

SKU: 2980485

Beckers

Affettatrice per salumi a gravità Modello BKL300LUX Taglio utile mm l 235 x p 170 Affilatoio fisso Blocco carrello Manopole in alluminio



Descrizione

Affettatrice a Gravità con Ampio Taglio Utile 210x240 mm

L'affettatrice a gravità Modello BKL300LUX è una macchina solida e performante progettata per garantire tagli uniformi e controllati di salumi, formaggi e altri alimenti di dimensioni medio-grandi. Dotata di un piano di taglio più ampio rispetto ai modelli standard, questa affettatrice è ideale per chi cerca precisione, stabilità e facilità d'uso in un formato robusto.

La combinazione di componenti di qualità — come l'affilatoio fisso integrato, il blocco carrello e le manopole in alluminio — rende questa macchina adatta sia per uso domestico evoluto sia per piccoli esercizi con esigenze di affettatura regolare e ripetuta.

Caratteristiche Tecniche

- **Lama da 300 mm di diametro:** ampia superficie di taglio progettata per ottenere fette regolari e uniformi su una vasta gamma di prodotti alimentari, anche di dimensioni maggiori.

- **Affilatoio fisso integrato:** sistema di affilatura permanente che mantiene la lama affilata nel tempo senza richiedere operazioni di smontaggio complesse, riducendo i tempi di manutenzione.
- **Blocco carrello incluso:** dispositivo di sicurezza che stabilizza il carrello durante l'affettatura, migliorando la precisione e la sicurezza dell'operatore.
- **Manopole ergonomiche in alluminio:** componenti robuste e di qualità che garantiscono una regolazione confortevole e affidabile dello spessore di taglio.
- **Piano di taglio utile 210×240 mm:** ampio spazio di lavoro che facilita la gestione di alimenti più voluminosi, migliorando la stabilità e il controllo durante la fase di affettatura.
- **Design a gravità:** il sistema guida naturalmente il prodotto verso la lama senza richiedere spinta manuale eccessiva, consentendo un taglio fluido e controllato.
- **Struttura robusta e facile da pulire:** materiali resistenti e finiture curate per garantire igiene, durabilità e semplicità nelle operazioni di sanificazione quotidiana.
- **Regolazione spessore intuitiva:** pomello graduato per impostare con precisione lo spessore delle fette in base alle esigenze di preparazione.

Specifiche Tecniche in Chiave Operativa

- **Diametro lama:** 300 mm – superficie di taglio ampia e versatile per fette regolari.
- **Taglio utile:** 210 × 240 mm – area di lavoro ottimizzata per prodotti medi e grandi.
- **Affilatoio fisso:** sempre pronto all'uso, mantiene la lama affilata senza interventi complicati.
- **Blocco carrello:** stabilizza il carrello durante l'affettatura per maggiore sicurezza.
- **Manopole in alluminio:** ergonomiche e resistenti per un controllo preciso.
- **Design gravità:** guida naturale del prodotto verso la lama per tagli fluidi.
- **Struttura:** materiali robusti e facili da pulire per uso frequente.
- **Regolazione spessore:** da 0 a circa 18 mm, ideale per varie preparazioni.

L'affettatrice a gravità Modello BKL300LUX è una soluzione affidabile per chi cerca tagli precisi, robustezza e comfort d'uso. Grazie alle sue dimensioni e alla qualità costruttiva, è perfetta per utenti domestici evoluti, gastronomie, piccoli ristoranti e laboratori alimentari che necessitano di prestazioni costanti con manutenzione semplice.

Utilizzi consigliati

Ideale per **gastronomie, macellerie, ristoranti con banco caldo, laboratori alimentari e uso domestico avanzato**, questa affettatrice soddisfa le esigenze di chi richiede precisione di taglio, affidabilità e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45,5

Attributo	Valore
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	59,5
Tipologia	A gravità