

SKU: VOLANO250

Amitek

Affettatrice a volano Modello VOLANO250



Descrizione

Affettatrice a volano Modello VOLANO250

L'affettatrice a volano **Modello VOLANO250** è una macchina professionale manuale progettata per il taglio preciso di salumi, prosciutti e altri prodotti alimentari. Grazie al funzionamento a volano manuale, è ideale per situazioni in cui non è disponibile alimentazione elettrica o si desidera mantenere uno stile classico e scenografico di affettatura.

La struttura pesante in lega di alluminio con fusione in conchiglia e la verniciatura a "fuoco" garantiscono durata, resistenza e finitura igienica della superficie, mentre l'affilatoio superiore di serie assicura una lama sempre affilata per un taglio uniforme e regolare.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura pesante in lega di alluminio:** fusione in conchiglia per resistenza e stabilità dell'attrezzatura.
- **Verniciatura a "fuoco":** finitura lucida e facile da pulire per mantenere standard igienici elevati.
- **Lama manuale con volano:** sistema di taglio tradizionale che non richiede alimentazione elettrica.

- **Affilatoio superiore incluso:** permette di mantenere costante l'efficienza di taglio della lama.
- **Anello paralama fisso:** protezione integrata per sicurezza operativa.
- **Design robusto e professionale:** realizzato per uso frequente in ambienti di gastronomia o in boutique alimentari.
- **Regolazione manuale del taglio:** permette di ottenere fette sottilissime o leggermente più spesse secondo le esigenze.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** VOLANO250 - affettatrice a volano manuale.
- **Diametro lama:** 250 mm per tagli regolari e precisi.
- **Spessore di taglio:** regolabile da 0 a 2 mm.
- **Taglio utile:** 185 × 150 mm, superficie ampia per prodotti di dimensioni medio-piccole.
- **Dimensioni macchina:** 520 × 680 × 510 mm, compatta ma stabile.
- **Peso netto:** 33 kg, struttura solida per uso professionale.

Descrizione funzionale

L'affettatrice a volano VOLANO250 unisce tradizione e solidità costruttiva, offrendo un sistema di taglio manuale molto apprezzato nelle gastronomie, salumerie e attività gourmet. Il sistema a volano permette di gestire il taglio senza alimentazione, ideale per eventi, show cooking o contesti dove si desidera un'esperienza di affettatura coinvolgente.

La lama di buona dimensione e la superficie di taglio ampia consentono di lavorare con prodotti salati, crudi stagionati e prodotti gastronomici in modo preciso e con minima perdita di prodotto.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice a volano VOLANO250 è particolarmente adatta per **salumerie, gastronomie, boutique alimentari e attività di ristorazione** che desiderano un'affettatrice dal fascino tradizionale, robusta e performante per il taglio manuale di salumi e prodotti alimentari con precisione e stile.

La mancanza di componenti elettrici ne fa anche una soluzione ottimale per spazi espositivi, dimostrazioni di prodotto o utilizzi scenografici oltre all'ambito professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51
Diametro Lama (cm)	24
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	52

Attributo	Valore
Profondità (cm)	68
Tipologia	A volano