

SKU: 2974448

Fimar

Affettatrice per salumi a gravita Easyline Modello HBS300



Descrizione

Affettatrice a gravità Easyline Modello HBS300

L'affettatrice a gravità **Easyline HBS300** Fimar è una macchina professionale pensata per il taglio di **salumi, formaggi e altri prodotti alimentari**, ideale per gastronomie, salumerie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato, l'affilatoio fisso integrato e la lama da 300 mm la rendono una soluzione robusta e precisa per un utilizzo quotidiano al banco, con ingombri contenuti.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** il corpo macchina in alluminio anodizzato garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce e igieniche, facili da pulire dopo il taglio.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione lama aumenta la sicurezza dell'operatore durante l'uso e riduce il rischio di contatti accidentali con il filo di taglio.
- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile facilita le operazioni di pulizia, permettendo di raggiungere facilmente le zone attorno alla lama e rimuovere residui di prodotto.

- **Pomello regolazione vela con scala graduata:** il pomello di regolazione spessore dotato di scala graduata consente di impostare con precisione lo spessore della fetta in base al prodotto da affettare.
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** l'affilatoio fisso integra due smerigli per affilare e sbavare la lama, consentendo di mantenere nel tempo una qualità di taglio elevata senza smontaggi complessi.
- **Disponibile in versione CE:** la macchina è disponibile nella versione conforme alle normative CE, con dotazioni di sicurezza adeguate all'uso professionale.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 250 W:** il motore da 250 W offre potenza adeguata per un taglio fluido e continuo di salumi e formaggi, mantenendo consumi compatibili con l'uso quotidiano.
- **Alimentazione 230 V / 1N / 50 Hz:** l'alimentazione monofase 230 V permette l'installazione in qualsiasi attività dotata di impianto elettrico standard senza necessità di trifase.
- **Diametro lama 300 mm:** la lama da 30 cm consente il taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-grandi, ampliando il campo di utilizzo dell'affettatrice.
- **Spessore taglio 0-160 mm:** la regolazione dello spessore da 0 a 160 mm permette di ottenere sia fette sottili sia tagli molto spessi, adattandosi a diverse tipologie di prodotto.
- **Lunghezza e dimensioni piano appoggio 430×300 mm:** il piano di appoggio 430×300 mm offre spazio sufficiente per lavorare pezzi di prodotto di buona dimensione garantendo stabilità durante il taglio.
- **Peso netto 23 kg:** il peso assicura una buona stabilità sul banco di lavoro, evitando spostamenti indesiderati durante l'affettatura.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 56 cm, profondità 49 cm e altezza 45 cm, ingombri che consentono il posizionamento su banchi standard mantenendo spazio per altre attrezzature.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato favorisce la discesa naturale del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e aumentando la produttività.
- **Brand Fimar - linea Easyline:** il modello HBS300 appartiene alla linea Easyline di Fimar, dedicata alle attrezzature professionali con un buon rapporto qualità/prezzo per la ristorazione.

Descrizione funzionale

L'Easyline HBS300 è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce struttura in lega di alluminio anodizzato, lama da 300 mm e affilatoio fisso con doppio smeriglio, offrendo un taglio regolare e preciso per salumi, formaggi e altri prodotti da banco.

La combinazione di potenza da 250 W, ampia superficie di appoggio 430×300 mm, regolazione spessore fino a 160 mm e dotazioni di sicurezza CE la rende adatta a un utilizzo quotidiano in ambienti professionali con volumi di lavoro medi.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Easyline HBS300 è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar con punto snack e piccoli ristoranti** che richiedono una macchina a gravità affidabile per il taglio di salumi, formaggi e prodotti simili.

Il diametro lama da 300 mm, lo spessore di taglio fino a 160 mm, l'affilatoio fisso e la struttura in lega di alluminio anodizzato offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, ingombro e facilità di pulizia, rendendo l'affettatrice adatta a un impiego professionale continuativo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	49
Tipologia	A gravità