

SKU: VV300

**Fimar**

## **Affettatrice a Volano Modello VV300**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a Volano Modello VV300**

L'affettatrice a volano **Modello VV300** è una macchina professionale progettata per il taglio manuale di salumi e prodotti alimentari, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie e locali che necessitano di una soluzione robusta e affidabile per il taglio regolare e silenzioso.

La struttura verniciata a fuoco di colore nero con protezione lama fissa e meccanismo ad avanzamento automatico del carrello assicura facilità d'uso, resistenza nel tempo e ottimi risultati di taglio, mantenendo allo stesso tempo semplicità nelle operazioni quotidiane.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Anello fisso di protezione lama:** assicura sicurezza operativa durante il taglio.
- **Regolazione dello spessore di taglio:** consente di impostare con precisione la dimensione delle fette da 0 a 20 mm.
- **Avanzamento automatico del carrello:** facilita la progressione del prodotto durante il taglio.
- **Struttura robusta in metallo verniciato a fuoco:** costruzione resistente pensata per uso professionale continuativo.
- **Design pratico e funzionale:** progettato per un uso semplice e intuitivo anche da operatori meno esperti.

- **Piano di appoggio ampio:** offre una superficie stabile per il prodotto durante l'affettatura.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Tipo macchina:** Affettatrice a volano manuale.
- **Diametro lama:** 300 mm - adatta per salumi e carni di dimensioni medio-grandi.
- **Spessore di taglio:** regolabile da 0 a 20 mm per fette sottili o più consistenti.
- **Taglio utile:** 260 × 190 mm - superficie di taglio funzionale per prodotti tipici da banco.
- **Piano di appoggio:** 440 × 360 mm - ampia area di supporto prodotto.
- **Peso netto:** 42 kg - equilibrio ottimale tra stabilità e maneggevolezza.
- **Peso lordo:** 75 kg - peso comprensivo dell'imballo per la gestione logistica.
- **Dimensioni imballo:** 840 × 750 × 850 mm - imballo studiato per protezione durante trasporto e stoccaggio.
- **Volume imballo:** 0,536 m<sup>3</sup> - dati utili per spedizioni e logistica.

## Descrizione funzionale

La VV300 è un'affettatrice a volano dotata di un meccanismo manuale semplice ed efficace che, grazie alla rotazione del volano, mette in movimento lama, piano e carrello per ottenere fette regolari senza bisogno di alimentazione elettrica.

La regolazione dello spessore di taglio e l'avanzamento automatico del carrello consentono di ottenere risultati uniformi, mentre la struttura robusta garantisce stabilità durante l'uso intensivo.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice a volano Modello VV300 è particolarmente indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, macellerie e locali con servizio al banco** che desiderano un'attrezzatura affidabile per l'affettatura manuale di salumi e carni con controllo totale dello spessore.

La combinazione di facilità d'uso, regolazione flessibile e costruzione robusta la rende una soluzione ideale per chi cerca precisione di taglio e durata nel tempo in un prodotto professionale.

## Scheda Tecnica

| Attributo          | Valore   |
|--------------------|----------|
| Altezza (cm)       | 50       |
| Diametro Lama (cm) | 30       |
| Diametro Lama      | mm 300   |
| Lunghezza (cm)     | 72       |
| Profondità (cm)    | 60       |
| Tipologia          | A volano |