



COTOLETTATRICI CHOP CUTTER



Le cotolettatrici ABM sono progettate per realizzare tagli di carne con e senza osso.

La linea di cotolettatrici ABM si compone di due modelli con differenti capacità di taglio e produttività.

Entrambi i modelli sono interamente realizzati in acciaio inox per un utilizzo professionale. La possibilità di variare l'avanzamento del carrello da passo/passo a continuo permette di tagliare carni con e senza osso, oltre naturalmente ad altri alimenti come gli affettati, il pesce, i formaggi e altri ancora.

Compatte e precise, estremamente versatili, le cotolettatrici ABM, grazie al ridotto ingombro e alla semplice installazione, sono ideali per i reparti di salumeria, di macelleria, di centri lavorazioni carni e di supermercati di grandi e di medie dimensioni.

Dotate di un sistema automatico di taglio, con regolazione dello spessore anche durante il funzionamento, le cotolettatrici ABM garantiscono un risultato perfetto anche per i piccoli spessori.

La particolarità della lama permette un'incisione ben definita.

Le lame sono facilmente asportabili in tutta sicurezza.

Tutte le cotolettatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM chop cutters designed to cut perfectly meat with and without bones.

The ABM chop cutters line is made up of two models with different cutting capacity and productivity.

Both models are entirely in stainless steel for a professional use. The possibility of adjust the carriage travel from step by step pushing system to continue one, allows to cut meat with and without bone, as well as other products such as cured meat, fish, cheese and so on.

Heavy duty and perfect cutting, compact and easily to install, the machine matches medium and large supermarkets as well as the butchers shops, delicatessen and meat processing centers.

The automatic cut advanced system, assures the thickness regulation slice even while the machine is working, guarantees a high precision cut, especially the fine cuts.

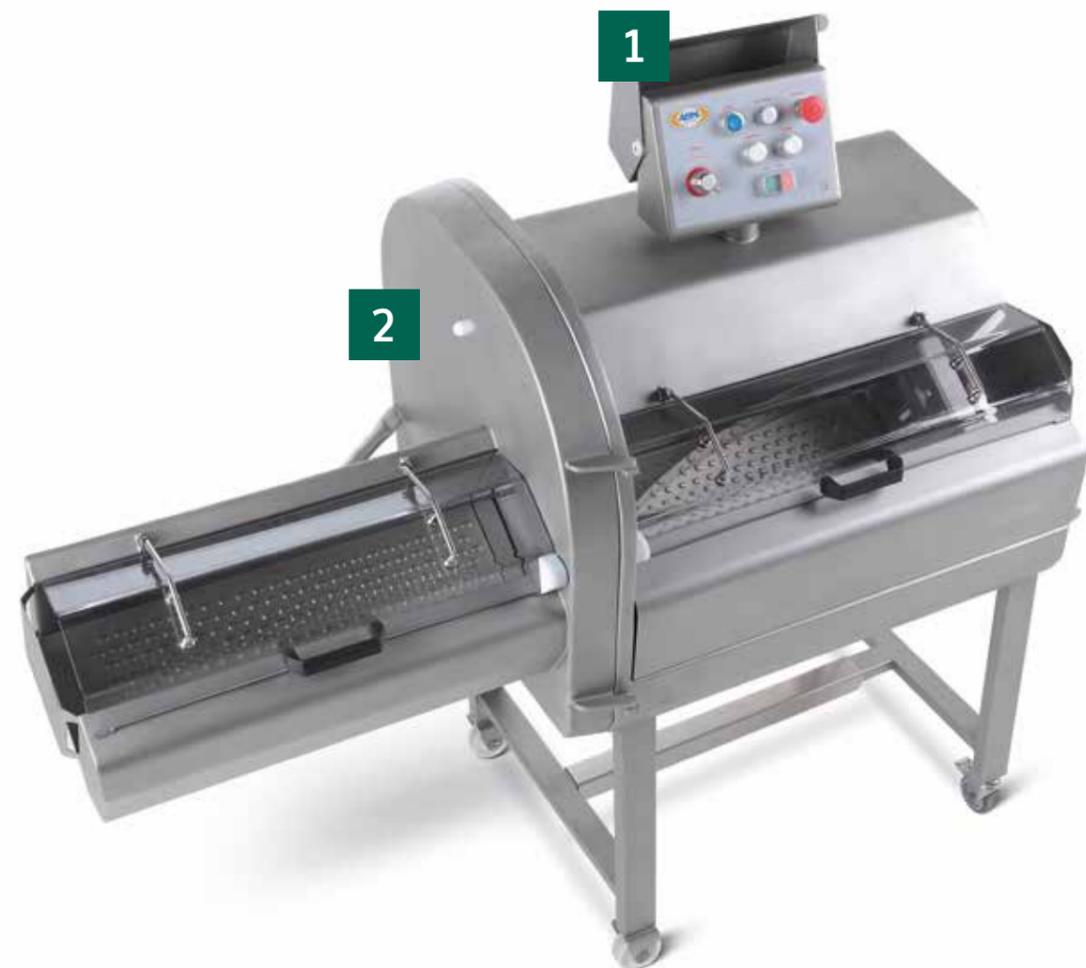
The blade's peculiarity allows a well-defined incision.

The blades are easily removed in complete safety.

The ABM chop cutters meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

ABM 650

Cotolettatrice / Chop cutter

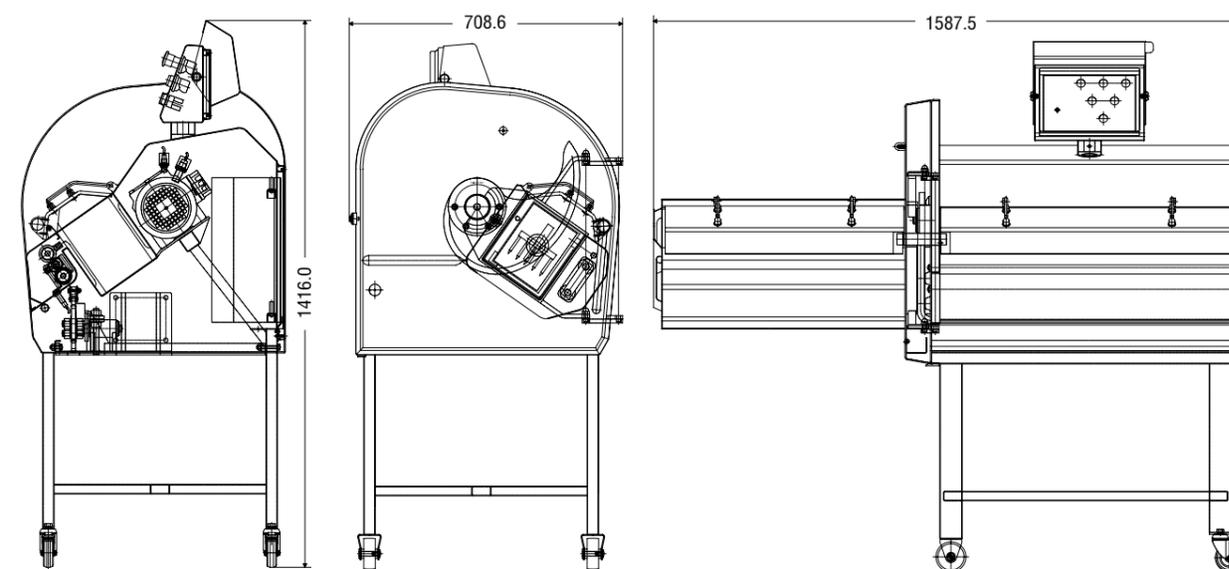


DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura completamente in inox, con porta fissa o basculante
- Taglia 175 porzioni al minuto, con regolazione dello spessore anche durante il funzionamento (possibilità di ottenere spessori da 1 fino a 40 mm, 45 mm a richiesta)
- Posizionamento manuale e ritorno automatico del pressamerce.
- Pannello comandi dotato di coperchio di protezione
- Lame smontabili
- Facilità nella pulizia: completamente lavabile con getto a pressione

STANDARD EQUIPMENT

- *Stainless steel frame with tipping or fixed door*
- *Provides 175 cutting speed per minute, thickness of slicers adjustable from 1 to 40 - 45 mm on demand*
- *Manual positioning and automatic return with programmable carriage travel*
- *Control panel protection*
- *Removable blades*
- *Adopted to high pressure cleaning*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità taglio	<i>Cutting capacity</i>	184 x 205 x 670 mm
Motore hp	<i>Motor power hp</i>	0,55 Kw
Voltaggio	<i>Voltage</i>	230/400V, 50hz
Comandi bassa tensione	<i>24 Volts control panel</i>	√
Protezione acqua	<i>Water proof</i>	IP 54
Peso netto	<i>Net weight</i>	215 kg
Peso imballato	<i>Packed weight</i>	234 kg
Dimensioni imballo	<i>Packing dimension</i>	1300 x 850 x 1900 mm

ABM 700

Cotolettatrice / Chop cutter



DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura completamente in inox
- 1 velocità di taglio: 180
- Regolazione dello spessore da 1 fino a 80 mm anche durante il funzionamento
- Ritorno automatico programmato del carrello
- Dotata di un avanzato sistema idraulico: questo sistema è stato concepito per un utilizzo continuativo in condizioni difficili (umidità e freddo)
- Spostabile facilmente grazie alle 4 ruote
- Smontabile e completamente lavabile con getto a pressione

OPTIONAL

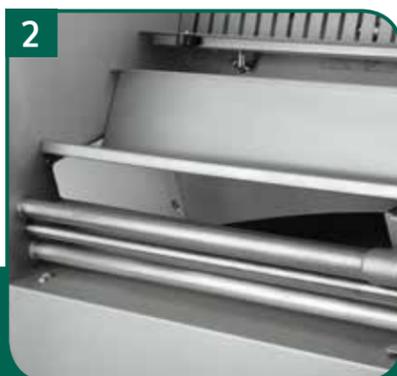
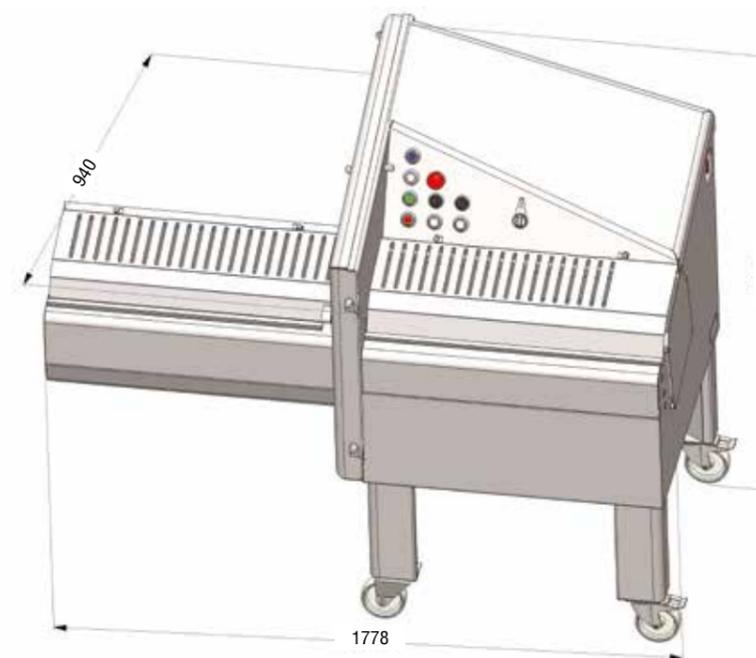
- Lama liscia
- Lama doppia
- Nastro trasportatore
- Pressamerce speciale

STANDARD EQUIPMENT

- *Stainless steel frame*
- *1 cutting speed: 180 cuts/minute*
- *Thickness of slicers adjustable from 1 to 80 mm, even during the out*
- *Carriage's automatic set up return*
- *Hydraulic advance system: necessary for an intensive use in heavy conditions (humidity and cold)*
- *Stands on four locking wheels, easy to move*
- *Easily dismantled and adapted to high pressure cleaning*

OPTIONAL

- *Smooth blade*
- *Double blade*
- *Conveyer belt*
- *Special meat pusher*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità taglio	<i>Cutting capacity</i>	260 x 250 x 720 mm
Motore hp	<i>Motor power hp</i>	4 hP
Comandi bassa tensione	<i>24 Volts control panel</i>	√
Protezione acqua	<i>Water proof</i>	IP 65
Dimensioni	<i>Sizes</i>	1778 x 940 x 1475 ht
Peso netto	<i>Net weight</i>	315 kg
Peso imballato	<i>Packed weight</i>	330 kg