

| Mod                       | Canale<br>Loading magazine | Potenza<br>Power             | Dimensioni d'ingombro<br>Overall dimensions<br>(A x B x C) | Peso<br>Weight |
|---------------------------|----------------------------|------------------------------|--|----------------|
| ABM 700                   | 220 x 240 x 700            | 3+1 CV<br>TRI 380 V          | 1650 x 840 x 1400  | 290 kg         |
| ABM 1100                  | 220 x 240 x 1070           | 3+1 CV<br>TRI 380 V          | 2400 x 840 x 1400  | 330 kg         |
| ABM 700<br>nastro (band)  | 220 x 240 x 700            | 3+1 + 0,37<br>TRI 380 V+N    | 1850 x 840 x 1400  | 350 kg         |
| ABM 1100<br>nastro (band) | 220 x 240 x 700            | 3+1 + 0,37 CV<br>TRI 380 V+N | 2600 x 840 x 1400  | 380 kg         |



**ABM Company srl**

Amministrazione e stabilimento: via Rossini, 2 - 20020 Lainate - Milano - Italy  
 tel. +39 02 93.73.781 - +39 02 93.72.805 - fax +39 02 93.79.01.48  
 www.abmcompany.com - abm@abmcompany.com

RIVENDITORE / DEALER

**COSTRUZIONE AFFETTATRICI - PORZIONATRICI ELETTRONICHE - HAMBURGATRICI - SEGAOSSA TRITACARNE - TRITACARNE IMPASTATRICI - IMPASTATRICI - INSACCATRICI - MESCOLATRICI**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sezione canale 220 x 240 mm
- ritorno automatico carrello pressamerce
- selezione avanzamento:
  - passo/passo
  - continuo a seconda del prodotto da tagliare
- possibilità pulizia con getto d'acqua
- velocità Taglio:
  - 97 pezzi al minuto
  - 195 pezzi al minuto
  - 390 pezzi al minuto con lama doppia
- potenza motore: HP 4
- avanzamento idraulico
- conforme alle vigenti norme CE

## TECHNICAL FEATURE

- loading magazine: 220 x 240 mm
- automatic return with programmable carriage travel
- forward feeding:
  - step by step
  - continuous according to the different products sliced
- cleaning of chop cutter: water
- 3 rates of cutting: 97-195-390 slices per minute
- 4 HP power rating
- hydraulic feed
- complies with EC standard



### SEZIONE TAGLIO

L'accesso alla zona taglio è di estrema facilità.  
La particolare forma permette una completa espulsione di residui di prodotto.

### CUTTING SECTION

Easy access for blade removal and cleaning in critical areas.

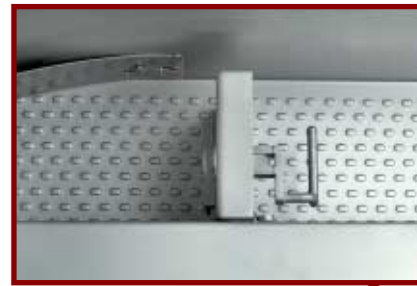


### PANNELLO COMANDI

Di facile utilizzo; protetto dai getti d'acqua. Chiari simbolismi evitano errori durante l'uso.

### CONTROL UNIT

Easy to use eye level control IP rated.

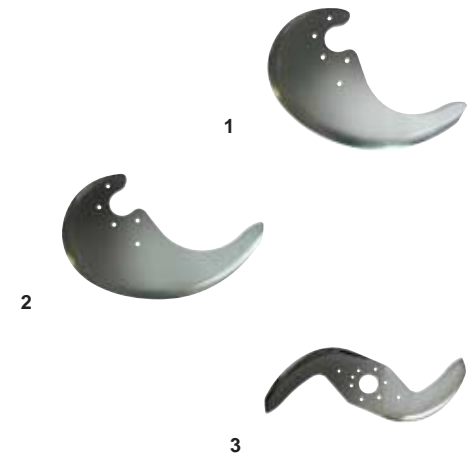


### SPINGIMERCE

Arpione avanzamento e guida taglio rimovibili per la pulizia.

### GRIPPER

Advancing plate and cutting slide, removable for cleaning.



### LAMA LISCIA (1)

Specifica per taglio di carne, pesce, roast-beef, salsicce, formaggio ecc.  
Capacità di taglio: 97/195 pz/min.

### LAMA DENTATA (2)

Perfetta per il taglio di carne con ossa.  
Capacità di taglio: 97/195 pz/min.

### LAMA DOPPIA (3)

Per il taglio di ogni tipo di prodotto senza osso con una capacità di 390 pz/min.

### SINGLE BLADE SMOOTH (1)

Standard cutter ideal for portioning bacon, meat, roast beef, meat rolls, sausages, cheese etc, with a cutting rate of 97/195 slices per minute.

### SINGLE TOOTHED BLADE (2)

Ideal for slicing products containing bones with a cutting rate of 97/195 slices per minute.

### DOUBLE BLADE (3)

This is a high performance blade for all types of product with a cutting rate of 390 slices per minute.



### NASTRO TRASPORTATORE (OPTIONAL)

- Velocità regolabile indipendente
- motore IP 66
- possibilità di lavaggi ad alta pressione

### CONVEYOR BELT (OPTIONAL)

Variable speed control for continuous production.