

SCHARFEN

Präzisions-Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell ATM-3



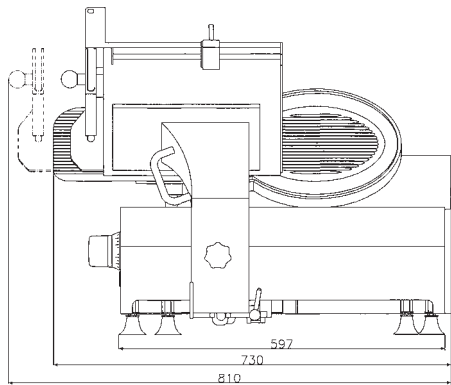
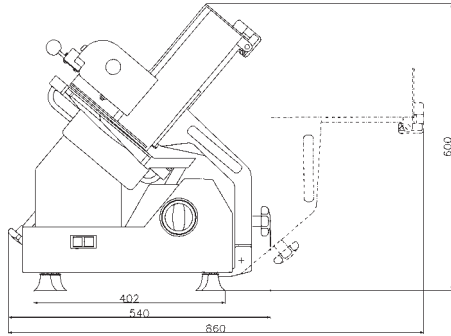
Modell ATM-3

Mit automatischem Schlittengang – auf Handbetrieb umschaltbar.
Ideal für Schneidgut aller Art – wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten,
sogar Obst und Gemüse.

With automatic carriage movement – change over to manual operation is possible.
Ideal for all kinds of food – such as meat, sausage, ham, cheese, roast beef,
even vegetables and fruit.

SCHARFEN

Präzisions-Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell ATM-3



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 597 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 Schnithaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.

Schnittstärkeneinstellung

0 bis 25 mm (stufenlos)

Schneidlänge 305 mm

Schneidhöhe 210 mm

Geräuschpegel < 70 dB (A)

Schneidgeschwindigkeit

ca. 36 Schlittenhübe pro Minute – automatisch. Für spezielle Schneidaufgaben lässt sich der Schlittentisch durch einfache Bedienung des Umschalthebels auf Handbetrieb umstellen.

Kraftvolles Schneiden

98 % Kraftübertragung auf das Messer durch Direktgetriebe. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar. Auf Handbetrieb umschaltbar.

Technical data

counter space required

(l x w): 597 x 402 mm

overall dimensions

(l x w 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

blade

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

thickness of slices

0 to 25 mm (infinitely variable)

cutting length 305 mm

cutting height 210 mm

sound level < 70 dB (A)

speed

automatic carriage movement, approximately 36 strokes per minute. For special slicing procedures the machine can be manually operated by simply turning a lever at the carriage.

powerful cutting

98 % power transmission to the blade because of direct gear drive.

Carriage can be tilted aside for easy cleaning.

Sharpening device is removable.

Machine can be manually operated.

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.

Schneidlänge 305 mm

Schneidhöhe 225 mm

Außenmaß: (L x B x H):

740 x 540 x 600 mm. Sonst alle Daten wie Modell ATM-3.

ATM-3 Teflon / ATM-3 S Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse.

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 Modell ATM-3 E.

Model ATM-3 is available in following special executions:

ATM-3 S

Ideal for slicing large ham and big pieces of meat. Blade 330 mm Ø.

cutting length 305 mm

cutting height 225 mm

Overall dimensions: (l x w x h):

740 x 540 x 600 mm. For all other technical details see model ATM-3.

ATM-3 Teflon / ATM-3 S Teflon

Ideal for slicing cheese. Thickness plate, blade guard and blade are tefloned. Easy and precise slicing,

no smearing and no 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.

Modell ATM-3