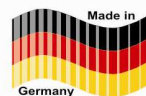


SCHARFEN

Präzisions-Schwerkraftschneider

Gravity Food Slicer

Modell ATM-3



Mit automatischem Schlittengang - auf Hand umschaltbar
Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten, sogar Obst und Gemüse
Großer Schwerkraftwinkel von 43 Grad, ideal für klebrige Produkte

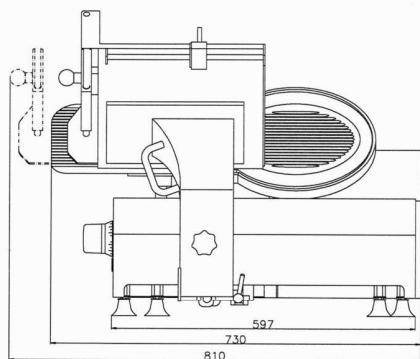
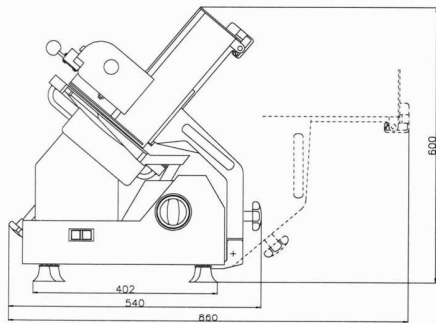
With automatic carriage movement - change over to manual operation is possible
Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity
Powerful motor for continuous operation for all kinds of food - such as meat, sausage, ham, cheese, roast beef, even vegetables and fruit
Large gravity angle of 43 degrees, ideal for sticky products

SCHARFEN

Präzisions-Schwerkraftschneider

Gravity Food Slicer

Modell ATM-3



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 597 mm x 402 mm

Außenmaß

(L x B x H): 730 x 540 x 600 mm

Gewicht ca. 60 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme

2 Motoren, gesamt 0,6 kW

Messer

300 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.

Schnittstärkeneinstellung

0 bis 25 mm (stufenlos)

Schneidlänge 270 mm

Schneidhöhe 210 mm

Geräuschpegel <70 dB (A)

Schneidgeschwindigkeit

ca. 36 Schlittenhübe pro Minute
auf Handbetrieb umschaltbar

Kraftvolles Schneiden

Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb
98 % Kraftübertragung durch
Direktgetriebe

Schlittentisch zur Reinigung abklappbar
Schleifapparat abnehmbar
Großer Schwerkraftwinkel von 43 Grad

Technical Data

counter space required

(l x w): 597 mm x 402 mm

overall dimension

(L x B x H): 730 x 540 x 600 mm

weight approximately 60 kg

voltage

3-phase or 1-phase,
voltage and cycles as required

power requirement

2 motors, total 0,6 kW

knife

300 mm Ø,
hollow ground, hard chromed, stay
sharp quality. For cutting bread a
toothed blade is available.

slice thickness

0 to 25 mm (infinitely variable)

cutting length 270 mm

cutting height 210 mm

sound level <70 dB (A)

speed of carriage

36 strokes per minute
changeable to manual operation

powerful cutting

powerful motor for continuous operation
98 % power transmission to the blade
because of direct gear drive

Carriage can be tilted aside for easy
cleaning

Sharpening device is removable
Large gravity angle of 43 degrees

Das Modell ATM-3 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

ATM-3 S

Ideal für das Schneiden von großen
Schinken und großen Fleischstücken
Messer 330 mm Ø

Außenmaß

(L x B x H): 740 x 540 x 600 mm

Sonst alle Daten wie Modell ATM-3

Schneidlänge 260 mm

Schneidhöhe 225 mm

ATM-3 Teflon / ATM-3 S Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse, Brot
und Frischfleisch. Schlittentisch,
Anschlagplatte, Messerschutzplatte und
Messer sind mit Teflon beschichtet.

Kein Schmieren und kein Kleben mehr.
Weiterer Vorteil: schnelle und einfache
Trockenreinigung. Sonst alle Daten wie
Modell ATM-3 / ATM-3 S.

ATM-3 E / ATM-3 ES

Ausführung mit **stufenlos
einstellbarer Geschwindigkeit**
und **elektronischem Zählwerk**,
siehe Prospekt ATM-3 E.

Model ATM-3 is available in following special executions:

ATM-3 S

Ideal for slicing large ham
and large cuts of meat
Blade 330 mm Ø

overall dimensions:

(l x w x h): 740 x 540 x 600 mm

For all other technical details see
Modell ATM-3

cutting length 260 mm

cutting height 225 mm

ATM-3 Teflon / ATM-3 S Teflon

Ideal for slicing cheese, bread and fresh
meat. Carriage, thickness plate, blade
guard and blade are tefloned.

Easy and precise slicing, no smearing
or sticking. Further advantage:
quick and easy to clean with dry cloth.
For all other technical details see
model ATM-3 / ATM-3 S.

ATM-3 E / ATM-3 ES

Execution with **infinitely variable
speed** and **electronic counter**,
see leaflet model ATM-3 E.