

SKU: K330

Fimar

Affettatrice verticale Modello K330



Descrizione

Affettatrice verticale Modello K330

L'affettatrice verticale **Fimar K330** è una macchina professionale pensata per affettare salumi, carne, formaggi 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 carrello fisso, l'anello fisso di protezione lama, il paralama estraibile e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli garantiscono qualità di taglio, 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 con carrello fisso, assicurando robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Carrello fisso:** il carrello fisso mantiene stabile il prodotto durante l'affettatura in verticale, riducendo vibrazioni e agevolando il controllo del pezzo.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione intorno alla lama aumenta la sicurezza in fase d'uso e durante la pulizia, limitando il rischio di contatto accidentale con il filo.

- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile permette un accesso rapido alla zona di taglio per la rimozione dei residui e la 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 desiderato.
- **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 ai 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 al prodotto e al tipo di servizio.
- **Taglio utile 250×210 mm:** l'area utile di taglio permette di lavorare pezzi fino a 250 mm di lunghezza e 210 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 330 mm:** il diametro lama da 330 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 ideale per salumi e carni intere collocate in verticale con buon controllo del prodotto.
- **Brand Fimar:** affettatrice appartenente alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 71 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali.
- **Profondità 55 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 61 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia.
- **Diametro lama 33 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente alla lama da 330 mm.

Descrizione funzionale

La K330 è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, carrello fisso, anello fisso di protezione lama e affilatoio fisso, offrendo un taglio regolare e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

Il taglio utile 250×210 mm, la lama da 330 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 K330 è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina stabile e precisa 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, il taglio utile 250×210 mm e le dimensioni di ingombro contenute offrono un buon equilibrio tra capacità di taglio, sicurezza, facilità d'uso e spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	61
Diametro Lama (cm)	33
Diametro Lama	mm 330
Lunghezza (cm)	71
Profondità (cm)	55
Tipologia	Verticale