**SKU:** BKL250

# Beckers

# Affettatrice per salumi a gravità BKL250 diametro lama 250 mm




## Descrizione

### Affettatrice BKL 250 professionale con lama da 250 mm

L'affettatrice BKL 250 è progettata per ottenere fette regolari e precise nella lavorazione quotidiana di salumi, formaggi, carni e altri alimenti. La configurazione a gravità facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, rendendo le operazioni di taglio pratiche e agevoli. Il diametro della lama in acciaio inox da 250 mm consente di lavorare diverse tipologie di alimenti, mantenendo uno spessore uniforme e contribuendo a ridurre gli scarti durante la preparazione.

La struttura esterna in alluminio pressofuso verniciato, abbinata alle manopole e ai piedini in alluminio, conferisce alla macchina una costruzione solida e curata. La finitura color argento si integra facilmente negli ambienti dedicati alla preparazione e alla vendita di prodotti alimentari. Completano la dotazione l'affilatoio fisso, le protezioni dedicate alla lama e alla mano e diversi dispositivi pensati per rendere il funzionamento più controllato e sicuro.

### Caratteristiche principali

Il sistema di taglio della BKL 250 si basa su una lama Rasspe in acciaio inox con diametro di 250 mm, studiata per affrontare la lavorazione di alimenti differenti. La regolazione dello spessore permette di ottenere fette da 0 a 1,2 cm, offrendo una buona flessibilità nella preparazione di salumi, formaggi e carni. L'area di taglio utile misura 20,5 x 13 cm, mentre la corsa del carrello di 220 mm consente di accompagnare il prodotto durante il passaggio davanti alla lama.

La trasmissione a cinghia è abbinata a un motore ventilato e termoprotetto, con potenza di 0,16 kW

e velocità di rotazione di 1.400 giri al minuto. L'alimentazione a 220-240 V e frequenza di 50 Hz permette il collegamento alla normale rete elettrica compatibile con queste specifiche. La presenza della ventilazione e della protezione termica contribuisce a gestire il funzionamento del motore durante le operazioni di affettatura.

Per mantenere efficiente il sistema di taglio nel tempo, l'affettatrice integra un affilatoio fisso, che consente di intervenire sull'affilatura della lama senza dover ricorrere a un accessorio separato. La lama e il coprilama sono inoltre componenti removibili, una soluzione che agevola le operazioni di pulizia e manutenzione nelle parti interessate.

Particolare attenzione è stata dedicata anche agli elementi di protezione. La macchina dispone di protezione della lama e protezione per la mano, oltre a un blocco del carrello che permette di mantenerlo fermo quando necessario. La centralina di sicurezza anti-blackout è integrata nella dotazione, insieme all'interruttore ON/OFF e alla luce di controllo, che consentono rispettivamente di gestire l'accensione e di verificare visivamente lo stato previsto dal dispositivo.

La stabilità durante l'utilizzo è supportata dai piedini antiscivolo, mentre le manopole in alluminio permettono di intervenire sulle regolazioni della macchina. Il grado di impermeabilità IP30 identifica il livello di protezione dichiarato per questa apparecchiatura e deve essere considerato nelle operazioni di pulizia e nella scelta dell'ambiente di installazione.

## Specifiche tecniche

- Categoria: affettatrice a gravità, con configurazione pensata per facilitare l'avanzamento del prodotto verso la lama durante il taglio.
- Potenza: 0,16 kW, con alimentazione elettrica a 220-240 V e frequenza di 50 Hz.
- Diametro lama: 250 mm.
- Spessore di taglio: regolabile da 0 a 1,2 cm, per adattare la dimensione delle fette alle diverse preparazioni.
- Taglio utile: 20,5 x 13 cm
- Corsa carrello: 220 mm, per accompagnare il prodotto durante il movimento di affettatura.
- Tipo di trasmissione: a cinghia.
- Motore: ventilato e termoprotetto, progettato per integrare un sistema di ventilazione e protezione termica.
- Velocità di rotazione: 1.400 RPM.
- Affilatoio: fisso, integrato nella macchina per consentire l'affilatura della lama.
- Struttura esterna: telaio in alluminio pressofuso verniciato, con manopole e piedini in alluminio.
- Interruttore ON/OFF: presente, per la gestione dell'accensione e dello spegnimento.
- Centralina di sicurezza anti-blackout
- Blocco carrello: per il fissaggio del carrello quando necessario.
- Componenti removibili: lama e coprilama, per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Piedini antiscivolo: per favorire la stabilità della macchina sul piano di appoggio.
- Grado di impermeabilità: IP30.
- Certificazione: CE.
- Dimensioni esterne: 410 x 485 x 340 mm (larghezza x profondità x altezza).
- Peso netto: 16 kg.
- Peso lordo: 17 kg.

### Vantaggi e utilizzo

L'affettatrice BKL 250 rappresenta una soluzione per chi necessita di una macchina compatta, con lama da 250 mm e regolazione dello spessore fino a 12 mm. La configurazione a gravità, la corsa del carrello da 220 mm e la possibilità di lavorare alimenti diversi la rendono adatta alle normali attività di affettatura di salumi, formaggi e carni.

La costruzione in alluminio pressofuso verniciato, il motore ventilato e termoprotetto e la trasmissione a cinghia completano una dotazione tecnica pensata per accompagnare le operazioni di taglio. L'affilatoio fisso, i componenti removibili e i dispositivi di protezione contribuiscono inoltre alla praticità nella gestione quotidiana della macchina. Grazie alle dimensioni di 410 x 485 x 340 mm e al peso netto di 16 kg, la BKL 250 offre un ingombro contenuto, risultando indicata per postazioni di lavoro in cui è importante disporre di un'affettatrice funzionale e ben equipaggiata.

## Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|---|---|
| Altezza (cm) | 34 |
| Diametro Lama (cm) | 25 |
| Diametro Lama | mm 250 |
| Lunghezza (cm) | 41 |
| Profondità (cm) | 48.5 |
| Tipologia | A gravità |