SKU: BKL220

Beckers

Affettatrice per salumi a gravità BKL220 diametro lama 220 mm



Descrizione

Affettatrice professionale BKL 220 con lama da 220 mm

L'affettatrice BKL 220 è una macchina progettata per eseguire tagli precisi e regolari di salumi, formaggi e altri alimenti. La lama RASSPE da 220 mm, abbinata alla regolazione dello spessore da 0 a 12 mm, permette di personalizzare le fette in base alle diverse esigenze di preparazione e presentazione. Le sue caratteristiche la rendono adatta a gastronomie, bar, ristoranti, macellerie e cucine professionali, ma anche a chi desidera un'attrezzatura di livello professionale per un utilizzo domestico evoluto.

Il telaio in alluminio pressofuso verniciato offre una struttura solida e compatta, facilmente collocabile sui normali piani di lavoro. Il motore ventilato da 160 Watt alimenta il sistema di taglio, mentre il carrello con corsa di 235 mm consente di accompagnare l'alimento durante l'affettatura. Completano la dotazione l'affilatoio fisso, la centralina di sicurezza e i comandi luminosi a 24 V.

Caratteristiche principali

La struttura in alluminio pressofuso verniciato è studiata per offrire stabilità e resistenza durante le operazioni quotidiane. Questa configurazione consente di disporre di una macchina con caratteristiche professionali, mantenendo dimensioni contenute che facilitano l'organizzazione della postazione di lavoro.

Il gruppo di taglio utilizza una lama RASSPE da 220 mm, con possibilità di regolare lo spessore delle

fette fino a 12 mm. La regolazione permette di adattare il risultato alle caratteristiche degli alimenti e alle modalità di servizio, passando da affettature sottili a tagli più consistenti.

Il motore ventilato da 160 Watt è abbinato a un carrello scorrevole con escursione di 235 mm. Questo sistema permette di movimentare il prodotto lungo il percorso di taglio, accompagnandolo verso la lama durante la lavorazione.

La presenza dell'affilatoio fisso rappresenta una soluzione pratica per la manutenzione del filo della lama, evitando di dover ricorrere a un accessorio separato. Per la gestione del funzionamento sono previsti un doppio pulsante luminoso a 24 V e una centralina di sicurezza integrata.

Specifiche tecniche

- **Modello:** BKL 220, affettatrice professionale per la preparazione di salumi, formaggi e altri alimenti.
- **Potenza:** 160 Watt, potenza nominale del motore.
- **Motore:** ventilato, progettato per favorire la gestione del calore durante il funzionamento.
- **Lama:** RASSPE con diametro di 220 mm, destinata alle operazioni di affettatura.
- **Struttura:** telaio in alluminio pressofuso verniciato, caratterizzato da una costruzione robusta.
- **Spessore di taglio:** regolabile da 0 a 12 mm, per ottenere fette di diverso spessore.
- **Taglio utile:** 200 x 140 mm, dimensioni dell'area operativa di taglio.
- **Corsa carrello:** 235 mm, escursione disponibile durante lo scorrimento.
- **Affilatoio:** fisso, integrato nella macchina per la manutenzione della lama.
- **Comandi:** doppio pulsante luminoso a 24 V per la gestione delle funzioni operative.
- **Sistema di sicurezza:** centralina integrata per il controllo delle funzioni di sicurezza.
- **Dimensioni:** 390 x 480 x 350 mm, ingombro complessivo della macchina.
- **Dimensioni imballo:** 570 x 445 x 400 mm, misure della confezione per il trasporto.
- **Peso netto:** 15 kg.
- **Origine:** Comunità Europea.

Regolazione dello spessore e caratteristiche di taglio

La regolazione da 0 a 12 mm consente di scegliere lo spessore più adatto alle diverse preparazioni, offrendo flessibilità nella gestione degli alimenti. Questa caratteristica risulta particolarmente utile nelle gastronomie e nei punti vendita, dove la presentazione dei prodotti può richiedere fette sottili oppure porzioni più spesse.

Il taglio utile di 200 x 140 mm definisce le dimensioni operative disponibili, mentre la corsa del carrello di 235 mm permette di accompagnare l'alimento durante il movimento di affettatura. La lama da 220 mm e l'affilatoio fisso completano il gruppo dedicato alla lavorazione.

Vantaggi e utilizzo

La BKL 220 offre una combinazione di dimensioni compatte, struttura in alluminio pressofuso e componenti dedicati alla precisione del taglio. La possibilità di regolare lo spessore delle fette permette di adattare la lavorazione alle diverse esigenze, rendendola una soluzione versatile per la preparazione quotidiana degli alimenti.

L'affilatoio integrato facilita la manutenzione della lama, mentre il motore ventilato e il carrello scorrevole completano una configurazione pensata per un utilizzo pratico. Le dotazioni di comando e la centralina di sicurezza contribuiscono alla gestione delle operazioni di lavoro.

Grazie al suo ingombro contenuto, questa affettatrice può essere inserita in diverse tipologie di

ambiente, dalle cucine professionali alle gastronomie, dai bar alle macellerie. È indicata per le attività che necessitano di uno strumento funzionale per affettare salumi, formaggi e altri prodotti alimentari con spessori personalizzabili.

Scheda Tecnica

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