

SKU: 2975582

RGV

Affettatrice per salumi elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 275/A Affilatoio Amovibile



Descrizione

Affettatrice elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 275/A Affilatoio Amovibile

L'affettatrice elettrica a gravità **Lusso 275/A** RGV è una macchina semiprofessionale di media dimensione, ideale per affettare con precisione **salumi, carni, formaggi e pane** in piccole gastronomie, bar, negozi alimentari e per uso domestico evoluto.

La linea ergonomica e la totale assenza di zone dove lo sporco può annidarsi consentono una pulizia rapida dopo l'utilizzo, garantendo buoni standard di igiene nelle lavorazioni quotidiane.

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 facilmente sanificabili.
- **Componenti in alluminio anodizzato lucido:** coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta e anello fisso di protezione lama sono in alluminio con ossidazione anodica

lucida, così da ottenere superfici igieniche e anticorrosive a contatto con l'alimento.

- **Motore professionale ventilato:** il motore di tipo professionale è ventilato per limitare il riscaldamento in uso continuo e rendere l'affettatrice più silenziosa.
- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero montato su doppio cuscinetto migliora la scorrevolezza del carrello e riduce la rumorosità durante il taglio.
- **Lama professionale temprata e cromata:** la lama è temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere più a lungo l'efficienza di taglio anche con utilizzo frequente.
- **Affilatoio amovibile con doppio smeriglio:** l'affilatoio amovibile integra due smerigli per affilare e sbavare la lama, e può essere rimosso per le operazioni di pulizia o quando non è necessario.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 275 mm:** la lama da 27,5 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.
- **Basamento laccato:** il basamento laccato offre una superficie resistente e facilmente igienizzabile, adatta a un impiego semiprofessionale.
- **Affilatoio amovibile:** l'affilatoio può essere rimosso rapidamente per agevolare la pulizia e la manutenzione, mantenendo comunque la possibilità di affilare la lama in modo semplice.
- **Dimensioni macchina 50,5 × 41 × 37,5 cm (L×P×H):** l'ingombro complessivo consente il posizionamento su banchi di lavoro con spazio limitato, lasciando posto ad altre attrezzature.
- **Dimensioni d'appoggio 26,3 × 41,5 cm:** la base d'appoggio compatta facilita l'installazione su piani stretti o retrobanchi di piccoli punti vendita.
- **Potenza motore 150 W - 220 V:** il motore da 150 W alimentato a 220 V assicura un taglio fluido e costante, mantenendo consumi adeguati all'uso quotidiano.
- **Dimensioni piatto 21 × 23,5 cm:** il piatto portamerce offre un'area di appoggio idonea per tranci di salumi e pezzi di carne di media grandezza, garantendo una buona stabilità del prodotto.
- **Spessore massimo taglio 15 mm:** la regolazione dello spessore permette 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.
- **Capacità di taglio 230 × 190 mm (L×H):** la capacità utile consente di lavorare pezzi fino a 230 mm di lunghezza e 190 mm di altezza, coprendo la maggior parte delle esigenze semiprofessionali.
- **Corsa carrello 255 mm:** la corsa del carrello pari a 255 mm garantisce un avanzamento ampio e regolare, facilitando il taglio continuo di tranci più lunghi.
- **Peso 16,5 kg:** il peso assicura stabilità durante il lavoro, evitando spostamenti indesiderati, pur consentendo una gestione relativamente agevole degli 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 produttività.
- **Brand RGV:** prodotto da RGV, brand specializzato in affettatrici professionali e semiprofessionali, inserito nella serie Lusso dedicata a chi cerca un buon compromesso tra qualità costruttiva, prestazioni e prezzo.

Descrizione funzionale

La Lusso 275/A 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 amovibile con doppio smeriglio, abbinato alla lama temprata e cromata, consente di mantenere a lungo un’ottima qualità di taglio, mentre i materiali laccati e anodizzati facilitano la pulizia tra una lavorazione e l’altra.

Utilizzi consigliati

L’affettatrice Lusso 275/A è indicata per **piccole gastronomie, salumerie, macellerie con volumi contenuti, bar con punto snack** e per utenti domestici esigenti che richiedono una macchina semiprofessionale con ampia capacità di taglio.

Il diametro lama da 275 mm, la potenza motore da 150 W, lo spessore di taglio fino a 15 mm e la struttura ergonomica in alluminio laccato la rendono adatta alla preparazione quotidiana di affettati, formaggi, carne e pane, con un buon equilibrio tra prestazioni, ingombro e costi di gestione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	37.5
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	50.5
Profondità (cm)	41
Tipologia	A gravità
Model Number for EPREL	2975582