

SKU: 2975584

RGV

Affettatrice a gravità Affilatoio Fisso semiprofessionale serie Lusso 275/S



Descrizione

Affettatrice elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 275/S Affilatoio Fisso

L'affettatrice elettrica a gravità **Lusso 275/S 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.
- **Coprilama, piatto merci, paratia fetta e anello fisso in alluminio anodizzato:** questi componenti sono in alluminio con ossidazione anodica lucida, così da ottenere superfici igieniche, lisce e anticorrosive a contatto con l'alimento.
- **Motore professionale ventilato:** il motore di tipo professionale è ventilato per limitare il

riscaldamento in uso continuo, ridurre la rumorosità e aumentare la durata nel tempo.

- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero montato su doppio cuscinetto rende l'affettatrice più silenziosa e scorrevole, migliorando comfort e precisione di taglio.
- **Lama professionale temprata e cromata:** la lama è temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere più a lungo l'efficienza nel taglio, anche con utilizzo frequente.
- **Affilatoio fisso con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso integra due smerigli per affilare e sbavare la lama, permettendo il rapido ripristino del filo senza dover smontare componenti.

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 fisso:** l'affilatoio integrato sempre disponibile velocizza le operazioni di affilatura, mantenendo costante la qualità del taglio.
- **Dimensioni macchina 50,5 × 41 × 37,5 cm (LxPxH):** 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 stabilità del prodotto in fase di taglio.
- **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 (LxH):** 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 semplice 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, marchio specializzato in affettatrici professionali e semiprofessionali, inserito nella serie Lusso che unisce qualità costruttiva, prestazioni e cura estetica.

Descrizione funzionale

La Lusso 275/S 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, 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/S 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	2975584