

SKU: 2975577

**RGV**

## **Affettatrice elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 22GSCE V Affilatoio Fisso**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 22GSCE V Affilatoio Fisso**

L'affettatrice elettrica a gravità **Lusso 22GSCE V** RGV è una macchina professionale di media dimensione, studiata per affettare con precisione **salumi, carni, formaggi e pane** in salumerie, macellerie, gastronomie, bar e ristoranti.

La linea ergonomica e l'assenza di zone dove lo sporco può annidarsi facilitano le operazioni di pulizia dopo l'utilizzo, garantendo un alto livello di igiene in tutte le fasi di lavorazione.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Basamento in alluminio laccato:** la base è realizzata in alluminio laccato con vernici alimentari, che proteggono la struttura dall'usura, rendono le superfici facilmente sanificabili e gradevoli dal punto di vista estetico.
- **Coprilama, piatto merci e paratia in alluminio anodizzato lucido:** questi elementi sono costruiti in alluminio con ossidazione anodica lucida per ottenere superfici lisce,

igieniche e anticorrosive a contatto con gli alimenti.

- **Motore professionale ventilato:** il motore di tipo professionale è ventilato per limitare il riscaldamento durante l'uso prolungato, ridurre la rumorosità e aumentare la durata nel tempo della macchina.
- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero su doppio cuscinetto garantisce uno scorrimento fluido e silenzioso del carrello, migliorando stabilità e precisione di taglio.
- **Lama professionale temprata e cromata:** la lama è temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere a lungo l'efficienza di taglio anche con uso intensivo su prodotti diversi.
- **Affilatoio fisso con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso integra due smerigli per affilare ed eliminare la bava dalla lama, consentendo un rapido ripristino del filo senza operazioni di smontaggio complesse.
- **Copertura affilatoio e anello protezione lama:** la copertura dell'affilatoio e l'anello di protezione della lama possono essere in plastica o in alluminio con ossidazione anodica lucida, combinando sicurezza, igiene 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 medie dimensioni, formaggi, piccoli arrostiti e pane, coprendo le esigenze tipiche di banchi salumeria e gastronomie.
- **Basamento laccato:** il basamento laccato offre una superficie resistente e facilmente igienizzabile, pensata per un utilizzo professionale continuo.
- **Affilatoio fisso:** l'affilatoio fisso integrato permette di mantenere sempre efficiente la lama, riducendo i tempi morti dovuti alla manutenzione.
- **Dimensioni macchina 44,8 × 36,3 × 33,5 cm (L×P×H):** l'ingombro compatto consente l'installazione su banchi di lavoro con spazio limitato, lasciando margine per altre attrezzature.
- **Dimensioni d'appoggio 26,3 × 41,5 cm:** la superficie d'appoggio contenuta facilita il posizionamento anche su piani stretti o retrobanchi di piccoli punti vendita.
- **Potenza motore 140 W - 220 V:** il motore da 140 W a 220 V fornisce potenza sufficiente per un taglio fluido e costante, mantenendo consumi moderati in esercizio continuo.
- **Dimensioni piatto 19 × 21 cm:** il piatto portamerce offre un'area di appoggio idonea per tranci di salumi e pezzi di carne di medie dimensioni, con buona stabilità durante il taglio.
- **Spessore massimo taglio 15 mm:** la regolazione dello spessore consente di ottenere fette fino a 15 mm, dal taglio sottilissimo per affettati e carpacci fino a fette più spesse per pane o alcuni formaggi.
- **Capacità di taglio 230 × 160 mm (L×H):** la capacità utile permette di lavorare pezzi fino a 230 mm di lunghezza e 160 mm di altezza, adatta alla maggior parte dei prodotti da banco.
- **Corsa carrello 255 mm:** la corsa di 255 mm garantisce un avanzamento ampio e regolare, facilitando il taglio continuo di tranci più lunghi senza interruzioni.
- **Peso 13 kg:** il peso della macchina assicura stabilità durante il lavoro, evitando movimenti indesiderati, pur mantenendo una maneggevolezza sufficiente per eventuali spostamenti sul banco.
- **Tipologia:** affettatrice a gravità, con piatto inclinato che facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e aumentando la produttività.
- **Brand RGV:** prodotta da RGV, azienda specializzata in affettatrici professionali, la serie

Lusso è pensata per coniugare prestazioni elevate, cura costruttiva ed estetica adatta anche all'esposizione al pubblico.

## Descrizione funzionale

La Lusso 22GSCE V è un'**affettatrice a gravità ergonomica professionale** che offre un taglio regolare e preciso grazie al motore ventilato, alla lama professionale e allo scorrimento silenzioso dell'albero su doppio cuscinetto, riducendo vibrazioni e fatica per l'operatore.

L'affilatoio fisso con doppio smeriglio, unito alla lama temprata e cromata, consente di mantenere nel tempo un'elevata qualità di taglio, mentre i materiali laccati e anodizzati rendono le superfici facili da detergere, permettendo una pulizia rapida tra un utilizzo e l'altro.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice Lusso 22GSCE V è indicata per **salumerie, macellerie, gastronomie, negozi alimentari, bar con punto snack, ristoranti** e per chi, anche in ambito domestico evoluto, richiede una macchina con caratteristiche professionali.

Il diametro lama da 220 mm, la potenza motore da 140 W, la capacità di taglio fino a 15 mm e la struttura ergonomica in alluminio laccato la rendono ideale per la preparazione quotidiana di affettati, formaggi, carne e pane, con un equilibrio efficace tra prestazioni, ingombro e costi di esercizio.

## 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	2975577