

SKU: 2975576

**RGV**

## **Affettatrice per salumi elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 22GS Affilatoio Fisso**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 22GS Affilatoio Fisso**

L'affettatrice elettrica a gravità **Lusso 22GS** RGV è una macchina semiprofessionale di media dimensione, progettata per affettare con precisione **salumi, carni, formaggi e pane**, ideale per piccoli laboratori, gastronomie, bar e uso intensivo domestico.

La linea ergonomica e il design costruttivo senza punti di accumulo dello sporco facilitano le operazioni di pulizia dopo l'utilizzo, garantendo igiene e praticità anche in contesti di lavoro quotidiano.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Basamento in alluminio laccato:** la struttura portante è realizzata in alluminio laccato con vernici alimentari, che assicurano protezione contro l'usura, facilità di pulizia e una buona resa estetica sul banco.
- **Componenti in alluminio anodizzato lucido:** coprilama, piatto merci e paratia

regolazione fetta sono in alluminio con ossidazione anodica lucida, così da ottenere superfici igieniche, lisce e anticorrosive a contatto con l'alimento.

- **Motore ventilato professionale:** il motore di tipo professionale è ventilato per limitare il riscaldamento durante l'uso prolungato, aumentare la durata nel tempo e contenere la rumorosità della macchina.
- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero della lama è montato su doppio cuscinetto, soluzione che rende l'affettatrice più silenziosa, stabile e scorrevole nelle operazioni di taglio.
- **Lama professionale temprata e cromata:** la lama è temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere più a lungo il filo e l'efficienza di taglio anche con utilizzo frequente.
- **Affilatoio fisso con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso integra due smerigli per affilare la lama e rimuovere la bava, permettendo di ripristinare rapidamente il filo senza smontaggi complessi.
- **Copertura affilatoio e anello protezione lama:** la copertura dell'affilatoio e l'anello di protezione lama possono essere in plastica o in alluminio anodizzato lucido, a seconda dell'allestimento, combinando sicurezza e facilità di pulizia.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 220 mm:** la lama da 22 cm è adatta al taglio di salumi interi di dimensioni medio-piccole, formaggi, arrostiti e pane, coprendo le principali esigenze di un utilizzo semiprofessionale.
- **Potenza motore 140 W - 220 V:** il motore da 140 W alimentato a 220 V fornisce la potenza necessaria per un taglio fluido e costante, mantenendo consumi contenuti per l'uso quotidiano.
- **Spessore massimo di taglio 15 mm:** la regolazione dello spessore consente di ottenere fette fino a 15 mm, dal taglio molto sottile per affettati e carpacci fino a fette più spesse per pane e alcuni formaggi.
- **Dimensioni piatto 19 x 21 cm:** il piatto portamerce offre una superficie di appoggio adeguata per tranci di salumi e pezzi di carne di medie dimensioni, mantenendo compatte le dimensioni della macchina.
- **Capacità di taglio L 230 x H 165 mm:** la capacità utile di taglio permette di lavorare pezzi fino a 230 mm di lunghezza e 165 mm di altezza, sufficiente per la maggior parte dei prodotti destinati a uso semiprofessionale.
- **Corsa carrello 255 mm:** la corsa di 255 mm garantisce un movimento ampio e fluido del carrello, agevolando il taglio continuo di pezzi più lunghi senza interruzioni.
- **Dimensioni d'appoggio 26,3 x 41,5 cm:** l'ingombro ridotto del basamento consente il posizionamento su banchi di lavoro anche stretti, lasciando spazio per altre attrezzature.
- **Peso 13 kg:** il peso della macchina assicura una buona stabilità durante il taglio, mantenendo al tempo stesso una maneggevolezza adeguata per eventuali spostamenti sul piano di lavoro.
- **Dati tabellari dimensionali:** lunghezza 44,8 cm, profondità 36,3 cm e altezza 33,5 cm, valori utili per la verifica degli ingombri in fase di progettazione del banco.
- **Tipologia a gravità:** l'affettatrice è del tipo a gravità, con piatto inclinato che facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, migliorando comfort e velocità di lavoro.
- **Brand RGV:** prodotta da RGV, azienda specializzata in affettatrici professionali e semiprofessionali, inserita nella serie Lusso pensata per coniugare prestazioni e cura

costruttiva.

## Descrizione funzionale

La Lusso 22GS è un'**affettatrice a gravità ergonomica semiprofessionale** progettata per offrire un taglio regolare e preciso con ingombro contenuto, grazie alla combinazione di motore ventilato, lama professionale e scorrimento del carrello su doppio cuscinetto.

L'affilatoio fisso con doppio smeriglio, unito alla lama temprata e cromata, permette di mantenere nel tempo un'elevata qualità di taglio, mentre i materiali anodizzati e il basamento laccato con vernici alimentari garantiscono una pulizia rapida e un buon livello di igiene.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice Lusso 22GS è indicata per **piccole gastronomie, bar con punto snack, negozi alimentari, macellerie con basso volume di taglio** e per utenti domestici esigenti che cercano una macchina semiprofessionale.

Diametro lama 220 mm, potenza motore 140 W, capacità di taglio fino a 15 mm di spessore e struttura ergonomica la rendono adatta alla preparazione quotidiana di affettati, formaggi, carne e pane, con un buon compromesso tra prestazioni, ingombro e costo di gestione.

## Scheda Tecnica

| Attributo              | Valore    |
|------------------------|-----------|
| Altezza (cm)           | 33.5      |
| Diametro Lama (cm)     | 22        |
| Diametro Lama          | mm 220    |
| Lunghezza (cm)         | 44.8      |
| Profondità (cm)        | 36.3      |
| Tipologia              | A gravità |
| Model Number for EPREL | 2975576   |