

SKU: H330

Fimar

Affettatrice a gravità Modello H330



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello H330

L'affettatrice a gravità **Fimar H330** è una macchina professionale studiata per affettare salumi, formaggi e prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura robusta e precisa.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato, il blocco piatto con vela per la rimozione del carrello, l'anello fisso di protezione lama e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli garantiscono sicurezza operativa, qualità di taglio e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

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.
- **Blocco piatto e vela per rimozione carrello:** il blocco piatto con vela permette di sbloccare e rimuovere il carrello, facilitando l'accesso alle parti interne per una pulizia accurata.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso intorno alla lama aumenta la sicurezza in fase d'uso e durante la pulizia, riducendo il rischio di contatto accidentale con il filo.

- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile consente un accesso agevole alla zona di taglio per rimuovere residui e detergere le superfici a contatto con l'alimento.
- **Pomello regolazione vela con scala graduata:** il pomello di regolazione 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 0,37 kW:** il motore da 0,37 kW garantisce una potenza adeguata per un taglio fluido anche in contesti di lavoro intensivo.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz o 230-400V/3N/50Hz:** la doppia configurazione monofase o trifase permette di adattare l'affettatrice ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Lama Ø 330 mm:** il diametro lama da 330 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 o più spesse, in base al prodotto e al tipo di servizio.
- **Taglio utile 260×235H mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 260 mm di lunghezza e 235 mm di altezza, coprendo la maggior parte delle esigenze di banco.
- **Dimensioni piano d'appoggio 550×410 mm:** il piano di appoggio da 550×410 mm assicura stabilità della macchina sul banco di lavoro.
- **Peso 32 kg:** il peso elevato garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **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 gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 77 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di media e grande dimensione.
- **Profondità 55 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard per salumerie e gastronomie.
- **Altezza 46,5 cm:** altezza che ne facilita l'installazione sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 33 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 330 mm.

Descrizione funzionale

La H330 è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, blocco piatto con vela, affilatoio fisso e taglio utile 260×235H mm, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 330 mm, lo spessore di taglio 0-15 mm, il motore da 0,37 kW e il peso di 32 kg rendono la macchina adatta alle principali lavorazioni di salumi e formaggi in negozi e attività di ristorazione che richiedono continuità di servizio e affidabilità nel tempo.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar H330 è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e precisa per il taglio quotidiano di salumi e

formaggi.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, la doppia alimentazione monofase/trifase, lo spessore di taglio 0-15 mm, il taglio utile 260×235H mm e le dimensioni di ingombro contenute offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, stabilità, facilità d'uso e spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46.5
Diametro Lama (cm)	33
Diametro Lama	mm 330
Lunghezza (cm)	77
Profondità (cm)	55
Tipologia	A gravità