

SKU: K300

Fimar

Affettatrice verticale Modello K300



Descrizione

Affettatrice verticale Modello K300

L'affettatrice verticale **Fimar K300** è una macchina professionale pensata per affettare salumi, carne, formaggi e prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti che cercano un'attrezzatura robusta e affidabile .

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato con carrello fisso, unita all'affilatoio fisso con coppia di smerigli, garantisce qualità di taglio, sicurezza e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane al banco

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la costruzione in lega leggera anodizzata offre robustezza, leggerezza e resistenza alla corrosione, con superfici idonee alla sanificazione frequente .
- **Carrello fisso:** il carrello fisso assicura stabilità del prodotto durante il taglio, riducendo vibrazioni e facilitando la gestione del pezzo in verticale .
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione intorno alla lama aumenta la sicurezza in fase di utilizzo e durante la pulizia, limitando il rischio di contatto accidentale con il filo

- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile permette un accesso agevole alla zona di taglio per una pulizia accurata delle superfici a contatto con l'alimento .
- **Pomello regolazione vela con scala graduata:** il pomello di regolazione, dotato di scala graduata, consente di impostare con precisione lo spessore di taglio in base al prodotto .
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** l'affilatoio fisso integrato, con coppia di smerigli, permette di affilare e sbavare la lama direttamente sulla macchina mantenendo costante la qualità di taglio .

Dati tecnici in chiave operativa

- **Assorbimento 0,37 kW:** il motore con assorbimento di 0,37 kW garantisce una potenza adeguata per un taglio fluido in contesti professionali di media intensità .
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz o 230-400V/3/50Hz:** la doppia possibilità di alimentazione monofase o trifase permette di adattare la macchina a diversi impianti elettrici professionali .
- **Spessore taglio 0-15 mm:** la regolazione continua dello spessore da 0 a 15 mm consente di ottenere fette molto sottili o più spesse in base alle esigenze di servizio .
- **Taglio utile 260×200 mm:** l'area utile di taglio permette di lavorare pezzi fino a 260 mm di lunghezza e 200 mm di altezza, coprendo le esigenze più frequenti del banco .
- **Dimensione piano d'appoggio 570×470 mm:** il piano d'appoggio da 570×470 mm assicura un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro .
- **Lama Ø 300 mm:** il diametro lama da 300 mm è adatto al taglio di tranci di salumi, carne e formaggi di dimensioni medio-grandi .
- **Peso 35 kg:** il peso della macchina garantisce un'elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati .
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale pensata per il taglio di salumi e carni intere in posizione verticale con buon controllo del prodotto .
- **Brand Fimar:** affettatrice appartenente alla gamma Fimar, specializzata in attrezzature per la ristorazione professionale .
- **Lunghezza 71 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali .
- **Profondità 55 cm:** profondità compatibile con i piani di lavoro standard di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 61 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia di lavoro .
- **Diametro lama 30 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente alla lama da 300 mm .

Descrizione funzionale

La K300 è un'**affettatrice verticale professionale** che unisce struttura in alluminio anodizzato, carrello fisso, anello fisso di protezione lama e affilatoio fisso, offrendo un taglio regolare e una manutenzione ordinaria semplice .

Il taglio utile 260×200 mm, la lama da 300 mm, lo spessore di taglio 0-15 mm, il piano d'appoggio 570×470 mm e il peso di 35 kg rendono la macchina adatta alle principali lavorazioni di salumi, carne e formaggi in negozi e attività di ristorazione di piccole e medie dimensioni .

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale Fimar K300 è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina compatta e stabile per il taglio

quotidiano di salumi, carne e formaggi .

La struttura in lega di alluminio anodizzato, l'assorbimento da 0,37 kW, lo spessore di taglio 0-15 mm e il taglio utile 260×200 mm offrono un equilibrio efficace tra capacità di taglio, sicurezza, facilità d'uso e ingombro sul banco professionale .

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	61
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	71
Profondità (cm)	55
Tipologia	Verticale