

**SCHARFEN**

# Präzisions-Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell ATM-3 E



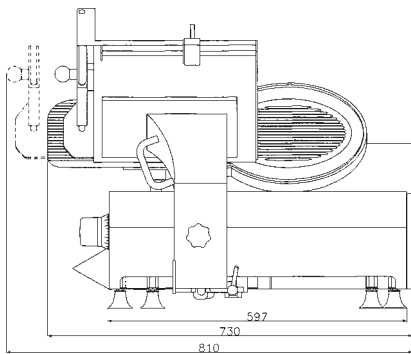
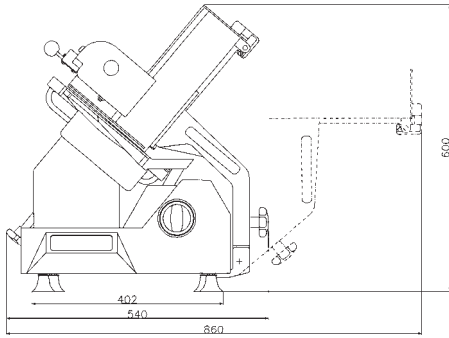
Modell ATM-3 E

Stufenlos variierbare Schlittengeschwindigkeit.  
Elektronisches Zählwerk mit Stop-Automatik und Rücklauf des Schlittentisches  
in Startposition. Einstellbarer Schlittenweg von 80 bis 305 mm.

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.

# SCHARFEN

## Präzisions-Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell 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

#### Messer

300 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-Messer mit Hohlenschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.

#### Schnittstärkeneinstellung

0 bis 25 mm (stufenlos)

**Schneidlänge** 305 mm. Im Automatikbetrieb variabel von 80 bis 305 mm.

**Schneidhöhe** 210 mm

**Geräuschpegel** < 70 dB (A)

**Schneidgeschwindigkeit** stufenlos einstellbar; 22 bis 50 Schlittenhübe pro Minute.

#### Elektronisches Zählwerk

Stufenlose Einstellung der Scheibenanzahl von 0 bis 99. Automatischer Stop des Schlittentisches in der Ausgangsposition bei Erreichen der eingestellten Scheibenanzahl. Rückwärtszählung der geschnittenen Scheiben auf separater Anzeige. Alternativ Aufsummierung bis 999 Scheiben.

#### Kraftvolles Schneiden

98 % Kraftübertragung auf das Messer durch Direktgetriebe. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar. Auf Handbetrieb umschaltbar.

### Technical data

#### counter space required

(l x w): 597 x 402 mm

#### overall dimensions

(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

#### blade

300 mm Ø,  
hollow-ground, hard chromed, stay sharp quality. For cutting bread a toothed blade is available.

#### thickness of slices

0 to 25 mm (infinitely variable)

#### cutting length

305 mm. During automatic operation variable from 80 to 305 mm.

**cutting height** 210 mm

**sound level** < 70 dB (A)

**speed** of carriage is infinitely variable, 22 to 50 strokes per minute.

#### 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.

#### 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.

### Das Modell ATM-3 E ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

#### ATM-3 ES

Ideal für das Schneiden von großen Schinken und großen Fleischstücken. Messer 330 mm Ø.

**Schneidlänge** 305 mm

**Schneidhöhe** 225 mm

**Außenmaß:** (L x B x H):

740 x 540 x 600 mm.

Sonst alle Daten wie Modell ATM-3 E.

#### ATM-3 E Teflon / ATM-3 ES Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse.

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 E / ATM-3 ES.

#### ATM-3 / ATM-3 S

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

### Model ATM-3 E is available in following special executions:

#### ATM-3 ES

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

**cutting length** 305 mm

**cutting height** 225 mm

**Overall dimensions:** (l x w x h):

740 x 540 x 600 mm. For all other technical details see model ATM-3 E.

#### 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.

Modell ATM-3 E