

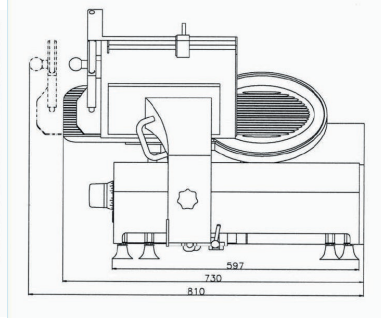
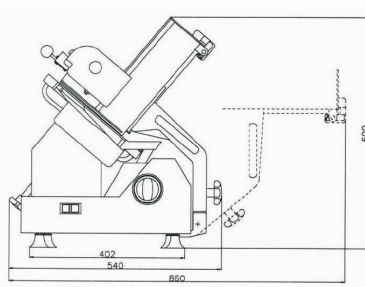
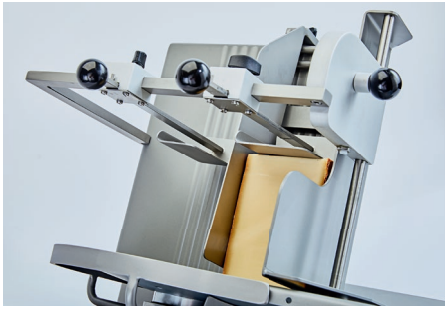
# ATM 3



## 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

<b>Aufstellfläche</b>	(L x B): 597 x 402 mm
<b>Außenmaß</b>	(L x B x H): 730 x 540 x 600 mm
<b>Gewicht</b>	ca. 60 kg
<b>Spannung</b>	wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom
<b>Leistungsaufnahme</b>	0,35 kW
<b>Geräuschpegel</b>	<70 dB (A)
<b>Messer</b>	330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.
<b>Schnittstärken-einstellung</b>	0 bis 25 mm (stufenlos)
<b>Schneidlänge</b>	270 mm
<b>Schneidhöhe</b>	210 mm
<b>Schneid-geschwindigkeit</b>	ca. 36 Schlittenhübe pro Minute auf Handbetrieb umschaltbar
<b>Kraftvolles Schneiden</b>	Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb 98 % Kraftübertragung durch Direktgetriebe. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar, Schleifapparat abnehmbar. Großer Schwerkraftwinkel von 43 Grad.

### Technical Data

<b>Counter Space Required</b>	(L x W): 597 x 402 mm
<b>Overall Dimension</b>	(L x W x H): 730 x 540 x 600 mm
<b>Weight</b>	approximately 60 kg
<b>Voltage</b>	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
<b>Power Requirement</b>	0,35 kW
<b>Sound Level</b>	<70 dB (A)
<b>Knife</b>	330 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality. For cutting bread a toothed blade is available.
<b>Slice Thickness</b>	0 to 25 mm (infinitely variable)
<b>Cutting Length</b>	270 mm
<b>Cutting Height</b>	210 mm
<b>Speed of Carriage</b>	36 strokes per minute changeable to manual operation
<b>Powerful Cutting</b>	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.

<b>Außenmaß</b>	(L x B x H): 740 x 540 x 600 mm Sonst alle Daten wie Modell ATM-3.
<b>Schneidlänge</b>	260 mm
<b>Schneidhöhe</b>	225 mm

### Special Executions

#### ATM-3 S

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

<b>Overall Dimension</b>	(L x W x H): 740 x 540 x 600 mm For all other technical details see Modell ATM-3.
<b>Cutting Length</b>	260 mm
<b>Cutting Height</b>	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.