

Le prugne possono essere separate bene utilizzando gli utensili standard.

Plums

Plums can be perfectly separated with standard tools.



Tiefkühlgemüse und -früchte

Die Maschine kann direkt im Tiefkühlbereich für alle Arten von Früchten und Gemüse eingesetzt werden. Auch Brokkoli und Blumenkohl lockert die FAM 16 äusserst schonend auf.

Fruits et légumes congelés

La machine peut être utilisée pour toutes sortes de fruits et légumes congelés. Même du brocoli et du chou-fleur sont séparés en douceur grâce à la FAM 16.

Verdura congelata

La macchina può essere utilizzata direttamente nello scomparto freezer per tutti i tipi di frutta e verdura. La FAM 16 separa assai delicatamente anche broccoli e cavolfiori.

Frozen vegetables

The machine can be used directly for all types of deep-frozen fruit and vegetables. The FAM 16 also gently loosens broccoli and cauliflower.



Caramel Bits / Toffee

Caramel Toffee werden ebenfalls in zusammengepressten Blöcken geliefert und können auf der FAM 16 problemlos aufgelockert werden.

Éclats de caramel / toffee

La FAM 16 permet de séparer, sans difficulté, aussi des blocs de caramel.

Pezzetti di caramello / toffee

Il toffee al caramello viene venduto in blocchi pressati e sulla FAM 16 lo si può separare senza problemi.

Caramel Bits / Toffee

Caramel toffee is also delivered in compressed blocks and can be easily loosened on the FAM 16.

Schweizer Qualitätsmaschinen für die professionelle Lebensmittelverarbeitung

Machines de qualité suisse pour le traitement professionnel des denrées alimentaires • Macchine di qualità svizzera per la lavorazione professionale dei prodotti alimentari • Swiss quality machines for professional food processing



Das Unternehmen

Brunner-Anliker ist der führende Hersteller von Maschinen, welche dem Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Mahlen sowie der Auflockerung von Nahrungsmitteln dienen. Mit etwa 80 Mitarbeitenden wird ein Qualitätsprodukt angefertigt, welches wir in der Schweiz (Tessin) produzieren und weltweit vertreiben.

L'entreprise

Brunner-Anliker est le fabricant leader des machines conçues pour couper, broyer, râper, mouder et séparer des aliments. Notre entreprise, qui emploie environ 80 collaborateurs, fabrique des produits de qualité made in Switzerland (Tessin), qui sont distribués au quatre coins du monde.

L'azienda

Brunner-Anliker è l'azienda leader nella produzione di macchine destinate a tagliare, sminuzzare, grattugiare, macinare, nonché separare gli alimenti. Con circa 80 collaboratori viene realizzato in Svizzera, nel Canton Ticino, un prodotto di qualità venduto a livello mondiale.

The company

Brunner-Anliker is the leading manufacturer of machines for cutting, chopping, grating, grinding and declumping foodstuffs. Our 80 staff manufacture high-quality products in our plant in Switzerland (Ticino), which are then sold around the world.

Unser Qualitätsversprechen

Die Geräte von Brunner-Anliker für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Unsere Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.

Notre promesse de qualité

Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Nos machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.

La nostra promessa di qualità

Gli utensili di Brunner-Anliker per uso professionale funzionano in modo preciso e affidabile offrendo il massimo comfort durante la lavorazione. Grazie alla loro robustezza e affidabilità, in molte attività vengono impiegati per svariate generazioni. Le nostre macchine soddisfano i massimi requisiti di sicurezza e sono facili da utilizzare e pulire.

Our quality promise

Brunner-Anliker appliances for professional applications work precisely and reliably while offering optimum user comfort. Thanks to their durability and reliability, they are often used for generations in many companies. Our machines comply with the most stringent safety aspects and are easy to operate and clean.

Qualitätsprodukt aus der Schweiz

Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Innovation, 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.

Produit de qualité made in Switzerland

Les machines made in Switzerland de l'entreprise Brunner-Anliker sont synonymes d'innovation, de précision, de longue durée de vie et de fiabilité. Du développement à la production, en passant par la distribution, l'ensemble des processus est réalisé dans les filiales suisses de Brunner-Anliker.

Un prodotto di qualità dalla Svizzera

Le macchine di Brunner-Anliker sono sinonimo di innovazione, precisione, lunga durata e affidabilità svizzera: dallo sviluppo alla vendita, passando per la produzione, tutti i processi si svolgono nelle filiali di Brunner-Anliker in Svizzera.

Quality Swiss products

Brunner-Anliker machines are a shining example of Swiss innovation, precision, durability and reliability. From development right through to production and sales, all processes are carried out in the Brunner-Anliker branches in Switzerland.

**BRUNNER
ANLIKER** 

swiss  made

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Schweiz

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

Brunner-Anliker GmbH
Kupferschmidstrasse 76
79761 Waldshut-Tiengen
Deutschland

T +49 7741 965 61 00
F +49 7741 965 61 014

mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com