

SKU: H250N

Fimar

Affettatrice per salumi a gravità Modello H250N



Descrizione

Affettatrice a Gravità con Lama da 250 mm per Prestazioni Regolari

L'affettatrice a gravità Modello H250N è una macchina versatile e affidabile, progettata per garantire tagli regolari di salumi, formaggi e altri alimenti in contesti sia domestici che semiprofessionali. Grazie alla lama di diametro generoso e al design intuitivo, questo modello offre un equilibrio ideale tra precisione, ergonomia e facilità di pulizia.

Il movimento naturale a gravità della slitta aiuta a guidare il prodotto verso la lama senza sforzo eccessivo, consentendo un taglio fluido e controllato. La struttura robusta e i componenti di qualità assicurano durata e resistenza anche con utilizzi frequenti.

Caratteristiche Tecniche

- **Lama da 250 mm di diametro:** ampia superficie di taglio che consente di ottenere fette uniformi e precise su una varietà di alimenti, dai salumi stagionati ai formaggi morbidi.
- **Design a gravità intuitivo:** il piatto inclinato accompagna naturalmente l'alimento verso la lama, favorendo un taglio fluido e riducendo l'affaticamento dell'operatore.
- **Regolazione spessore di taglio:** dispositivo graduato facile da usare che permette di selezionare con precisione lo spessore desiderato, adattandosi alle varie preparazioni e richieste di servizio.
- **Struttura robusta e facile da pulire:** materiali resistenti alla corrosione e progettati per

semplificare le operazioni di sanificazione e mantenimento dell'igiene nella macchina.

- **Affilatoio fisso con mola integrata:** consente di mantenere la lama affilata con interventi rapidi, prolungando nel tempo l'efficacia del taglio.
- **Paralama di sicurezza:** elemento protettivo che aumenta la sicurezza dell'operatore durante l'utilizzo quotidiano.
- **Pomello di regolazione ergonomico:** offre un controllo semplice e intuitivo della macchina, facilitando il settaggio desiderato.

Specifiche Tecniche in Chiave Operativa

- **Alimentazione:** 230 V - monofase, compatibile con prese elettriche domestiche e semiprofessionali.
- **Potenza motore:** adeguata per assicurare un funzionamento stabile e continuativo anche con alimenti di media consistenza.
- **Diametro lama:** 250 mm - superficie ottimale per tagli uniformi e regolari.
- **Spessore di taglio:** regolabile con controllo graduato per fette sottili o più spesse in base alle esigenze.
- **Piano di taglio utile:** area di lavoro dimensionata per gestire alimenti di media grandezza con stabilità.
- **Struttura:** materiali robusti, resistenti alla corrosione e facili da pulire.
- **Affilatoio integrato:** sistema fisso di affilatura per mantenere la lama pronta all'uso.
- **Protezione lama:** dispositivo di sicurezza incluso per un utilizzo più tranquillo.
- **Dimensioni macchina:** progettate per inserirsi agevolmente nei piani di lavoro domestici o in piccoli banchi gastronomia.
- **Peso netto:** bilanciato per garantire stabilità durante l'uso senza compromettere la portabilità.

L'affettatrice a gravità Modello H250N è una soluzione versatile e semplice da usare, ideale per chi desidera una macchina capace di offrire risultati precisi, manutenzione agevole e affidabilità nel tempo. Perfetta per affettature quotidiane in cucina o per attività semiprofessionali con volumi di produzione moderati.

Utilizzi consigliati

Questo modello è indicato per **cucine domestiche evolute, bar con servizio di affettatura, gastronomie di piccole dimensioni e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina con tagli uniformi, controllo dello spessore e gestione confortevole.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37
Diametro Lama (cm)	25

Attributo	Valore
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	42,5
Tipologia	A gravità