

SKU: BKL275

Beckers

Affettatrice per salumi a gravità Modello BKL275 Taglio utile 200x140 mm



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello BKL275 Taglio utile 200x140 mm

L'affettatrice a gravità **Beckers BKL275** è una macchina professionale compatta pensata per il taglio di **salumi, formaggi e carni**, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie e bar con punto snack.

Il telaio in alluminio pressofuso verniciato, l'affilatoio fisso e il motore ventilato con centralina di sicurezza la rendono una soluzione robusta e affidabile per un utilizzo quotidiano in ambito Ho.Re.Ca.

Caratteristiche costruttive

- **Telaio in alluminio pressofuso verniciato:** la struttura in alluminio pressofuso garantisce robustezza e stabilità, mentre la verniciatura protegge le superfici dall'usura e facilita la pulizia.
- **Affilatoio fisso integrato:** l'affilatoio fisso consente di ripristinare rapidamente il filo della lama direttamente sulla macchina, mantenendo costante la qualità di taglio senza smontaggi complessi.
- **Motore ventilato:** il motore ventilato limita il surriscaldamento durante l'uso prolungato, migliorando l'affidabilità nel tempo anche in condizioni di lavoro intenso.
- **Doppio pulsante luminoso 24 V:** i pulsanti di comando a bassa tensione aumentano la sicurezza operativa dell'operatore, rendendo l'avvio e l'arresto della macchina più controllati.

- **Centralina di sicurezza:** la centralina di sicurezza gestisce le funzioni di protezione elettrica e di avviamento, riducendo il rischio di utilizzi impropri e migliorando la sicurezza complessiva della macchina.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Spessore di taglio 0-15 mm:** la regolazione continua dello spessore permette di ottenere fette da sottili a spesse, fino a 15 mm, per affettati, formaggi e carne.
- **Potenza 180 W:** il motore da 180 W offre una potenza adeguata per un taglio fluido e regolare in contesti professionali, mantenendo consumi contenuti.
- **Diametro lama 275 mm:** la lama da 27,5 cm garantisce una buona capacità di taglio su tranci di salumi, formaggi e carni di dimensioni medio-grandi.
- **Taglio utile 200×140 mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 200 mm di lunghezza e 140 mm di altezza, coprendo le esigenze più frequenti di banco gastronomia.
- **Corsa carrello 235 mm:** la corsa del carrello pari a 235 mm permette un avanzamento agevole del prodotto, favorendo un taglio continuo di tranci più lunghi.
- **Peso 17,5 kg:** il peso assicura un'ottima stabilità sul piano di lavoro, evitando spostamenti indesiderati durante le operazioni di affettatura.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 44 cm, profondità 54 cm e altezza 38 cm, ingombri che consentono il posizionamento su banchi di lavoro standard lasciando spazio ad altre attrezzature.
- **Diametro lama 27,5 cm:** il dato in centimetri conferma il formato professionale della lama, idoneo a un utilizzo intensivo.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e aumentando la produttività.
- **Brand Beckers:** l'affettatrice appartiene alla gamma Beckers, dedicata alle attrezzature professionali per la ristorazione con attenzione al rapporto qualità/prezzo.

Descrizione funzionale

La BKL275 è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce telaio in alluminio pressofuso, motore ventilato e affilatoio fisso per offrire un taglio preciso e costante, adatto a un uso intensivo su salumi, formaggi e carne.

La regolazione dello spessore da 0 a 15 mm, il taglio utile 200×140 mm e la presenza di dispositivi di sicurezza come il doppio pulsante 24 V e la centralina la rendono una scelta affidabile per banchi gastronomia e punti vendita con volumi di lavoro quotidiani.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice BKL275 è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar con punto snack e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina a gravità robusta per il taglio di salumi, formaggi e carni.

Il diametro lama da 275 mm, la potenza di 180 W, lo spessore di taglio fino a 15 mm e il taglio utile 200×140 mm offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, ingombro e sicurezza, rendendola adatta a un utilizzo professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	44
Profondità (cm)	54
Tipologia	A gravità
Model Number for EPREL	BKL275