

SKU: HL300

Fimar

Affettatrice per salumi con corsa lunga Modello HL300



Descrizione

Affettatrice con corsa lunga Modello HL300

L'affettatrice con corsa lunga **Fimar HL300** è una macchina professionale progettata per affettare salumi, formaggi, carni e prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura robusta e precisa.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato con blocco piatto vela, la corsa lunga del carrello e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli garantiscono un taglio regolare, sicurezza operativa e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la macchina è realizzata in lega leggera di alluminio anodizzato, che assicura robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Blocco piatto vela:** il blocco piatto con vela stabilizza il gruppo di taglio e facilita le operazioni di pulizia e manutenzione.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso intorno alla lama aumenta la sicurezza durante l'uso e riduce il rischio di contatto accidentale con il filo.
- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile consente un accesso agevole alla zona di taglio per una pulizia accurata delle parti 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.
- **Corsa lunga:** la corsa lunga del carrello permette di lavorare tranci più lunghi, aumentando la produttività nelle lavorazioni professionali.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Assorbimento 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/3/50Hz:** la possibilità di alimentazione monofase o trifase permette di adattare la macchina ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Spessore di taglio 0-15 mm:** la regolazione continua da 0 a 15 mm consente di ottenere fette molto sottili o più spesse in base al prodotto e al tipo di servizio.
- **Taglio utile 260×220 mm:** l'area utile di taglio permette di lavorare pezzi fino a 260 mm di lunghezza e 220 mm di altezza, coprendo le esigenze più comuni al banco.
- **Dimensione piano di appoggio 550×410 mm:** il piano di appoggio da 550×410 mm assicura un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro.
- **Lama Ø 300 mm:** il diametro lama da 300 mm (30 cm) è adatto al taglio di tranci di salumi, formaggi e carni di dimensioni medio-grandi.
- **Peso 31 kg:** il peso della macchina garantisce un'elevata 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.
- **Profondità 54 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard.
- **Altezza 46 cm:** altezza che ne facilita l'installazione sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 30 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente alla lama da 300 mm.

Descrizione funzionale

La HL300 è un'**affettatrice a gravità con corsa lunga** che combina struttura in alluminio anodizzato, blocco piatto vela, affilatoio fisso e taglio utile 260×220 mm, offrendo un taglio preciso e una gestione semplice della manutenzione ordinaria.

La lama da 300 mm, lo spessore di taglio 0-15 mm, la corsa lunga e la possibilità di alimentazione monofase o trifase rendono la macchina adatta alle principali lavorazioni di salumi, formaggi e carni in negozi e attività di ristorazione di piccole e medie dimensioni.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar HL300 è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e precisa per il taglio quotidiano di salumi, formaggi e carni con tranci anche lunghi.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, l'assorbimento da 0,37 kW, lo spessore di taglio 0-15

mm, il taglio utile 260×220 mm e il peso di 31 kg offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, stabilità, facilità d’uso e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	77
Profondità (cm)	54
Tipologia	A gravità