

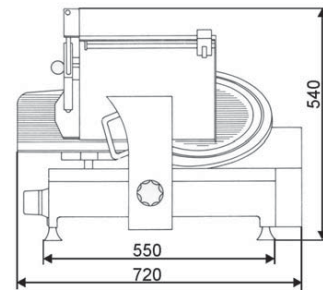
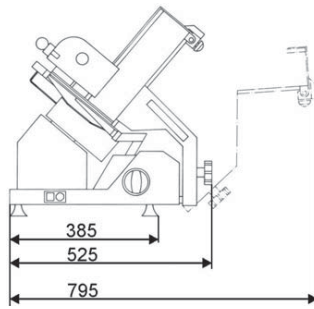
E 2000



Cortadora manual inclinada Gravity Food Slicer

- Máquina fabricada en acero inoxidable de alta calidad.
- Ideal para cortar productos largos, por ejemplo jamón o piezas grandes de carne.
- Ancho de corte 270 mm, alto de corte 210 mm, grosor de corte 0 - 27 mm . Fácil de utilizar, rápida y fácil de limpiar.
- The machine is made of high quality stainless steel.
- Ideal for slicing large food products, for example ham or big pieces of meat.
- Cutting length 270 mm, cutting height 210 mm, slice thickness 0 - 27 mm easy to operate, quick and easy to clean

E 2000



Datos técnicos

Espacio requerido	(L x An): 550 mm x 385 mm
Dimensiones totales	(L x An x Al): 720 x 525 x 540 mm
Peso	aprox. 51 kg
Voltaje	400V Trifásica o 230V Monofásica
Potencia	0,35 kW
Nivel de sonido	<70 dB (A)
Cuchilla	330 mm Ø, cuchilla comada con base hueca; afilado nitido
Grosor de corte	0 bis 27 mm (variable)
Altura de corte	270 mm
Ancho de corte	210 mm
Potencia de corte	Transmisión a la cuchilla mediante engranaje. La mesa deslizante se puede plegar para limpiar. Afilador extraíble. Bajo pedido puede solicitarse semiautomática, movimiento automático del carro – ver modelos ATM-3 y ATM-3E.

Technical Data

COUNTER Space REQUIRED	(L x W): 550 mm x 385 mm
Overall Dimension	(L x W x H): 720 x 525 x 540 mm
Weight	approximately 51 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.
Slice Thickness	0 to 27 mm (infinitely variable)
CUTtingLength	270 mm
CUTting Height	210 mm
Powerful Cutting	98 % power transmission to the blade because of direct gear drive. Carriage can be tilted aside for easy cleaning. Sharpening device is removeable. Machine body and all parts in contact with food are made of stainless steel. Upon request also available as semiautomatic food slicer with automatic carriage movement - see leaflet model ATM-3 and leaflet model ATM-3E.

Versiones especiales

E 2000 S

Ideal para piezas grandes como jamón o piezas grandes de carne. Con el carro largo. Bajo petición versión teflonada.

Cuchilla	330 mm Ø
Ancho de corte	305 mm
Alto de corte	225 mm

E 2000/Pan

Ideal para todo tipo de panes, cuchilla dentada 300 mm Ø, bajo petición disponible la versión teflonada. Para otros detalles técnicos ver el modelo E 2000.

E 2000/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 E 2000.

Special Executions

E 2000 S

ideal for slicing large ham and big pieces of meat. With large carriage. Upon request Teflon execution is available.

Blade	330 mm Ø
CUTtingLength	305 mm
CUTting Height	225 mm

E 2000/Bread

Ideal for all kinds of bread, with toothed blade 300 mm O, upon request Teflon execution is available. For all other technical details see model E 2000.

E2000/Teflon

Ideal for slicing cheese 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 E 2000.