

SKU: BLK275LUX

Beckers

Affettatrice per salumi a gravità Modello BKL275LUX Taglio utile mm l 160 x p 245 Affilatoio fisso Blocco carrello Manopole in alluminio



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello BKL275LUX taglio utile 160×245 mm affilatoio fisso

L'affettatrice a gravità **Beckers BKL275LUX** è una macchina professionale compatta pensata per il taglio di **salumi, formaggi e carni**, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari e bar con punto snack.

Il telaio in alluminio pressofuso verniciato rosso, l'affilatoio fisso, il blocco carrello e le manopole in alluminio la rendono una soluzione robusta, sicura e curata nei dettagli per l'utilizzo quotidiano al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Telaio in alluminio pressofuso verniciato rosso:** la struttura in alluminio pressofuso garantisce solidità e stabilità, mentre la verniciatura rossa protegge le superfici dall'usura e valorizza esteticamente la macchina.
- **Affilatoio fisso:** l'affilatoio fisso integrato consente di affilare e sbavare rapidamente la lama, mantenendo costante la qualità di taglio senza necessità di 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.

- **Lama RASSPE:** la lama RASSPE in dotazione assicura un'elevata qualità di taglio e durata del filo, adatta a un impiego professionale su diversi tipi di prodotto.
- **Doppio pulsante luminoso 24 V:** i pulsanti di comando a bassa tensione aumentano la sicurezza dell'operatore, rendendo più controllate le operazioni di avvio e arresto.
- **Centralina di sicurezza:** la centralina elettronica gestisce le funzioni di sicurezza e di comando, riducendo il rischio di utilizzi impropri e proteggendo il motore.
- **Manopole e piedini in alluminio:** le manopole e i piedini in alluminio offrono una maggiore robustezza e stabilità, oltre a una migliore resa estetica sul banco.
- **Blocco carrello:** il sistema di blocco carrello aumenta la sicurezza nelle fasi di pulizia, manutenzione e quando la macchina non è in uso.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 180 W:** il motore da 180 W offre una potenza adeguata per un taglio fluido e regolare in contesti professionali, mantenendo consumi contenuti.
- **Peso 17,5 kg:** il peso assicura un'ottima stabilità sul piano di lavoro, evitando spostamenti indesiderati durante l'affettatura.
- **Diametro lama 275 mm:** la lama da 27,5 cm consente il taglio di tranci di salumi, formaggi e carni di dimensioni medio-grandi, tipici del banco gastronomia.
- **Taglio utile 160×245 mm:** il taglio utile permette di lavorare pezzi fino a 160 mm di altezza e 245 mm di lunghezza, coprendo le esigenze più frequenti di preparazione e servizio.
- **Corsa carrello 235 mm:** la corsa del carrello pari a 235 mm garantisce un avanzamento agevole del prodotto, favorendo un taglio continuo senza interruzioni.
- **Spessore taglio 0-15 mm:** la regolazione dello spessore da 0 a 15 mm consente di ottenere fette molto sottili o più spesse a seconda del prodotto e dell'utilizzo.
- **Dimensioni imballo 570×445×400 mm:** l'imballo compatto facilita il trasporto e lo stoccaggio, proteggendo adeguatamente la macchina.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 44 cm, profondità 54 cm e altezza 38 cm, ingombri che consentono il posizionamento su banchi di lavoro standard mantenendo spazio per altre attrezzature.
- **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 a funzionalità, sicurezza e design.

Descrizione funzionale

La BKL275LUX è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina telaio in alluminio pressofuso verniciato, lama RASSPE da 275 mm, motore ventilato e affilatoio fisso per garantire un taglio preciso e costante su salumi, formaggi e carni.

Il taglio utile 160×245 mm, lo spessore regolabile fino a 15 mm, la centralina di sicurezza, il doppio pulsante 24 V e il blocco carrello assicurano una lavorazione efficiente e sicura, con tempi ridotti di fermo per pulizia e manutenzione.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice BKL275LUX è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar con punto snack e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina a gravità robusta e

curata, adatta a un utilizzo quotidiano professionale.

Il diametro lama da 275 mm, la potenza da 180 W, il taglio utile 160×245 mm, le manopole e i piedini in alluminio e il blocco carrello la rendono una scelta ideale per banchi che cercano un buon equilibrio tra capacità di taglio, sicurezza, estetica e ingombro.

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