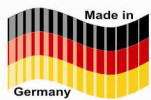


# SCHARFEN

## Präzisions-Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell E 2000



Die Maschine ist weitgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.  
Ideal für großes und schweres Schneidgut, z. B. Schinken oder Fleisch  
Schneidlänge 270 mm, Schneidhöhe 210 mm, Schneidstärke 0 - 27 mm  
einfache Bedienung, leichte und schnelle Reinigung

The machine is made of high quality stainless steel  
ideal for slicing large food products, for example ham or big pieces of meat  
cutting length 270 mm, cutting height 210 mm, slice thickness 0 - 27 mm  
easy to operate, quick and easy to clean

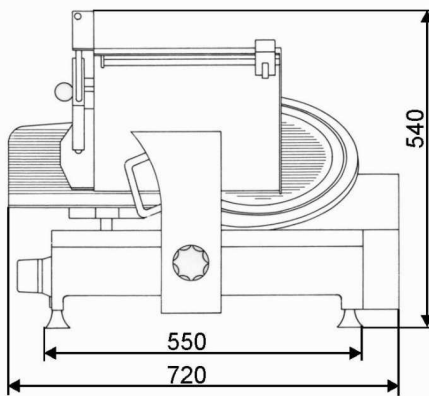
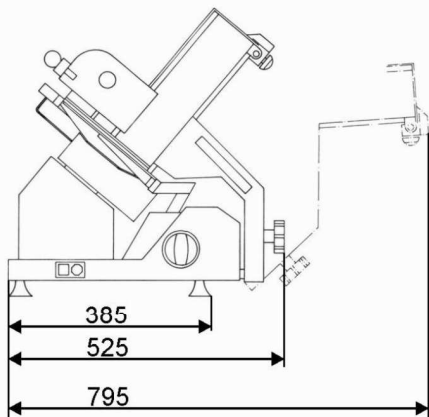
# Modell E 2000

# SCHARFEN

## Präzisions-Schwerkraftschneider

### Gravity Food Slicer

#### Modell E 2000



#### Technische Daten

##### Aufstellfläche

(L x B): 550 mm x 385 mm

##### Außenmaß

(L x B x H): 720 x 525 x 540 mm

**Gewicht** ca. 51 kg

##### Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom  
oder 230 V Wechselstrom

##### Leistungsaufnahme

0,35 kW

##### Messer

300 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit.

##### Schnittstärkeneinstellung

0 bis 27 mm (stufenlos)

**Schneidlänge** 270 mm

**Schneidhöhe** 210 mm

**Geräuschpegel** <70 dB (A)

##### Kraftvolles Schneiden

98 % Kraftübertragung auf das Messer durch Direktgetriebe.

Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar.

Alle mit dem Schneidgut in Berührung kommenden Metall-Teile sind aus rostfreiem Edelstahl.

Auf Wunsch auch lieferbar als Halbautomat mit automatischem Schlittengang - siehe Prospekt Modell ATM-3 und Prospekt Modell ATM-3 E.

#### Technical Data

##### counter space required

(l x w): 550 mm x 385 mm

##### overall dimensions

(l x w x h): 720 x 525 x 540 mm

**weight** approximately 51 kg

##### voltage

3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required

##### power requirement

0,35 kW

##### knife

300 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality.

##### slice thickness

0 to 27 mm (infinitely variable)

**cutting length** 270 mm

**cutting height** 210 mm

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

##### powerful cutting

98 % power transmission to the blade because of direct gear drive.

Carriage can be tilted aside for easy cleaning. Sharpening device is removeable.

Machine body and all parts in contact with food are made of stainless steel.

Upon request also available as semi-automatic food slicer with automatic carriage movement - see leaflet model ATM-3 and leaflet model ATM-3E.

#### Das Modell E 2000 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

##### E 2000 S

Ideal für das Schneiden von großen Schinken und großen Fleischstücken, mit großem Schlittentisch. Auf Wunsch in Teflon-Ausführung lieferbar.

**Messer** 330 mm Ø

**Schneidlänge** 260 mm

**Schneidhöhe** 225 mm

Sonst alle Daten wie Modell E 2000.

##### E 2000/Brot

Ideal für alle Brotsorten, mit gezahntem Brotmesser 300 mm Ø, auf Wunsch in Teflon-Ausführung lieferbar.

Sonst alle Daten wie Modell E 2000.

##### E 2000/Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse und Frischfleisch.

Schlittentisch, Anschlagplatte, Messerschutzplatte und Messer sind mit Teflon beschichtet.

Kein Schmierfleck und kein Kleben mehr.

Weiterer Vorteil: schnelle und einfache Trockenreinigung.

Sonst alle Daten wie Modell E 2000.

#### Model E 2000 is available in following special executions:

##### E 2000 S

ideal for slicing large ham and big pieces of meat. With large carriage. Upon request Teflon execution is available.

**blade** 330 mm Ø

**cutting length** 260 mm

**cutting height** 225 mm

For all other technical details see model E 2000.

##### E 2000/Brot

ideal for all kinds of bread, with toothed blade 300 mm Ø, upon request Teflon execution is available.

For all other technical details see model E 2000.

##### E2000/Teflon

ideal for slicing cheese 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 E 2000.