

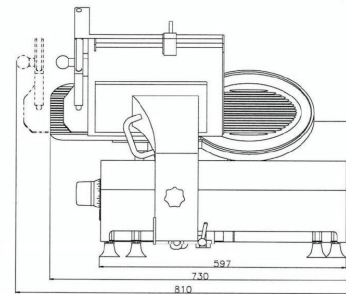
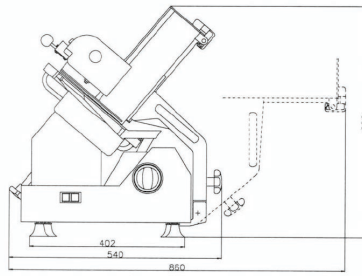
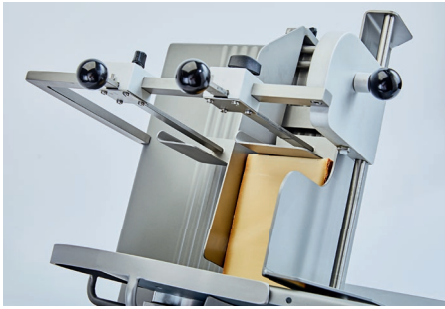
ATM 3



Präzisions-Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer

- ▶ 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

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	0,35 kW
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Messer	330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.
Schnittstärken-einstellung	0 bis 25 mm (stufenlos)
Schneidlänge	270 mm
Schneidhöhe	210 mm
Schneid-geschwindigkeit	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 x 402 mm
Overall Dimension	(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	0,35 kW
Sound Level	<70 dB (A)
Knife	330 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
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.

Sonderausführungen

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

Special Executions

ATM-3 S

Ideal for slicing large ham and large cuts 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 Modell ATM-3.
Cutting Length	260 mm
Cutting Height	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 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

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

ATM-3 E/ATM-3 ES

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