

SPECIFICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS

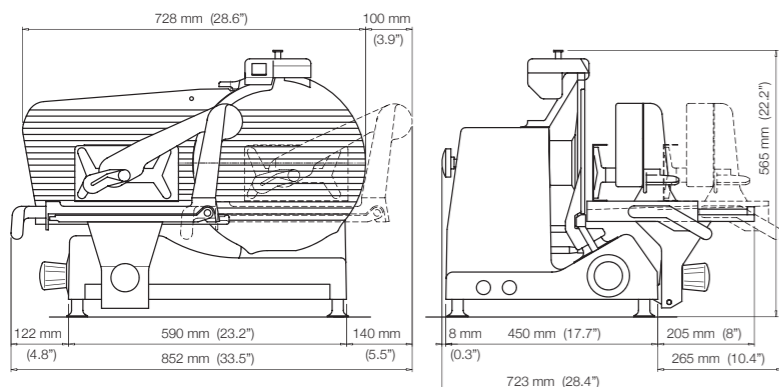
CARATTERISTICHE STANDARD - STANDARD FEATURES

Comandi bassa tensione / low tension start stop switch	IP 69 12 V
Protezione mani / hand protection	•
Blocco meccanico vela di sicurezza / mechanical gauge plate interlock	•
Protezione all'acqua / water proof	IP 65
Normativa di riferimento / according to	UNI CE 1974

Diametro lama / blade diameter	mm 350 (14")
r.p.m.	200
Potenza motore / power rating	0,35 Kw
Anello protezione lama / knife ring guard	•
Affilatoio separato / separated sharpener	•

UNIQUE S

DIMENSIONI - DIMENSIONS



PESO - WEIGHT

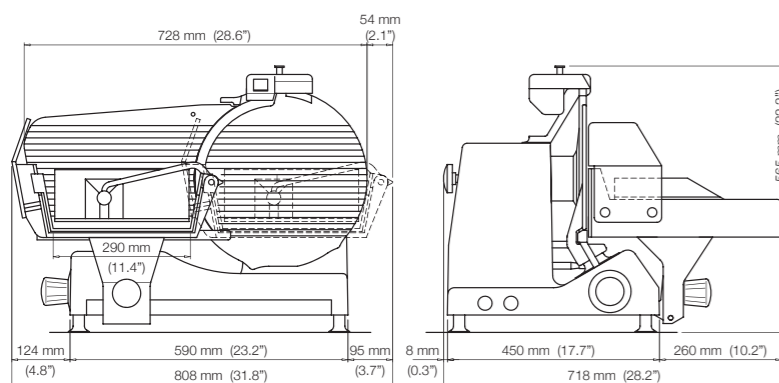
Netto / net	Kg 45 (99 Lb)
Imballato / shipping weight	Kg 50 (110 Lb)
Dimensioni imballo / box dimensions	mm 700 x 800 x 600 (27.5" x 31.5" x 23.6")

CAPACITÀ TAGLIO - CUTTING CAPACITY

Diametro massimo / max. diameter	○ 265 mm (10.4")
Sezione / section	□ mm 275 x 265 (10.8" x 10.4")
Spessore massimo / max. thickness	△ mm 20 (0.78")

UNIQUE C

DIMENSIONI - DIMENSIONS



PESO - WEIGHT

Netto / net	Kg 45 (99 Lb)
Imballato / shipping weight	Kg 50 (110 Lb)
Dimensioni imballo / box dimensions	mm 700 x 800 x 600 (27.5" x 31.5" x 23.6")

CAPACITÀ TAGLIO - CUTTING CAPACITY

Diametro massimo / max. diameter	○ 260 mm (10.2")
Sezione / section	□ mm 315 x 260 (12.4" x 10.2")
Spessore massimo / max. thickness	△ mm 20 (0.78")



unique S

unique C



ABM company s.r.l.
Via Rho, 6 - 20020 Lainate, Milano - Italy
tel. +39 02 93.73.781 - fax +39 02 93.79.01.48
www.abmcompany.com - abm@abmcompany.com

RIVENDITORE - DEALER



UNIQUE

Compatta ed ergonomica, facile utilizzo.

Rivolta ad un utilizzatore estremamente esigente, è il macchinario ideale per la Distribuzione Organizzata. Il braccio a sollevamento automatico, il pressamerce smontabile, il coprilama autopulente dai residui di carne, fanno della UNIQUE una macchina davvero unica nel suo genere.

Compact and ergonomic design, heavy duty concept, and user friendly.

Designed around quality for professional use.

This slicer has a number of unique feature including: a third generation blade, a one touch sharpener, ease of clean through out the entire slicer and the entire profile makes it UNIQUE to the entire range.

- 1** Manopole in alluminio ergonomiche e perfettamente igieniche. **(optional)**

Aluminium knobs, ergonomic and perfectly hygienic. **(optional)**

- 2** Distanza maggiorata tra corpo macchina e lama per una facile pulizia, senza necessità di rimuovere la lama.

Large gap between blade and frame enabling easy access for cleaning without removing the blade.

- 3** Affilatoio incorporato con meccanismo a colpo unico premendo un solo tasto. Perfetto anche per personale inesperto.

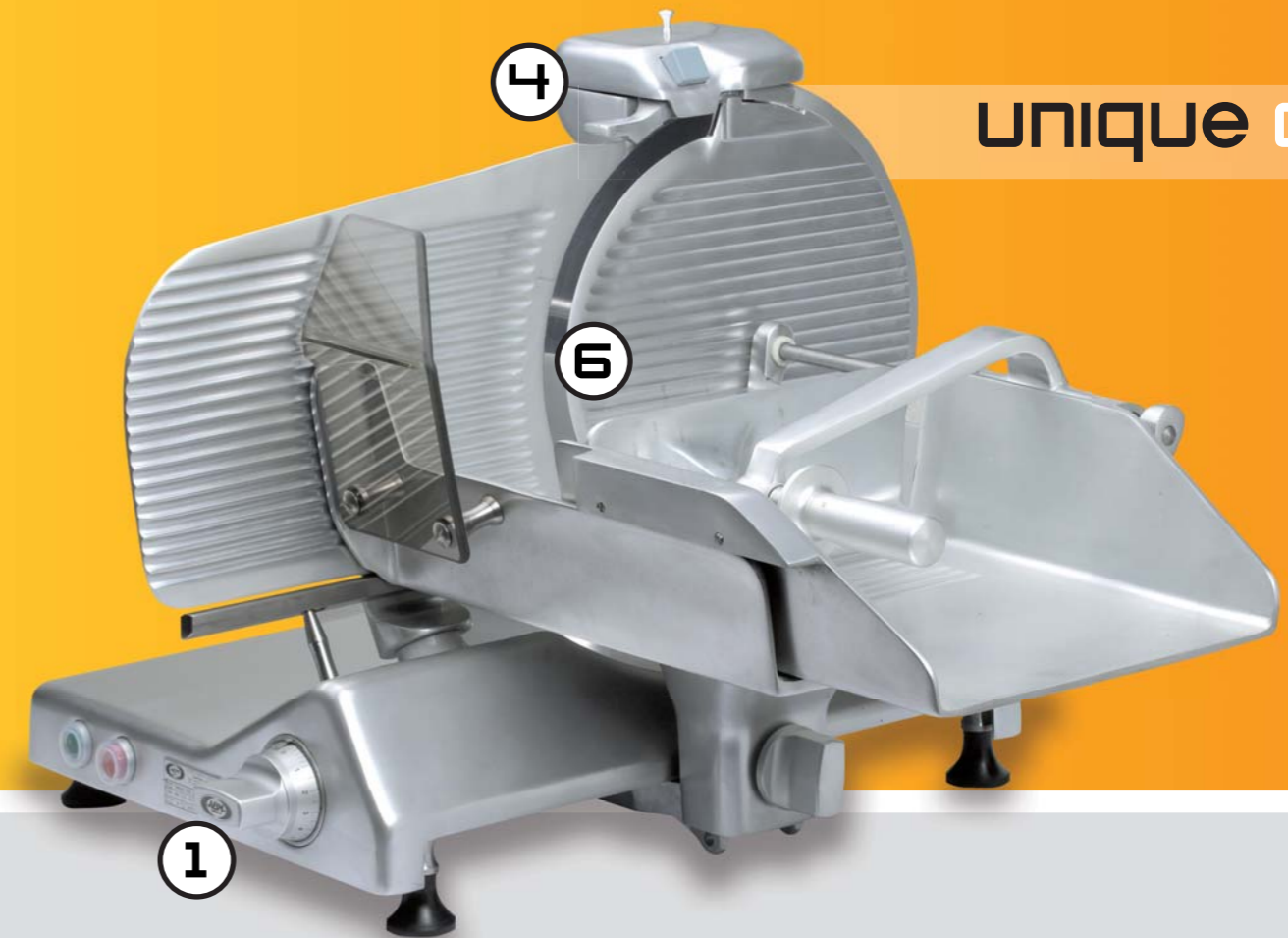
Sharpener incorporated within the machine / easy one touch sharpening mechanism – user friendly.

- 4** Affilatoio separato a due funzioni, facilmente posizionabile.

Two step sharpener easily locates on to the machine for sharpening the blade.



unique S



unique C



- 5** PRESSAMERCE SMONTABILE
Unico nel suo genere, l'operazione di smontaggio avviene velocemente senza l'ausilio di chiavi.

REMOVABLE MEAT PUSHER
Ease of disassemble without using tools.



- 6** Lama fascia bassa per minor attrito sul prodotto. **(optional)**

Low profile blade for less friction when slicing. **(optional)**

THIRD GENERATION BLADE (optional)

The blade that is fitted to this Unique slicer has the CUTTING EDGE over it's competition. The blade is profiled in such a way that only 8 mm of the blade surface actually comes into contact with the product that is being sliced, this enables the user to cut more efficiently as there is less product resistance on the total blade surface.