

SKU: ECO300

Fimar

Affettatrice serie ECO Modello ECO300



Descrizione

Affettatrice serie ECO Modello ECO300

L'affettatrice **serie ECO Modello ECO300** è una macchina professionale progettata per affettare salumi, formaggi, carni e altri prodotti alimentari con precisione e affidabilità. Con una struttura in lega leggera di alluminio verniciato e un design intuitivo, è ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una soluzione di taglio semplice da utilizzare e facile da mantenere.

La serie ECO è pensata per offrire prestazioni solide e costanti anche in contesti lavorativi quotidiani, combinando robustezza costruttiva e manutenzione semplificata.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Struttura in lega leggera di alluminio verniciato:** materiale resistente, duraturo e facile da pulire, che garantisce igiene e stabilità durante l'uso prolungato.
- **Blocco piatto con sistema "Easy Clean":** questa tecnologia facilita lo smontaggio e la pulizia delle superfici di contatto con l'alimento, riducendo i tempi di manutenzione e migliorando gli standard igienici.
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** integrato direttamente nella macchina per mantenere la lama affilata e performante senza attrezzi aggiuntivi, ottimizzando il tempo di lavoro.
- **Design compatto e funzionale:** ergonomico e stabile, ideale per l'inserimento su banchi professionali senza occupare eccessivo spazio.

Specifiche tecniche

- **Assorbimento 0,18 kW:** potenza adeguata a un utilizzo professionale di media intensità, garantendo un equilibrio tra performance e consumo energetico.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz:** configurazione elettrica standard per facilitare l'installazione nei locali professionali senza necessità di adattamenti speciali.
- **Spessore di taglio 14-16 mm:** regolazione dello spessore che permette di ottenere fette di dimensioni adatte a molteplici preparazioni gastronomiche.
- **Taglio utile 200 x 205 mm:** area di lavoro ampia e stabile per sostenere e affettare prodotti di diverse forme e dimensioni con precisione.
- **Dimensione piano di appoggio 400 x 250 mm:** superficie di supporto estesa per una maggiore comodità durante l'utilizzo, migliorando ergonomia e sicurezza operativa.
- **Peso 17 kg:** peso bilanciato che conferisce stabilità alla macchina durante il taglio senza rendere difficoltoso lo spostamento per manutenzione o pulizia.
- **Diametro lama mm 300:** lama di dimensioni versatili per affettare salumi, formaggi e carni con risultati uniformi e regolari su prodotti di medie dimensioni.

Descrizione funzionale

La affettatrice ECO300 utilizza un meccanismo intuitivo che consente di tagliare con precisione grazie alla regolazione dello spessore di taglio e alla lama da 300 mm. La presenza dell'affilatoio fisso semplifica la manutenzione della lama, mantenendola affilata e pronta all'uso, mentre la struttura in lega leggera facilita le operazioni quotidiane di pulizia e igienizzazione.

Il sistema "Easy Clean" del blocco piatto permette di rimuovere rapidamente le superfici a contatto con l'alimento, riducendo al minimo i tempi di fermo e migliorando l'efficienza operativa in cucina o al banco gastronomia.

Utilizzi consigliati

Questa affettatrice è ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che desiderano una macchina professionale affidabile, facile da usare e da pulire, adatta a gestire tagli regolari e di qualità su una varietà di prodotti alimentari. La combinazione di materiali robusti, manutenzione semplificata e prestazioni costanti la rende una soluzione versatile per l'uso quotidiano in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	55

Attributo	Valore
Profondità (cm)	48
Tipologia	A gravità