

ATM 3 E

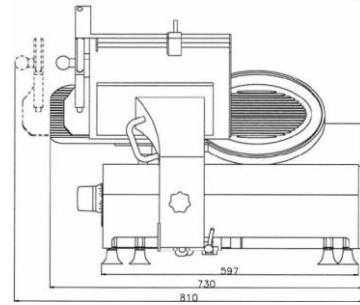
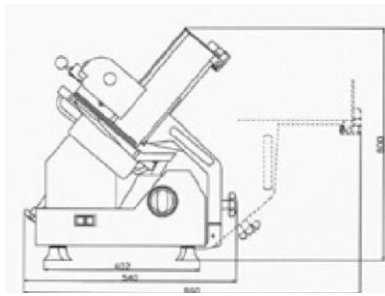


Cortadora semi-automática inclinada

Semi-Automatic Gravity Food Slicer

- Velocidad de deslizamiento infinitamente variable
 - Contador electrónico con parada automática y retorno de la mesa deslizante a la posición inicial. Ruta de deslizamiento ajustable de 80 a 305 mm.
 - Fácil manejo y limpieza, gran capacidad de corte.
 - Motor de alto rendimiento para funcionamiento continuo para todo tipo de alimentos, como carnes, embutidos, jamón, queso, asados, incluso frutas y verduras.
 - Gran ángulo de gravedad de 43 grados, ideal para productos pegajosos
- 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



Datos técnicos

Espacio requerido	(L x An): 597 x 402 mm
Dimensiones totales	(L x An x Al): 730 x 540 x 600 mm
Peso	aprox. 62 kg
Voltaje	Trifásica 400 V o Monofásica 230
Potencia	2 Motores, total 0,6 kW
Nivel de sonido	<70 dB (A)
Cuchilla	300 mm Ø, cuchilla cromada con base hueca; retención del borde largo. Opción con dientes para pan.
Grosor de corte	0 a 25 mm (variable)
Ancho de corte	305 mm. Durante el funcionamiento automático variable de 80 a 305 mm.
Alto de corte	210 mm
Velocidad del carro	Variable; de 22 a 50 lonchas por minuto.
Potencia de corte	Transmisión a la cuchilla mediante engranaje. La mesa deslizante se puede plegar para limpiar. Afilador extraíble. Puede cambiarse al modo manual.
Contador electrónico	Número de cortes ajustable de 0 a 99; parada automática del carro y regreso a la posición inicial cuando se alcanza el número de cortes elegido; segunda pantalla que muestra la cuenta atrás de los cortes. Alternativamente sumando hasta 999 cortes.

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
Thickness	
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 removable. 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.

Versiones especiales

ATM-3 ES

Ideal para cortar piezas grandes de jamón y carne.
Cuchilla 330 mm Ø.

Dimensiones totales	(L x An x Al): 740 x 540 x 600 mm. Para más detalles ver modelo ATM-3 E.
Ancho de corte	305 mm
Alto de corte	225 mm

ATM-3 E Teflonada/ATM-3 ES Teflonada

Ideal para cortar queso, pan o carne fresca. El carro, la vela, el protector de la cuchilla y la cuchilla son teflonados. Corte fácil y preciso. Otras ventajas: limpieza fácil y rápida con un paño seco. Para más detalles técnicos consultar el modelo ATM-3 E/ATM-3 ES.

ATM-3/ATM-3 S

Funcionamiento del carro automático sin control electrónico, ver detalles modelo 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 sticking. 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.