

SKU: SG275T

Amitek

Affettatrice per salumi a gravità Modello SG275T Spessore taglio 0÷16 mm



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello SG275T Spessore taglio 0÷16 mm

L'affettatrice a gravità **Amitek SG275T** è una macchina professionale compatta pensata per il taglio di salumi e formaggi, ideale per bar, gastronomie, salumerie, negozi alimentari e piccoli ristoranti che necessitano di un'attrezzatura affidabile con ingombri contenuti.

La struttura in lega di alluminio completamente lucidata e anodizzata, la trasmissione ad ingranaggi e il piatto montato su 4 cuscinetti assicurano scorrevolezza, precisione di taglio e facilità d'uso nelle lavorazioni quotidiane al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega di alluminio lucidata e anodizzata:** la struttura è realizzata in lega di alluminio con superficie lucidata e anodizzata, per garantire robustezza, igiene e resistenza alla corrosione nelle aree a contatto con l'alimento.
- **Trasmissione ad ingranaggio:** la trasmissione a ingranaggi assicura una trasmissione di potenza diretta e affidabile alla lama, con funzionamento regolare e costante nel tempo.
- **Affilatoio staccato:** l'affilatoio separato consente di affilare e sbavare la lama quando necessario, con possibilità di rimozione per una pulizia più agevole.
- **Piatto montato su 4 cuscinetti:** il piatto scorre su 4 cuscinetti per garantire maggiore

scorrevolezza del carrello e minore sforzo per l'operatore durante il taglio.

- **Lama in acciaio inossidabile:** la lama in acciaio inox offre un taglio pulito e una buona resistenza all'usura nel tempo.
- **Anello fisso inox intorno alla lama:** l'anello fisso in acciaio inox intorno alla lama aumenta la sicurezza e facilita la pulizia della zona di taglio.
- **Piatto removibile con blocco vela di serie:** il piatto removibile con blocco vela integrato permette di effettuare le operazioni di pulizia in modo rapido e sicuro.
- **Motore ventilato con protezione termica:** il motore ventilato con protezione termica previene il surriscaldamento e migliora l'affidabilità durante l'uso continuativo.
- **Versione CE professionale:** disponibile in versione CE professionale, conforme alle normative di sicurezza per l'uso in ambito Ho.Re.Ca.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Regolazione taglio 0-16 mm:** la regolazione continua dello spessore consente di ottenere fette da molto sottili fino a 16 mm, adatte a diverse tipologie di salumi e formaggi.
- **Potenza 200 W:** il motore da 200 W garantisce una potenza adeguata per un taglio fluido e regolare in contesti professionali di piccola e media intensità.
- **Alimentazione 230/1N/50:** l'alimentazione monofase 230 V 50 Hz permette l'installazione su impianti elettrici standard.
- **Diametro lama 275 mm:** la lama da 275 mm è adatta al taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensione medio-grande.
- **Taglio utile 230×180 mm:** il taglio utile consente di lavorare pezzi fino a 230 mm di lunghezza e 180 mm di altezza, coprendo le esigenze più frequenti del banco.
- **Velocità lama 243 rpm:** la rotazione lama a 243 giri/minuto assicura un taglio regolare e preciso.
- **Dimensioni macchina 425×525×405 mm:** lunghezza 42,5 cm, profondità 52,5 cm, altezza 40,5 cm, misure compatte per il posizionamento su banchi di lavoro ridotti.
- **Distanza tra piedini 275×460 mm:** la distanza tra i piedini garantisce un appoggio stabile sul piano di lavoro.
- **Peso 15 kg:** il peso contenuto facilita lo spostamento della macchina mantenendo una buona stabilità durante il taglio.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e migliorando la produttività.
- **Brand Amitek:** affettatrice appartenente alla gamma Amitek, specializzata in attrezzature per la ristorazione professionale.

Descrizione funzionale

La SG275T è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce struttura in lega di alluminio lucidata e anodizzata, trasmissione ad ingranaggi, piatto su 4 cuscinetti e motore ventilato con protezione termica, offrendo un taglio regolare e un utilizzo affidabile nel tempo.

Lo spessore regolabile da 0 a 16 mm, la lama in acciaio inox con anello fisso, il piatto removibile con blocco vela e l'affilatoio staccato rendono la macchina pratica da usare e semplice da pulire nelle operazioni quotidiane di salumerie e gastronomie.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Amitek SG275T è indicata per **bar, gastronomie, salumerie, negozi alimentari e**

piccoli ristoranti che necessitano di una macchina compatta e funzionale per il taglio quotidiano di salumi e formaggi.

Il diametro lama da 275 mm, la potenza da 200 W, lo spessore di taglio fino a 16 mm e le dimensioni ridotte offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, praticità d’uso, stabilità e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40.5
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	42.5
Profondità (cm)	52.5
Tipologia	A gravità