

SKU: ECO300L

Fimar

Affettatrice serie ECO Modello ECO300L



Descrizione

Affettatrice serie ECO Modello ECO300L

L'affettatrice professionale **Fimar ECO300L** della serie ECO è progettata per affettare salumi, formaggi e prodotti simili, offrendo una struttura compatta e robusta adatta a salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti.

La struttura in lega leggera di alluminio verniciato, il blocco piatto con sistema Easy Clean e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli consentono di lavorare con buona precisione, semplificando le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiana.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio verniciato:** la macchina è realizzata in lega leggera di alluminio verniciato, che garantisce robustezza, leggerezza e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Blocco piatto sistema "Easy Clean":** il blocco piatto con sistema Easy Clean facilita lo smontaggio e la pulizia delle parti interessate dal prodotto, riducendo tempi di fermo macchina.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso attorno alla lama aumenta la sicurezza d'uso e agevola la pulizia della zona di taglio riducendo il rischio di contatto con il filo.
- **Spessore di taglio fino a 14-16 mm:** la regolazione dello spessore consente di ottenere fette da sottili fino a circa 14-16 mm, adatte a diverse tipologie di salumi e formaggi.
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** l'affilatoio fisso integrato, dotato di coppia di

smerigli, permette di affilare e sbavare la lama direttamente sulla macchina, mantenendo costante la qualità di taglio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 0,18 kW:** il motore da 0,18 kW offre una potenza adeguata per un utilizzo professionale di piccola e media intensità.
- **Alimentazione 230 V 1N 50 Hz:** il funzionamento monofase a 230 V 50 Hz permette l'installazione su impianti elettrici standard.
- **Lama Ø 300 mm:** il diametro lama da 300 mm consente di affettare tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-grandi.
- **Taglio utile 245×195 mm:** l'area utile di taglio permette di lavorare pezzi fino a 245 mm di lunghezza e 195 mm di altezza, coprendo le esigenze più comuni del banco.
- **Dimensioni piano d'appoggio 265×282 mm:** il piano d'appoggio da 265×282 mm assicura un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro.
- **Peso 24 kg:** il peso della macchina garantisce stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 530×620×480 mm:** l'imballo facilita il trasporto e lo stoccaggio in magazzino, proteggendo l'apparecchiatura.
- **Tipologia a gravità:** la configurazione a gravità facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore.
- **Brand Fimar:** affettatrice appartenente alla serie ECO di Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 60,5 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali.
- **Profondità 48 cm:** profondità contenuta che facilita l'inserimento su piani di lavoro standard.
- **Altezza 46 cm:** altezza compatibile con l'installazione sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 30 cm:** corrispondente al valore Ø 300 riportato nelle specifiche.

Descrizione funzionale

La ECO300L è un'**affettatrice a gravità professionale compatta** che unisce struttura in alluminio verniciato, sistema Easy Clean, anello fisso lama e affilatoio fisso, offrendo un taglio regolare e una manutenzione ordinaria semplice.

Il taglio utile 245×195 mm, la lama da 300 mm, lo spessore regolabile fino a 14-16 mm e il peso di 24 kg la rendono adatta alle lavorazioni quotidiane di salumi, formaggi e prodotti simili in negozi e piccole attività di ristorazione.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar ECO300L è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina robusta, compatta e di facile pulizia per il taglio quotidiano di salumi e formaggi.

La struttura in lega di alluminio verniciato, lo spessore di taglio fino a 14-16 mm, l'affilatoio fisso e le dimensioni contenute offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, praticità d'uso, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	60,5
Profondità (cm)	48
Tipologia	A gravità