

SKU: H300N

Fimar

Affettatrice a gravità Modello H300N



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello H300N

L'affettatrice a gravità **Fimar H300N** è una macchina professionale progettata per affettare salumi, formaggi e altri prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti che cercano un'attrezzatura affidabile e semplice da utilizzare.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato, l'anello fisso di protezione lama, il paralama estraibile e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli garantiscono un taglio preciso e agevolano le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiana.

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 intorno alla lama aumenta la sicurezza durante l'uso e facilita la pulizia della zona di taglio riducendo il rischio di contatto accidentale con il filo.
- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile consente di accedere più facilmente all'area della lama per una pulizia accurata delle parti a contatto con l'alimento.

- **Pomello regolazione vela con scala graduata:** il pomello di regolazione dello spessore, dotato di scala graduata, permette di impostare con precisione lo spessore di taglio desiderato.
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** l'affilatoio fisso integrato, con coppia di smerigli, consente di affilare e sbavare rapidamente la lama mantenendo costante la qualità di taglio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 0,26 kW:** il motore da 0,26 kW garantisce una potenza adeguata per un taglio fluido in contesti professionali di piccola e media intensità.
- **Alimentazione 230 V 1N 50 Hz:** l'alimentazione monofase 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.
- **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 carni e formaggi particolari.
- **Taglio utile 220×220H mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 220 mm di lunghezza e 220 mm di altezza, coprendo le esigenze più comuni al banco.
- **Dimensioni piano d'appoggio 480×350 mm:** il piano di appoggio da 480×350 mm assicura stabilità della macchina sul banco di lavoro.
- **Peso 24 kg:** il peso della macchina garantisce una buona stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore.
- **Brand Fimar:** affettatrice appartenente alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 65 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali.
- **Profondità 49,5 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard.
- **Altezza 44 cm:** altezza che facilita l'installazione sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 30 cm:** corrispondente al valore Ø 300 riportato nelle specifiche.

Descrizione funzionale

La H300N 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 semplice della manutenzione ordinaria.

Il taglio utile 220×220H mm, la lama da 300 mm, lo spessore regolabile fino a 15 mm e il peso di 24 kg la rendono adatta alle principali lavorazioni di salumi, formaggi e altri prodotti similari in negozi e piccole attività di ristorazione.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar H300N è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e compatta per il taglio quotidiano di salumi e formaggi.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, la potenza da 0,26 kW, lo spessore di taglio 0-15 mm e le dimensioni contenute offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, facilità d'uso, pulizia e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	44
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	49.5
Tipologia	A gravità