

SKU: K350

Fimar

Affettatrice verticale Modello K350



Descrizione

Affettatrice verticale Modello K350

L'affettatrice verticale **Fimar K350** è una macchina professionale per il taglio di 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 blocco piatto e vela per rimozione carrello, l'anello fisso di protezione lama, il paralama estraibile e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli garantiscono sicurezza operativa, qualità di taglio e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la macchina è realizzata in lega di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) con blocco piatto e vela per la rimozione del carrello, assicurando robustezza, leggerezza e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Blocco piatto con vela per rimozione carrello:** il sistema con vela permette di sbloccare e rimuovere il carrello, facilitando l'accesso alle parti interne per una pulizia accurata.
- **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 consente un accesso rapido alla zona di taglio per la rimozione dei residui e la detersione delle superfici 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 la lama direttamente sulla macchina mantenendo costante la qualità di taglio.
- **Piatto carne o salumi a scelta:** la K350 può essere configurata con piatto carne o piatto salumi, selezionabile in fase d'ordine in base al tipo di utilizzo prevalente.
- **Foto con piatto salumi:** l'immagine del prodotto si riferisce alla versione con piatto salumi, indicativa della configurazione standard di utilizzo.

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 doppia configurazione monofase o trifase permette di adattare l'affettatrice ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Lama Ø 350 mm:** il diametro lama da 350 mm consente di affettare tranci di salumi, carne e formaggi di grandi dimensioni.
- **Spessore di taglio 0-15 mm:** la regolazione continua dello spessore da 0 a 15 mm permette di ottenere fette molto sottili o più spesse a seconda del prodotto e della preparazione richiesta.
- **Taglio utile 300x265H mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 300 mm di lunghezza e 265 mm di altezza, coprendo le esigenze più frequenti di salumerie e macellerie.
- **Dimensioni piano d'appoggio 660x540 mm:** il piano d'appoggio da 660x540 mm garantisce un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro.
- **Peso 43 kg:** il peso elevato assicura un'ottima stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi e carni intere in posizione verticale, con buon controllo del prodotto.
- **Brand Fimar:** affettatrice appartenente alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 82 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di media e grande dimensione.
- **Profondità 65 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro per salumerie, gastronomie e macellerie.
- **Altezza 64 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia.
- **Diametro lama 35 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 350 mm.

Descrizione funzionale

La K350 è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, blocco piatto con vela per rimozione carrello, anello fisso di protezione lama e affilatoio fisso, offrendo un taglio regolare e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

Il taglio utile 300×265H mm, la lama da 350 mm, lo spessore di taglio 0-15 mm, il piano d'appoggio 660×540 mm e il peso di 43 kg rendono la macchina adatta alle principali lavorazioni di salumi, carne e formaggi in negozi e attività di ristorazione che richiedono continuità di servizio e affidabilità nel tempo.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale Fimar K350 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 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 300×265H mm e le dimensioni importanti offrono un buon equilibrio tra capacità di taglio, sicurezza, facilità d'uso e spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	64
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	65
Tipologia	Verticale