

SKU: VV350

Fimar

Affettatrice a Volano Modello VV350



Descrizione

Affettatrice a volano Modello VV350

L'affettatrice a volano **VV350** è una macchina professionale manuale progettata per garantire tagli regolari, precisi e sicuri di salumi, prosciutti e formaggi. Perfetta per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti**, permette all'operatore di avere il pieno controllo del taglio senza l'uso di elettricità.

La robusta struttura in acciaio e alluminio e il design ergonomico rendono la VV350 resistente, stabile e facile da pulire, assicurando una lunga durata anche in contesti di utilizzo intensivo.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Meccanismo manuale a volano:** consente un avanzamento del carrello fluido e controllato, permettendo all'operatore di modulare la velocità del taglio in base alla consistenza del prodotto.
- **Struttura in acciaio e alluminio:** garantisce solidità, resistenza agli urti e stabilità durante l'uso, oltre a facilitare la pulizia giornaliera per rispettare gli standard igienici.
- **Lama Ø 350 mm:** progettata per tagliare salumi e formaggi di medie e grandi dimensioni, assicurando fette uniformi e regolari, senza sforzo e senza danneggiare il prodotto.
- **Carrello scorrevole:** assicura un movimento stabile e regolare del prodotto durante l'affettatura, migliorando sicurezza e comfort operativo.

- **Smontaggio e pulizia facilitati:** tutti i componenti principali sono facilmente rimovibili, permettendo manutenzione rapida e igienizzazione completa.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Modello:** VV350, macchina manuale per uso professionale.
- **Tipologia:** affettatrice a volano manuale progettata per salumi, prosciutti e formaggi.
- **Diametro lama:** 350 mm, dimensione ampia che consente tagli regolari e precisi anche su prodotti di grande formato.
- **Spessore di taglio regolabile:** fino a 3 mm, per ottenere fette sottili per presentazioni eleganti o fette più spesse per preparazioni culinarie particolari.
- **Corsa carrello:** 285 mm, ampia per gestire prodotti di medie e grandi dimensioni, assicurando sicurezza e controllo durante il movimento.
- **Materiali di costruzione:** acciaio e lega di alluminio per garantire robustezza, resistenza e durata nel tempo, con superficie facile da pulire e igienica.
- **Manutenzione e pulizia:** design con componenti accessibili e smontabili che semplifica le operazioni quotidiane di sanificazione e controllo tecnico.

Descrizione funzionale

La VV350 permette di eseguire tagli uniformi e regolari grazie al meccanismo manuale a volano, che consente all'operatore di controllare in maniera precisa la velocità del carrello e la pressione applicata sul prodotto. La regolazione dello spessore di taglio consente di adattare le fette alle diverse esigenze di preparazione e presentazione.

La combinazione di materiali resistenti e design ergonomico garantisce comfort operativo, sicurezza e lunga durata della macchina, rendendola adatta a un utilizzo professionale quotidiano.

Utilizzi consigliati

La VV350 è ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti** che necessitano di un'affettatrice manuale professionale per tagli precisi e regolari di salumi, prosciutti e formaggi. La facilità di pulizia e la robustezza la rendono perfetta per ambienti di lavoro intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	64
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	83
Profondità (cm)	72

Attributo	Valore
Tipologia	A volano