

SKU: VOLANO370

**Amitek**

## **Affettatrice a volano Modello VOLANO370**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a volano Modello VOLANO370**

L'affettatrice a volano **VOLANO370** è una macchina professionale manuale progettata per offrire tagli regolari, precisi e controllati di salumi, prosciutti e formaggi di grandi dimensioni. Questa affettatrice combina robustezza costruttiva e semplicità d'uso, risultando ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti** che desiderano una performance professionale dal funzionamento tradizionale.

Il design manuale a volano permette all'operatore di modulare velocità e pressione di taglio in base alla consistenza del prodotto, ottenendo risultati uniformi e qualitativi.

#### **Caratteristiche costruttive professionali**

- **Meccanismo manuale a volano:** offre pieno controllo della velocità e dell'avanzamento del carrello, rendendo il taglio adattabile alle diverse consistenze degli alimenti.
- **Struttura pesante in lega di alluminio:** conferisce solidità alla macchina, riduce le vibrazioni durante l'uso e assicura lunga durata anche in uso intensivo.
- **Affilatoio superiore integrato:** consente di mantenere la lama affilata senza interventi esterni, migliorando l'efficienza operativa e la qualità di taglio.
- **Anello paralama di sicurezza:** migliora la protezione dell'operatore e limita l'accesso accidentale alla lama, aumentando la sicurezza sul lavoro.

- **Design ergonomico:** posa stabile su banco di lavoro professionale, con accesso agevolato alle componenti per pulizia e manutenzione.

## Specifiche tecniche

- **Diametro lama Ø 370 mm:** lama di grande diametro che permette di affettare agevolmente salumi e formaggi voluminosi garantendo fette omogenee e regolari.
- **Spessore di taglio regolabile:** consente di ottenere fette sottili per il servizio al banco o più spesse per preparazioni specifiche, adattandosi alle esigenze di utilizzo.
- **Controllo manuale del carrello:** ideale per chi desidera un affettatore affidabile senza alimentazione elettrica, con piena gestione del ritmo di taglio.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza ca. 71 cm, profondità ca. 87 cm e altezza ca. 80 cm, proporzionata per un'installazione stabile su banco professionale.
- **Peso robusto:** massa importante che contribuisce alla stabilità complessiva durante le operazioni di taglio.

## Descrizione funzionale

La VOLANO370 utilizza il volano manuale per guidare il movimento del carrello in modo fluido e uniforme, consentendo all'operatore di adattare la forza e la velocità di taglio alla consistenza del prodotto. La lama di Ø 370 mm è progettata per gestire grandi salumi e formaggi, garantendo un taglio preciso senza compromettere la struttura del prodotto.

L'affilatoio integrato velocizza la manutenzione della lama, mantenendola pronta per un utilizzo prolungato, mentre la struttura in lega di alluminio offre durabilità e facilita le operazioni di pulizia quotidiana.

## Utilizzi consigliati

La affettatrice a volano VOLANO370 è perfetta per **salumerie artigianali, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e attività di catering** che richiedono una macchina manuale affidabile e performante. Grazie alla combinazione di controllo manuale, robustezza costruttiva e lama di grande diametro, è ideale per tagli precisi anche su prodotti di grandi dimensioni.

Questo modello unisce stile tradizionale e prestazioni professionali, fornendo risultati costanti e definendo un'esperienza di affettatura di alto livello.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	80
Diametro Lama (cm)	37
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	71

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	87
Tipologia	A volano