

SKU: VM300

Fimar

Affettatrice Verticale Modello VM300 Ø Spessore taglio 0÷15 mm



Descrizione

Affettatrice verticale Modello VM300 Ø Spessore taglio 0÷15 mm

L'affettatrice verticale **Fimar VM300** è una macchina professionale progettata per affettare salumi, carne, formaggi e prodotti simili, indicata per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti che cercano un'attrezzatura robusta e precisa.

La struttura in lega leggera di alluminio anodizzato con blocco piatto e vela per la rimozione del carrello, l'anello fisso di protezione lama e l'affilatoio fisso con coppia di smerigli assicurano 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 blocco piatto e vela per la rimozione del carrello, garantendo robustezza, leggerezza e superfici idonee alla sanificazione frequente
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso 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 consente un accesso agevole alla zona di taglio per rimuovere residui e detergere accuratamente le 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 in base al prodotto e al tipo di servizio
- **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 opzionale:** le affettatrici verticali possono essere fornite, a richiesta, con piatto carne dedicato per una migliore gestione di specifici tagli .

Dati tecnici in chiave operativa

- **Potenza 0,26 kW (0,35 Hp):** il motore da 0,26 kW offre una potenza adeguata per un taglio fluido in contesti professionali di piccola e media intensità .
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz:** la doppia configurazione monofase o trifase permette di adattare l'affettatrice ai diversi impianti elettrici professionali .
- **Peso netto 35 kg:** il peso garantisce un'elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati .
- **Peso lordo 43 kg:** il peso comprensivo di imballo è utile per la gestione di trasporto e stoccaggio.
- **Dimensioni imballo 780×650×720 mm:** l'imballo protegge la macchina in fase di spedizione e facilita la movimentazione in magazzino .
- **Volume imballo 0,365 m³:** dato utile per la pianificazione degli spazi logistici.
- **Taglio utile 260×190H mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 260 mm di lunghezza e 190 mm di altezza, coprendo le esigenze più frequenti del banco .
- **Diametro lama 300 mm:** la lama da 300 mm è adatta al taglio di tranci di salumi, carne e formaggi di dimensioni medio-grandi .
- **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 prodotto e alla preparazione .
- **Dimensioni piano di appoggio 550×370 mm:** il piano di appoggio da 550×370 mm assicura un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro .
- **Brand Fimar:** macchina appartenente alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale .
- **Tipologia verticale:** affettatrice verticale ideale per salumi e carni intere posizionate in verticale .
- **Lunghezza 65 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali .
- **Profondità 50 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard .
- **Altezza 46 cm:** altezza che ne facilita l'inserimento sotto mensole e pensili mantenendo una buona ergonomia .
- **Diametro lama 30 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente alla lama da 300 mm .

Descrizione funzionale

La VM300 è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato con blocco piatto e vela, anello fisso di protezione lama e affilatoio fisso, offrendo un taglio regolare e una manutenzione ordinaria semplice .

Il taglio utile 260×190H mm, la lama da 300 mm, lo spessore di taglio 0-15 mm e la doppia alimentazione monofase/trifase rendono questa affettatrice 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 VM300 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, la potenza da 0,26 kW, lo spessore di taglio 0-15 mm, il taglio utile 260×190H mm e le dimensioni compatte offrono un equilibrio efficace tra capacità di taglio, sicurezza, facilità d'uso e ingombro sul banco professionale .

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	50
Tipologia	Verticale