

SKU: V250

Fimar

Affettatrice verticale Modello V250



Descrizione

Affettatrice verticale Modello V250

L'affettatrice verticale **Fimar V250** è una macchina professionale compatta studiata per affettare salumi, carne, formaggi e prodotti simili, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato, l'anello fisso di protezione lama, il paralama estraibile e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli garantiscono un taglio preciso e facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiana.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato:** la struttura in lega di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) assicura robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione intorno alla lama aumenta la sicurezza in fase di utilizzo e durante la pulizia, riducendo il rischio di contatto accidentale con il filo.
- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile permette un accesso più agevole alla zona lama 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, consente 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.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 0,26 kW:** il motore da 0,26 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 50 Hz permette l'installazione su impianti elettrici standard.
- **Lama Ø 250 mm:** il diametro lama da 250 mm consente di affettare tranci di salumi, carne e formaggi di dimensioni medio-piccole.
- **Spessore taglio 0-15 mm:** la regolazione continua da 0 a 15 mm permette di ottenere fette molto sottili o più spesse in base al tipo di prodotto e di servizio richiesto.
- **Taglio utile 240×170 mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 240 mm di lunghezza e 170 mm di altezza, coprendo le esigenze più comuni al banco.
- **Dimensioni piano d'appoggio 470×370 mm:** il piano d'appoggio da 470×370 mm assicura stabilità della macchina sul banco di lavoro.
- **Peso 24 kg:** il peso della macchina garantisce una buona stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Tipologia:** affettatrice verticale a gravità, ideale per salumi interi in appoggio verticale.
- **Brand Fimar:** macchina appartenente alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 53 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali.
- **Profondità 43 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard.
- **Altezza 50 cm:** altezza che ne facilita l'installazione sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 25 cm:** corrispondente al valore Ø 250 riportato nelle specifiche.

Descrizione funzionale

La V250 è un'**affettatrice verticale 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 240×170 mm, la lama da 250 mm, lo spessore regolabile fino a 15 mm e il peso di 24 kg rendono la macchina adatta alle principali lavorazioni di salumi, carne e formaggi in negozi e piccole attività di ristorazione.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale Fimar V250 è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina compatta e robusta per il taglio quotidiano di salumi, carne e formaggi.

La struttura in lega di alluminio anodizzato, la potenza da 0,26 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)	50
Diametro Lama (cm)	25
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	53
Profondità (cm)	43
Tipologia	A gravità