

SKU: H350

Fimar

Affettatrice a gravità Modello H350



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello H350

L'affettatrice a gravità **Fimar H350** è una macchina professionale per il taglio di salumi, formaggi e altri prodotti simili, indicata per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti che richiedono un'attrezzatura robusta, precisa e adatta a lavorazioni intensive.

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 assicurano sicurezza operativa, qualità di taglio e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la fusione in conchiglia in lega di alluminio anodizzato garantisce robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Blocco piatto, vela per rimozione carrello:** il blocco piatto con vela consente di sbloccare e rimuovere il carrello per accedere facilmente alle parti interne durante le operazioni di pulizia.
- **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 facilita l'accesso alla zona di taglio per la rimozione dei residui e la pulizia accurata delle superfici.
- **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 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 offre una potenza adeguata per un taglio fluido anche in contesti di lavoro intensivo.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz - 230-400V/3N/50Hz:** la possibilità di alimentazione monofase o trifase permette di adattare la macchina ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Lama Ø 350 mm:** il diametro lama da 350 mm consente di affettare tranci di salumi e formaggi di dimensioni importanti per uso professionale.
- **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 richiesto.
- **Taglio utile 310×260H mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 310 mm di lunghezza e 260 mm di altezza, coprendo le esigenze di banco più impegnative.
- **Dimensioni piano d'appoggio 600×430 mm:** il piano di appoggio da 600×430 mm garantisce un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro.
- **Peso 36 kg:** il peso elevato assicura 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 89 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di media e grande dimensione.
- **Profondità 58,5 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 48 cm:** altezza che ne facilita l'installazione sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 35 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 350 mm.

Descrizione funzionale

La H350 è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, blocco piatto con vela, affilatoio fisso e taglio utile 310×260H mm, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 350 mm, lo spessore di taglio 0-15 mm, il motore da 0,37 kW e il peso di 36 kg rendono la macchina adatta alle lavorazioni più impegnative di salumi e formaggi in negozi e attività di ristorazione che richiedono continuità di servizio e affidabilità nel tempo.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar H350 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 di grandi dimensioni.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, la doppia alimentazione monofase/trifase, lo spessore di taglio 0-15 mm, il taglio utile 310×260H mm e le dimensioni di ingombro importanti offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, stabilità, facilità d'uso e spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|--------------------|---------------|
| Altezza (cm) | 48 |
| Diametro Lama (cm) | 35 |
| Diametro Lama | mm 350 |
| Lunghezza (cm) | 89 |
| Profondità (cm) | 58.5 |
| Tipologia | A gravità |