

SKU: H275N

Fimar

Affettatrice per salumi a gravità Modello H275N Spessore taglio da 0 a 15 mm Taglio utile 220X210H mm



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello H275N Spessore taglio da 0 a 15 mm Taglio utile 220x210H mm

L'affettatrice a gravità **Fimar H275N** è una macchina professionale compatta studiata per affettare salumi, formaggi e altri prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari e piccoli ristoranti che cercano un'attrezzatura affidabile e semplice da utilizzare.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato, l'affilatoio fisso integrato e lo spessore di taglio regolabile fino a 15 mm permettono di lavorare con buona precisione mantenendo facilità di pulizia e manutenzione ordinaria.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la fusione in conchiglia in lega di alluminio anodizzato assicura robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione della lama aumenta la sicurezza

durante l'utilizzo e le operazioni di pulizia, riducendo il rischio di contatto accidentale con il filo.

- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile facilita l'accesso alla zona di taglio per una pulizia più accurata delle parti a contatto con il prodotto.
- **Pomello regolazione vela con scala graduata:** il pomello di regolazione dello spessore, dotato di scala graduata, consente di impostare con precisione lo spessore di taglio desiderato.
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** l'affilatoio fisso integrato, con coppia di smerigli, permette di mantenere la lama affilata eseguendo rapidamente affilatura e sbavatura sulla macchina.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 0,23 kW:** il motore da 0,23 kW fornisce la potenza necessaria per un taglio fluido e regolare in utilizzi professionali di piccola e media intensità.
- **Alimentazione 230 V 1N 50 Hz:** l'alimentazione monofase 230 V semplifica l'installazione su impianti elettrici standard diffusi in negozi e laboratori.
- **Lama Ø 275 mm:** il diametro lama da 275 mm consente di affettare tranci di salumi e formaggi di dimensione medio-grande, tipici dell'uso professionale.
- **Spessore di taglio 0-15 mm:** la regolazione continua da 0 a 15 mm permette di ottenere fette sottili per affettati e più spesse per tagli particolari o formaggi.
- **Taglio utile 220x210H mm:** l'area di taglio utile consente di lavorare pezzi fino a 220 mm di lunghezza e 210 mm di altezza, coprendo gran parte delle esigenze quotidiane al banco.
- **Dimensioni piano d'appoggio 450x300 mm:** il piano di appoggio da 450x300 mm garantisce un appoggio stabile sul banco di lavoro.
- **Peso 18 kg:** il peso della macchina assicura stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 62 cm, profondità 44 cm, altezza 39 cm, ingombri adatti al posizionamento su banchi professionali di dimensioni standard.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita la discesa del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e migliorando la produttività.
- **Brand Fimar:** appartiene alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.

Descrizione funzionale

La H275N è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, affilatoio fisso e regolazione precisa dello spessore di taglio, offrendo un taglio regolare e una gestione agevole della manutenzione ordinaria.

Il taglio utile 220x210H mm, la lama da 275 mm e lo spessore regolabile fino a 15 mm rendono la macchina adatta alle principali lavorazioni di salumi e formaggi in negozi e piccole attività di ristorazione.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar H275N è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina compatta e affidabile per il taglio quotidiano di salumi e formaggi.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, la potenza da 0,23 kW, lo spessore di taglio 0-15 mm e il peso di 18 kg offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, semplicità d'uso, facilità di pulizia

e ingombri contenuti sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	44
Tipologia	A gravità