



CUTTERS CUTTERS



I cutter ABM sono ideali per tagliare, tritare, macinare ed emulsionare.

La linea dei cutter ABM si compone di due modelli con differente capacità produttiva.

I nostri cutter sono realizzati in acciaio inox; nelle due diverse capacità da 23 e da 45 litri, sono macchine professionali potenti e robuste.

Vantano entrambi uno spazio d'ingombro coperchio/lame ridotto, assicurando l'emulsione senza riscaldare il prodotto, un foro di scarico dell'acqua integrato nella vasca e due motori lame/vasca indipendenti a due velocità.

Mentre la macchina più piccola, da 23 litri, ha un tavolo di supporto incluso, quella più capiente da 45 litri è caratterizzata dall'inversione di marcia delle lame per l'uso impastatrice che permette di avere due macchine in una.

Tutti i cutter ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM cutters are ideal for cutting, chopping, grinding and emulsifying.

The ABM cutter line is made up of two models with different production capacity.

Our cutters are stainless steel heavy duty machines; with different capacity of 23 and of 45 liters, they are professional machines.

Both types have the minimum space between the bowl and the knives allowing to produce any fine stuffing without heating the product, a water drain hole integrated in the bowl and 2 independent motors for knives and bowls with 2 different speeds.

While the smaller 23-liter machine has a support table included, the larger one from 45 liters marks out the inversion of the blades for the kneading use, which allows to have two machines in one, collecting the function of the cutter and the kneader at best.

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

23L / 45L

Cutters / Cutters

23 L



45 L



CUTTER 23L

DOTAZIONI DI SERIE

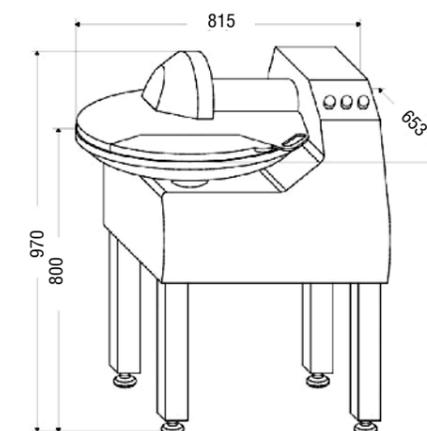
- Costruzione completamente in inox
- Spazio ingombro coperchio / lame ridotto
- Testata lame: 6 - riducibile a 3
- 2 Motori - lame/vasca - indipendenti a due velocità
- Foro scarico acqua integrato nella vasca
- Tavolo di supporto incluso
- Facilità nella pulizia

STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel
- Minimum space between the bowl and the knives
- Equipped with 6 knives - reducible to 3
- 2 knives speed / 2 bowl speed motors
- Water drain hole integrated in the bowl
- Support table included
- Very easy to clean

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità vasca	Bowl capacity	23 L
Alimentazione motore	Power	Trifase, 400V, 50 Hz
Motore vasca	Bowl motor power	0,4-0,5 kw
Motore lame	Blades motor power	3,3-4,4 kw
Velocità vasca	Bowl speed	12/24 giri/min.
Velocità lame	Blades speed	1500-3000 giri/min.
Peso	Weight kg	260 kg



CUTTER 45L

DOTAZIONI DI SERIE

- Costruzione completamente in inox
- Spazio ingombro coperchio / lame ridotto
- 2 Motori - lame/vasca - indipendenti a due velocità
- Foro scarico acqua integrato nella vasca
- L'inversione marcia lame per uso impastatrice
- Dotato di 6 coltelli a velocità regolabile
- Comandi in bassa tensione 24 Volts
- Facilità nella pulizia

STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel
- Minimum space between the bowl and the knives
- 2 knives speed / 2 bowl speed motors
- Water drain hole integrated in the bowl
- Equipped with 6 knives, adjustable knives speed thanks to its variator - kneader activation also
- Low voltage, 24V commands
- Very easy to clean

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità vasca	Bowl capacity	45 L
Alimentazione motore	Power	Trifase, 400V, 50 Hz
Motore vasca	Bath motor power	0,47-0,58 kw
Motore lame	Blades motor power	15cv (11kv)
Velocità vasca	Bowl speed	8/16 giri/min.
Velocità lame	Blades speed	1000-3600 giri/min.
Velocità marcia lame per uso impastatrice	Mixing reverse blade speed	150-300 giri/min.
Peso	Weight kg	395 kg

