

SKU: VR300

Fimar

Affettatrice Verticale Modello VR300N Spessore taglio 0÷15 mm



Descrizione

Affettatrice verticale Modello VR300N Spessore taglio 0÷15 mm

L'affettatrice verticale **Fimar VR300N** è una macchina professionale progettata per affettare salumi, carne, formaggi e prodotti simili, pensata 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, il blocco piatto vela per la rimozione del carrello, l'anello fisso di protezione lama 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 fusione in conchiglia in lega di alluminio anodizzato assicura robustezza, leggerezza, resistenza alla corrosione e superfici idonee alla sanificazione frequente.
- **Blocco piatto, vela per rimozione carrello:** il sistema di blocco piatto con vela consente la rimozione del carrello, facilitando accesso e pulizia delle parti interne (disponibile sui modelli verticali della serie, escluso V250).
- **Anello fisso protezione lama:** l'anello fisso di protezione intorno alla lama aumenta la sicurezza d'uso e riduce il rischio di contatto accidentale con il filo durante pulizia e

manutenzione.

- **Paralama estraibile:** il paralama estraibile permette un accesso più agevole alla zona di taglio per una pulizia accurata dei punti a contatto con l'alimento.
- **Pomello regolazione vela con scala graduata:** il pomello con scala graduata consente una regolazione precisa dello spessore di taglio in base al prodotto.
- **Affilatoio fisso con coppia di smerigli:** l'affilatoio fisso integrato, dotato di coppia di smerigli, permette di affilare e sbavare rapidamente la lama mantenendo costante la qualità di taglio.
- **Piatto carne a richiesta:** le affettatrici verticali possono essere fornite, su 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 garantisce una potenza adeguata per un taglio fluido in contesti professionali di media intensità.
- **Alimentazione 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz:** la doppia configurazione monofase o trifase permette di adattare la macchina ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Peso netto 27,6 kg:** il peso assicura una stabilità elevata durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Peso lordo 40 kg:** peso complessivo con imballo, utile per la gestione di trasporto e stoccaggio.
- **Dimensioni imballo 700×630×700 mm:** l'imballo protegge la macchina in fase di spedizione e facilita la movimentazione.
- **Volume imballo 0,309 m³:** dato utile per la gestione degli spazi in magazzino e dei costi logistici.
- **Taglio utile 240×195 mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 240 mm di lunghezza e 195 mm di altezza, coprendo le esigenze più frequenti del banco.
- **Diametro lama 300 mm:** la lama da 300 mm (30 cm) è adatta al taglio di tranci di salumi, carne e formaggi di dimensioni medio-grandi.
- **Spessore di 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 richiesta.
- **Dimensioni piano di appoggio 470×370 mm:** il piano di appoggio da 470×370 mm garantisce un appoggio stabile dell'affettatrice sul banco di lavoro.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi, con controllo ottimale del prodotto durante l'affettatura.
- **Brand Fimar:** affettatrice appartenente alla gamma Fimar, produttore specializzato in attrezzature per la ristorazione professionale.
- **Lunghezza 61 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali.
- **Profondità 52 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard.
- **Altezza 52 cm:** altezza che ne facilita l'inserimento sotto mensole o pensili.
- **Diametro lama 30 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente alla lama da 300 mm.

Descrizione funzionale

La VR300N è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, blocco piatto con vela per rimozione carrello, anello fisso lama e affilatoio fisso, offrendo un taglio regolare e una manutenzione ordinaria semplice.

Il taglio utile 240×195 mm, la lama da 300 mm, lo spessore regolabile fino a 15 mm e la possibilità

di alimentazione monofase o trifase 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 VR300N è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina robusta 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 peso di 27,6 kg e il taglio utile 240×195 mm offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, stabilità, facilità d'uso e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	61
Profondità (cm)	52
Tipologia	Verticale