

SKU: HR300N

Fimar

Affettatrice per salumi compatta Modello HR300N



Descrizione

Affettatrice compatta Modello HR300N

L'affettatrice compatta **Fimar HR300N** è una macchina professionale progettata per affettare salumi, formaggi, carni e prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti che cercano un'attrezzatura affidabile con ingombri contenuti.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato con blocco piatto vela, lo spessore di taglio regolabile fino a 15 mm e l'affilatoio fisso integrato la rendono una soluzione pratica e robusta per il lavoro quotidiano al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la fusione in lega di alluminio anodizzato garantisce robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Blocco piatto vela:** il blocco piatto vela aumenta la sicurezza in fase di utilizzo e durante le operazioni di pulizia, stabilizzando il gruppo di taglio.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione intorno alla lama riduce il rischio di contatto accidentale con il filo e facilita la pulizia della zona di taglio.
- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile permette un accesso più agevole all'area 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, 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 affilare e sbavare rapidamente la lama mantenendo costante la qualità di taglio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Assorbimento 0,23 kW:** il motore da 0,23 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 semplifica l'installazione su impianti elettrici standard.
- **Spessore di taglio 0-15 mm:** la regolazione continua da 0 a 15 mm consente di ottenere fette sottili per affettati e più spesse per carni e formaggi particolari.
- **Taglio utile 220×210 mm:** l'area utile di taglio permette di lavorare pezzi fino a 220 mm di lunghezza e 210 mm di altezza, coprendo le esigenze più comuni al banco.
- **Dimensione piano di appoggio 450×300 mm:** il piano di appoggio da 450×300 mm assicura stabilità della macchina sul banco di lavoro.
- **Diametro lama 300 mm:** la lama da 300 mm (30 cm) consente di affettare tranci di salumi, formaggi e carni di dimensione medio-grande.
- **Lunghezza 62 cm:** misura utile per verificare l'ingombro longitudinale sul piano di lavoro.
- **Profondità 42,5 cm:** ingombro in profondità adatto a banchi professionali standard.
- **Altezza 37 cm:** altezza contenuta che facilita l'inserimento sotto mensole o pensili bassi.
- **Peso 20 kg:** il peso assicura 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.

Descrizione funzionale

La HR300N è un'**affettatrice compatta 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 220×210 mm, la lama da 300 mm, lo spessore regolabile fino a 15 mm e il peso di 20 kg la rendono adatta alle principali lavorazioni di salumi, formaggi e carni in negozi e piccole attività di ristorazione con spazi ridotti sul banco.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Fimar HR300N è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina compatta e robusta per il taglio quotidiano di salumi, formaggi e carni.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, l'assorbimento da 0,23 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)	37
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	42.5
Tipologia	A gravità