

SKU: 2975581

RGV

Affettatrice per salumi elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 25GSCEV Affilatoio Fisso



Descrizione

Affettatrice Elettrica a Gravità Ergonomica Professionale - Serie Lusso 25GS CEV

L'**affettatrice elettrica a gravità Serie Lusso 25GS CEV** è progettata per garantire tagli precisi e uniformi su salumi, formaggi e altri prodotti alimentari in contesti professionali come gastronomia, ristorazione e macelleria. La combinazione di lama di grande diametro, affilatoio fisso integrato e struttura robusta in alluminio assicura prestazioni elevate e manutenzione semplice.

Grazie al design ergonomico, al blocco carrello e alla regolazione precisa dello spessore di taglio, l'affettatrice Serie Lusso 25GS CEV offre comfort e sicurezza all'operatore, garantendo risultati consistenti anche durante utilizzo intensivo.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Lama diametro 250 mm:** consente tagli regolari e uniformi su diversi alimenti.
- **Affilatoio fisso integrato:** mantiene la lama sempre affilata e pronta all'uso, riducendo la manutenzione.

- **Blocco carrello:** sicurezza e stabilità durante l'avanzamento del prodotto verso la lama.
- **Struttura in alluminio:** resistente, leggera e facile da pulire, garantendo durata e igiene.
- **Manopole ergonomiche:** permettono una regolazione agevole dello spessore di taglio.
- **Taglio utile:** progettato per gestire prodotti di dimensioni medie in modo efficiente.
- **Design a gravità:** avanzamento naturale del prodotto verso la lama, per un taglio controllato e preciso.
- **Motore elettrico professionale:** garantisce potenza sufficiente per un uso continuativo senza perdita di prestazioni.

Dati tecnici

- **Alimentazione:** 230 V / 1N / 50 Hz
- **Potenza motore:** 200-250 W
- **Diametro lama:** 250 mm
- **Spessore di taglio regolabile:** 0-15 mm
- **Affilatoio:** fisso
- **Blocco carrello:** presente
- **Struttura:** alluminio robusto e igienico
- **Peso netto:** circa 22 kg
- **Dimensioni macchina (L×P×H):** 48 x 36.3 x 36,5 cm

Descrizione funzionale

La Serie Lusso 25GS CEV è pensata per professionisti che necessitano di un'affettatrice affidabile e durevole, con taglio uniforme e sicurezza operativa. L'integrazione del sistema di affilatura fissa e la struttura ergonomica consentono di lavorare in maniera efficiente e senza interruzioni anche durante le fasi più intensive.

Utilizzi consigliati

Questa affettatrice è ideale per **gastronomie, macellerie, ristoranti, hotel e laboratori alimentari** dove sono richiesti precisione, affidabilità e facilità di pulizia. Perfetta per tagliare salumi, formaggi, pane e alimenti preparati in piccoli e medi lotti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	36.5
Diametro Lama (cm)	25
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	48

Attributo	Valore
Profondità (cm)	36.3
Tipologia	A gravità
Model Number for EPREL	2975581