

SKU: VOLANO300

Amitek

Affettatrice a volano Modello VOLANO300



Descrizione

Affettatrice a volano Modello VOLANO300

L'affettatrice a volano **VOLANO300** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso e uniforme di salumi, carni e formaggi. Ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti, offre un meccanismo manuale affidabile che permette un controllo completo del taglio senza necessità di alimentazione elettrica.

La combinazione di una struttura robusta in lega di alluminio con fusione in conchiglia, verniciatura a forno e componenti ergonomici garantisce lunga durata, igiene, sicurezza e continuità operativa anche in ambienti professionali con utilizzo intensivo.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia:** conferisce solidità e resistenza agli urti, assicurando una lunga vita della macchina anche in contesti professionali ad alta intensità.
- **Verniciatura a forno:** finitura di alta qualità che protegge la struttura dalla corrosione, facile da pulire e igienica per l'uso alimentare.
- **Anello paralama fisso:** aumenta la sicurezza dell'operatore limitando l'accesso diretto

alla lama durante l'uso.

- **Lama da 300 mm a costa bassa:** progettata per ridurre l'attrito con il prodotto e garantire fette uniformi, ideale per salumi, prosciutti e carni di media dimensione.
- **Affilatoio integrato superiore:** consente di mantenere la lama sempre affilata senza smontaggi complessi, ottimizzando tempi di lavoro e precisione di taglio.
- **Piano di taglio utile 230 × 190 mm:** superficie stabile e sufficientemente ampia per supportare il prodotto durante l'affettatura, migliorando la sicurezza e il comfort dell'operatore.
- **Carrello e volano manuale:** meccanismo sincrono che assicura tagli regolari, controllo completo della velocità di avanzamento e riduzione dello sforzo manuale.
- **Paracolpi integrato in gomma:** protegge i componenti durante il movimento del carrello e riduce vibrazioni, aumentando la stabilità e la durata della macchina.
- **Smontaggio e pulizia facilitati:** design con componenti accessibili che permette rapide operazioni di manutenzione e igienizzazione.
- **Colori disponibili:** rosso o nero, per armonizzarsi con l'arredamento del banco professionale.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** VOLANO300.
- **Diametro lama:** 300 mm, ideale per affettare salumi, prosciutti e carni di media dimensione.
- **Spessore di taglio regolabile:** da 0 a 2 mm, per ottenere fette sottili e precise secondo le necessità operative.
- **Area di taglio utile:** 230 × 190 mm, dimensionata per una stabilità ottimale del prodotto.
- **Piano di lavoro:** superficie liscia e facile da pulire, progettata per resistere a uso intensivo e garantire igiene costante.
- **Meccanismo a volano:** consente tagli manuali controllati, con piena regolazione della velocità di avanzamento.
- **Dimensioni macchina (L × P × H):** 600 × 720 × 740 mm, compatibile con banchi professionali standard.
- **Peso netto:** 43 kg, struttura stabile che riduce vibrazioni e spostamenti indesiderati durante il taglio.
- **Tipologia:** affettatrice a volano manuale, senza alimentazione elettrica.
- **Accessori di serie:** affilatoio superiore integrato e anello paralama fisso per sicurezza e manutenzione semplice.

Descrizione funzionale

La VOLANO300 è progettata per garantire tagli regolari e precisi anche senza alimentazione elettrica. Il meccanismo manuale a volano permette un controllo totale della velocità di taglio, mentre il piano stabile e l'affilatoio integrato assicurano precisione e continuità operativa.

La regolazione dello spessore da 0 a 2 mm e il piano ampio 230 × 190 mm rendono questa affettatrice versatile per diversi tipi di salumi e carni, offrendo sicurezza, igiene e comfort all'operatore.

Utilizzi consigliati

La VOLANO300 è ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari e piccoli ristoranti** che

necessitano di una macchina professionale manuale per il taglio regolare e sicuro di salumi, prosciutti e carni senza l'uso di elettricità.

Grazie alla combinazione di stabilità, regolazione precisa e facilità di manutenzione, questa affettatrice a volano rappresenta una soluzione durevole e performante per l'ambiente professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	74
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	60
Profondità (cm)	72
Tipologia	A volano