

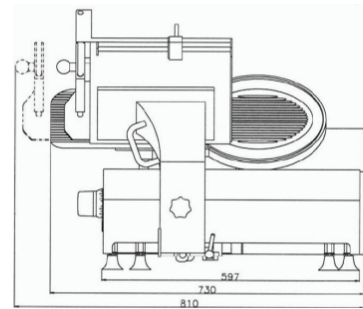
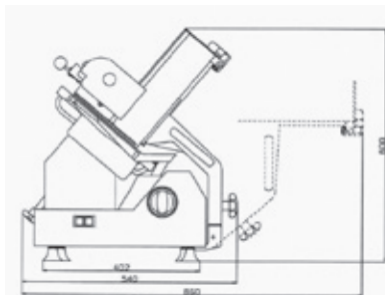
ATM 3 E



Halbautomatischer Präzisions-Schwerkraftschneider Semi-Automatic Gravity Food Slicer

- ▶ Stufenlos variierbare Schlittengeschwindigkeit
- ▶ Elektronisches Zählwerk mit Stop-Automatik und Rücklauf des Schlittentisches in Startposition. Einstellbarer Schlittenweg von 80 bis 305 mm.
- ▶ 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
- ▶ Infinitely variable automatic carriage movement
- ▶ Electronic counter with automatic stop and return of the carriage to starting position. Cutting length variable from 80 to 305 mm.
- ▶ 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

ATM 3 E



Technische Daten

Aufstellfläche	(L x B): 597 x 402 mm
Außenmaß	(L x B x H): 730 x 540 x 600 mm
Gewicht	ca. 62 kg
Spannung	wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom
Leistungsaufnahme	2 Motoren, gesamt 0,6 kW
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Messer	300 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hart- chrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar
Schnittstärken- einstellung	0 bis 25 mm (stufenlos)
Schneidlänge	305 mm. Im Automatikbetrieb variabel von 80 bis 305 mm.
Schneidhöhe	210 mm
Schneid- geschwindigkeit	stufenlos einstellbar; 22 bis 50 Schlittenhübe pro Minute
Kraftvolles Schneiden	98 % Kraftübertragung auf das Messer durch Direktgetriebe. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat ab- nehmbar. Auf Handbetrieb umschaltbar.
Elektronisches Zählwerk	Stufenlose Einstellung der Scheibenanzahl von 0 bis 99. Automatischer Stop des Schlitten- tisches in der Ausgangsposition bei Erreichen der eingestellten Scheibenanzahl. Rückwärtszählung der geschnittenen Scheiben auf separater Anzei- ge. Alternativ Aufsummierung bis 999 Scheiben.

Technical Data

Counter Space Required	(L x W): 597 x 402 mm
Overall Dimension	(L x W x H): 730 x 540 x 600 mm
Weight	approximately 62 kg
Voltage	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
Power Requirement	2 motors, total 0.6 kW
Sound Level	<70 dB (A)
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)
CuttingLength	305 mm. During automatic operation variable from 80 to 305 mm.
Cutting Height	210 mm
Speed of Carriage	Is infinitely variable, 22 to 50 strokes per minute.
Powerful Cutting	98% power transmission to the blade because of direct gear drive. Carriage can be tilted aside for easy cleaning. Sharpening device is remov- able. Machine can be manually operated.
Electronic Counter	Number of slices adjustable from 0 to 99; automatic stop of the carriage and return to starting position when the chosen number of slices is reached; with second display showing the countdown of slices already cut. Alternatively summing up to 999 slices.

Sonderausführungen

ATM-3 ES

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 E.
Schneidlänge	305 mm
Schneidhöhe	225 mm

ATM-3 E Teflon/ATM-3 ES Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse. Schlittentisch, Anschlagplatte, Messer-
schutzplatte und Messer sind mit Teflon beschichtet. Kein Schmieren und
kein Kleben mehr. Weiterer Vorteil: schnelle und einfache Trockenreini-
gung. Sonst alle Daten wie Modell ATM-3 E/ATM-3 ES.

ATM-3/ATM-3 S

Ausführung mit automatischem Schlittengang, ohne Elektronik, siehe
Prospekt Modell ATM-3.

Special Executions

ATM-3 ES

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

Overall Dimension	(L x W x H): 740 x 540 x 600 mm. For all other technical details see model ATM-3 E.
CuttingLength	305 mm
Cutting Height	225 mm

ATM-3 E Teflon/ATM-3 ES Teflon

Ideal for slicing cheese. Carriage, thickness plate, blade guard and
blade are tefloned. Easy and precise slicing, no smearing and no stick-
ing. Further advantage: quick and easy to clean with dry cloth.
For all other technical details see model ATM-3 E/ATM-3 ES.

ATM-3/ATM-3 S

Execution with automatic carriage movement without
electronic control, see leaflet model ATM-3.