

SKU: VOLANO350

Amitek

Affettatrice a volano Modello VOLANO350



Descrizione

Affettatrice a volano Modello VOLANO350

L'affettatrice a volano **VOLANO350** è una macchina professionale progettata per offrire un controllo totale del taglio manuale su salumi, prosciutti e formaggi, garantendo fette regolari, uniformi e di alta qualità. La sua costruzione robusta e i materiali di alta qualità la rendono ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti** che chiedono precisione, durata e facilità di manutenzione.

Grazie al meccanismo a volano e alla regolazione dello spessore, l'operatore può modulare la velocità e la pressione di taglio in base alla consistenza del prodotto, assicurando risultati ottimali su ogni genere di salume o formaggio.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Struttura pesante in lega di alluminio con fusione in conchiglia:** una base solida e stabile che garantisce performance stabili anche durante un utilizzo continuo in ambiente professionale.
- **Superficie verniciata a "fuoco":** il trattamento superficiale conferisce alla macchina una finitura liscia e luminosa che resiste all'usura e facilita le operazioni di pulizia quotidiana, mantenendo elevati standard igienici.
- **Affilatoio superiore di serie:** integrato direttamente nella macchina, permette di

mantenere la lama affilata senza ricorrere ad attrezzi esterni, velocizzando le operazioni e migliorando l'efficienza del taglio.

- **Anello paralama fisso:** dispositivo di sicurezza che protegge l'operatore e riduce il rischio di contatto accidentale con la lama, aumentando la sicurezza durante l'uso.
- **Verniciatura disponibile in rosso o nera:** permette di scegliere l'estetica in base al design del banco di vendita o della cucina professionale.

Specifiche tecniche

- **Spessore di taglio da 0 a 2 mm:** permette di ottenere fette sottili e perfette per presentazioni raffinate o per il servizio al banco gastronomia.
- **Diametro lama mm 350:** lama di grandi dimensioni ideale per prodotti alimentari voluminosi, assicurando tagli uniformi e continui.
- **Taglio utile 270×240 mm:** area di taglio ampia che consente di appoggiare e sostenere salumi di diverse dimensioni, migliorando comodità e stabilità durante l'affettatura.
- **Dimensioni macchina mm 710×870×800:** ingombro studiato per garantire un equilibrato compromesso tra spazio di lavoro e compatibilità con banchi professionali.
- **Peso Kg 91:** struttura pesante che assicura stabilità durante l'affettatura manuale, riducendo vibrazioni indesiderate e migliorando la precisione del taglio.

Descrizione funzionale

La **VOLANO350** sfrutta il meccanismo manuale a volano per consentire all'operatore un controllo completo su velocità e avanzamento del carrello, adattandosi alla consistenza del prodotto. Grazie alla regolazione fine dello spessore di taglio, è possibile ottenere fette sottili e regolari per un servizio di alta gastronomia oppure tagli più corposi per preparazioni specifiche.

La presenza dell'affilatoio integrato e di componenti facili da pulire rende questa affettatrice non solo performante ma anche pratica da gestire quotidianamente in un ambiente professionale.

Utilizzi consigliati

La affettatrice a volano VOLANO350 è perfetta per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti** che desiderano uno strumento manuale professionale capace di offrire precisione, stabilità e risultati di alta qualità su una vasta gamma di prodotti alimentari.

La sua costruzione robusta e le caratteristiche di taglio versatile la rendono ideale per chi cerca affidabilità e versatilità in un'attrezzatura da banco manuale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	80
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	71
Profondità (cm)	87
Tipologia	A volano