

SKU: H220N

Fimar

Affettatrice per salumi a gravità Modello H220N



Descrizione

Affettatrice a Gravità con Lama da 220 mm per Uso Domestico e Semiprofessionale

L'**affettatrice a gravità H220N** è una soluzione affidabile e compatta, progettata per garantire tagli precisi e costanti su salumi, formaggi e prodotti cotti in **ambienti domestici evoluti e piccoli contesti semiprofessionali**. Il design a gravità favorisce l'avanzamento naturale dell'alimento verso la lama, migliorando la fluidità di taglio e riducendo l'affaticamento dell'operatore.

La struttura in **alluminio anodizzato** assicura robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta a un utilizzo frequente con standard igienici elevati.

Specifiche tecniche

- **Motore elettrico da 0,18 kW (circa 0,25 HP):** potenza costante e ben bilanciata che consente un funzionamento fluido, ideale per affettature ripetute senza perdita di precisione anche su prodotti stagionati o di media consistenza.
- **Alimentazione monofase 230 V / 50 Hz:** permette il collegamento diretto a prese elettriche standard, rendendo l'affettatrice facilmente installabile in qualsiasi cucina domestica o laboratorio senza modifiche all'impianto.
- **Lama professionale da 220 mm:** il diametro è studiato per garantire un equilibrio

ottimale tra compattezza della macchina e capacità di taglio, assicurando fette uniformi e pulite su una vasta gamma di alimenti.

- **Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm:** il sistema di regolazione graduata consente di passare con precisione da fette sottilissime a tagli più spessi, adattandosi alle diverse esigenze di servizio e preparazione.
- **Taglio utile 190 x 160 mm:** area di lavoro dimensionata per gestire con stabilità salumi e formaggi di formato medio, migliorando il controllo durante l'affettatura.
- **Piano di appoggio 410 x 290 mm:** garantisce una base stabile durante l'utilizzo, riducendo vibrazioni e aumentando la sicurezza operativa.
- **Affilatoio fisso integrato con doppia mola:** consente di mantenere la lama sempre efficiente senza smontaggi, prolungando la durata del filo e riducendo i tempi di manutenzione.
- **Struttura in alluminio anodizzato:** assicura resistenza alla corrosione, facilità di sanificazione e un peso contenuto, ideale per un uso quotidiano.
- **Dimensioni macchina 580 x 405 x 340 mm (L x P x H):** ingombri studiati per l'inserimento su banchi cucina standard, mantenendo una postazione di lavoro ergonomica.
- **Peso netto 14 kg:** peso bilanciato che garantisce stabilità durante il funzionamento, consentendo al tempo stesso un facile riposizionamento.
- **Dimensioni imballo 490 x 470 x 400 mm - Peso lordo 16 kg:** confezione progettata per proteggere la macchina durante il trasporto e facilitare le operazioni di consegna e installazione.

Descrizione funzionale

L'affettatrice a gravità H220N sfrutta l'inclinazione del piatto per accompagnare l'alimento verso la lama in modo naturale, garantendo tagli regolari e riducendo lo sforzo manuale rispetto alle affettatrici tradizionali. La combinazione di lama da 220 mm, affilatoio integrato e struttura in alluminio la rende una macchina affidabile nel tempo.

Utilizzi consigliati

Il modello H220N è ideale per **uso domestico avanzato, piccole gastronomie, agriturismi, bar con servizio taglio** e laboratori che necessitano di un'affettatrice compatta ma precisa per un utilizzo regolare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	34
Diametro Lama (cm)	22
Diametro Lama	mm 220
Lunghezza (cm)	58

Attributo	Valore
Profondità (cm)	40.5
Tipologia	A gravità