

SKU: 2975580

**RGV**

## **Affettatrice per salumi a gravità ergonomica sempiprofessionale Modello serie Lusso 25GS**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice elettrica a gravità ergonomica sempiprofessionale Modello serie Lusso 25GS Affilatoio Fisso**

L'affettatrice elettrica a gravità **Lusso 25GS** RGV è una macchina sempiprofessionale di media dimensione, studiata per affettare con precisione **salumi, carni, formaggi e pane**, adatta a piccole gastronomie, bar, salumerie, macellerie e utenti domestici esigenti.

La linea ergonomica e la struttura priva di zone di accumulo dello sporco facilitano le operazioni di pulizia dopo l'utilizzo, garantendo un elevato livello di igiene anche in caso di uso quotidiano intenso.

### **Caratteristiche costruttive**

- **Basamento in alluminio laccato:** la base è realizzata in alluminio laccato con vernici alimentari, che proteggono la struttura dall'usura e rendono le superfici facili da pulire e gradevoli alla vista sul banco.
- **Coprilama, piatto merci e paratia fetta in alluminio anodizzato:** questi componenti sono in alluminio con ossidazione anodica lucida, per ottenere superfici lisce, igieniche e anticorrosive a contatto con gli alimenti.
- **Motore professionale ventilato:** il motore è di tipo professionale e ventilato, così da

limitare il riscaldamento durante l'uso prolungato, ridurre la rumorosità e aumentare la longevità della macchina.

- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero lama montato su doppio cuscinetto rende il movimento più fluido e silenzioso, garantendo stabilità e precisione di taglio nel tempo.
- **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 su prodotti diversi.
- **Affilatoio fisso con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso utilizza due smerigli per affilare e togliere la bava dalla lama, permettendo il ripristino veloce del 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, coniugando sicurezza, igiene e facilità di pulizia.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 250 mm:** la lama da 25 cm consente il taglio di salumi e pezzi di carne di dimensioni medio-grandi, oltre a formaggi e pane, ampliando il campo di utilizzo rispetto ai modelli con lama più piccola.
- **Potenza motore 140 W - 220 V:** il motore da 140 W, alimentato a 220 V, offre potenza adeguata a un taglio fluido e costante, mantenendo consumi elettrici contenuti per l'uso quotidiano.
- **Spessore massimo di taglio 15 mm:** la regolazione dello spessore permette di ottenere fette fino a 15 mm, dal taglio sottilissimo 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 idonea a tranci di salumi e pezzi di carne di media grandezza, con sufficiente stabilità durante il taglio.
- **Capacità di taglio L 230 x H 180 mm:** la capacità utile consente di lavorare pezzi fino a 230 mm di lunghezza e 180 mm di altezza, coprendo la maggior parte delle esigenze semiprofessionali in negozio o in cucina.
- **Corsa carrello 255 mm:** la corsa del carrello pari a 255 mm garantisce un movimento ampio e scorrevole, favorendo tagli continui su prodotti più lunghi senza interruzioni.
- **Dimensioni d'appoggio 26,3 x 41,5 cm:** la base d'appoggio compatta facilita il posizionamento su banchi di lavoro con profondità limitata, lasciando spazio per altre attrezzature.
- **Dimensioni macchina 48 x 36,3 x 36,5 cm (LxPxH):** l'ingombro complessivo consente l'installazione in cucine e negozi con spazi contenuti, mantenendo comunque una buona capacità di taglio.
- **Peso 14 kg:** il peso assicura stabilità durante l'affettatura, evitando spostamenti indesiderati della macchina, e permette al contempo una gestione relativamente agevole negli eventuali spostamenti sul banco.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e aumentando la velocità e la regolarità del taglio.
- **Modello domestico/semiprofessionale:** la classificazione come modello domestico, con caratteristiche semiprofessionali, lo rende adatto sia a piccoli esercizi commerciali sia a privati che richiedono prestazioni superiori a quelle di un'affettatrice domestica standard.

- **Brand RGV:** prodotto da RGV, azienda specializzata in affettatrici professionali e semiprofessionali, all'interno della serie Lusso dedicata a chi cerca un equilibrio tra prestazioni, qualità costruttiva ed estetica.

## Descrizione funzionale

La Lusso 25GS è un'**affettatrice a gravità ergonomica semiprofessionale** che offre un taglio regolare e preciso grazie al motore ventilato, alla lama professionale e allo scorrimento del carrello su albero con doppio cuscinetto, riducendo vibrazioni e rumorosità.

L'affilatoio fisso con doppio smeriglio, insieme 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, con un buon livello di igiene nelle lavorazioni quotidiane.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice Lusso 25GS è indicata per **gastronomie, salumerie, macellerie con medio volume di taglio, bar con punto snack, piccoli ristoranti** e per uso domestico evoluto, dove si richiedono prestazioni vicine al livello professionale.

Il diametro lama da 250 mm, la potenza motore da 140 W, lo spessore 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 buon compromesso tra capacità di taglio, ingombro e costi di gestione.

## Scheda Tecnica

| Attributo              | Valore    |
|------------------------|-----------|
| Altezza (cm)           | 36.5      |
| Diametro Lama (cm)     | 25        |
| Diametro Lama          | mm 250    |
| Lunghezza (cm)         | 48        |
| Profondità (cm)        | 36.3      |
| Tipologia              | A gravità |
| Model Number for EPREL | 2975580   |