SKU: BKL220-1

Beckers

Affettatrice per salumi a gravità BKL220LUX diametro lama 220 mm



Descrizione

Affettatrice professionale BKL 220 LUX con lama da 220 mm

L'affettatrice BKL 220 LUX è progettata per garantire precisione e praticità nelle operazioni di taglio di salumi, formaggi, carni e altri alimenti. Appartenente alla serie LUX, si distingue per la cura costruttiva e per l'impiego di componenti selezionati, pensati per offrire affidabilità nelle attività quotidiane di preparazione. La lama RASSPE da 220 mm consente di ottenere fette regolari, mentre la regolazione dello spessore fino a 15 mm permette di adattare il taglio alle diverse esigenze di lavorazione.

La struttura in alluminio pressofuso verniciato combina solidità e dimensioni contenute, rendendo questa macchina adatta a gastronomie, ristoranti, bar, macellerie e cucine professionali. Il motore ventilato da 160 Watt alimenta il sistema di taglio, mentre il carrello scorrevole con corsa di 235 mm facilita l'avanzamento degli alimenti verso la lama. La dotazione comprende inoltre un affilatoio fisso, manopole e piedini in alluminio e un sistema di blocco del carrello.

Caratteristiche principali

La serie BKL LUX è caratterizzata da una costruzione curata nei dettagli e dall'utilizzo di materiali destinati all'impiego professionale. Il telaio in alluminio pressofuso verniciato offre una base strutturale robusta, mentre le manopole e i piedini realizzati in alluminio completano la configurazione della macchina con componenti coordinati alla struttura.

Il sistema di affettatura utilizza una lama RASSPE con diametro di 220 mm, progettata per lavorare diverse tipologie di alimenti. La regolazione dello spessore, compresa tra 0 e 15 mm, permette di scegliere la dimensione delle fette in funzione del prodotto e della preparazione richiesta. Questa

versatilità consente di passare da tagli sottili per salumi a porzioni più spesse per altri alimenti.

Il motore ventilato da 160 Watt è studiato per alimentare il meccanismo di taglio, mentre la corsa del carrello di 235 mm offre lo spazio necessario per accompagnare il prodotto durante la lavorazione. Il blocco carrello rappresenta un'ulteriore dotazione funzionale, utile per mantenere il carrello fermo quando necessario.

Per agevolare la manutenzione della lama è presente un affilatoio fisso integrato nella macchina. La parte elettrica comprende un doppio pulsante luminoso a 24 V e una centralina di sicurezza, elementi che consentono di gestire il funzionamento attraverso comandi dedicati e un sistema di controllo integrato.

Le dimensioni di 390 x 480 x 350 mm consentono di collocare l'affettatrice su un piano di lavoro senza richiedere uno spazio eccessivo. Il peso di 15 kg contribuisce a definire una macchina compatta, adatta a diverse configurazioni di postazione all'interno degli ambienti professionali.

Specifiche tecniche

- **Modello:** BKL 220 LUX, affettatrice professionale della serie LUX.
- **Potenza:** 160 Watt, valore nominale del motore che alimenta il sistema di affettatura.
- **Motore:** ventilato, configurazione studiata per favorire la gestione del calore durante il funzionamento.
- **Diametro lama:** 220 mm, dimensione del disco utilizzato per il taglio degli alimenti.
- **Tipo di lama:** RASSPE, componente dedicato a eseguire affettature precise e regolari.
- **Materiale del telaio:** alluminio pressofuso verniciato, scelto per garantire solidità strutturale.
- **Spessore di taglio:** regolabile da 0 a 15 mm, per personalizzare lo spessore delle fette in base alle necessità.
- **Taglio utile:** 185 x 115 mm, dimensioni dell'area disponibile per la lavorazione degli alimenti.
- **Corsa carrello:** 235 mm, escursione prevista per lo scorrimento durante le operazioni di affettatura.
- **Blocco carrello:** sistema integrato per il bloccaggio del carrello.
- **Affilatoio:** fisso e integrato, per agevolare le operazioni di affilatura della lama.
- **Manopole e piedini:** realizzati in alluminio, per una dotazione coordinata con la struttura della macchina.
- **Comandi:** doppio pulsante luminoso a 24 V per la gestione delle funzioni operative.
- **Sicurezza:** centralina integrata dedicata al controllo delle funzioni di sicurezza.
- **Dimensioni macchina:** 390 x 480 x 350 mm, ingombro complessivo per la collocazione sul piano di lavoro.
- **Dimensioni imballo:** 570 x 445 x 400 mm, misure esterne della confezione per il trasporto.
- **Peso:** 15 kg, peso netto dell'affettatrice.
- **Origine:** Comunità Europea.

Regolazione del taglio e versatilità di utilizzo

La possibilità di regolare lo spessore fino a 15 mm rappresenta una caratteristica importante per chi deve preparare alimenti con differenti modalità di presentazione. Le fette possono essere impostate in base alla tipologia di prodotto e alle necessità del servizio, rendendo la macchina adatta alla lavorazione di salumi, formaggi e carni.

La lama da 220 mm, associata a un taglio utile di 185 x 115 mm, definisce le dimensioni operative del gruppo di affettatura. La corsa del carrello di 235 mm consente di movimentare il prodotto lungo il percorso di taglio, mentre il sistema di blocco permette di mantenere il carrello fermo quando richiesto. L'affilatoio fisso completa la dotazione dedicata alla manutenzione della lama.

Vantaggi e applicazioni

L'affettatrice BKL 220 LUX è indicata per le attività che cercano una macchina compatta, con una struttura robusta e una regolazione dello spessore adatta a diverse preparazioni alimentari. La combinazione tra telaio in alluminio pressofuso, lama RASSPE e motore ventilato da 160 Watt offre una configurazione funzionale per le normali operazioni di affettatura.

Le manopole e i piedini in alluminio, il blocco carrello e l'affilatoio fisso arricchiscono la dotazione, mentre il doppio pulsante luminoso a 24 V e la centralina di sicurezza completano i componenti dedicati alla gestione della macchina.

Grazie alle dimensioni contenute, questo modello può essere inserito in gastronomie, macellerie, ristoranti, bar e cucine professionali, dove è necessario preparare salumi, formaggi e carni con spessori personalizzabili. La BKL 220 LUX rappresenta una soluzione adatta a chi desidera un'affettatrice professionale con componenti curati e caratteristiche tecniche orientate alla praticità di utilizzo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35
Diametro Lama (cm)	22
Diametro Lama	mm 220
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	48
Tipologia	A gravità