

SKU: 2975585

RGV

Affettatrice per salumi elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 275/SCEV Affilatoio Fisso



Descrizione

Affettatrice elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 275/SCEV Affilatoio Fisso

L'affettatrice elettrica a gravità **Lusso 275/SCEV** RGV è una macchina professionale di media dimensione ideale per affettare **salumi, carni, formaggi e pane** in salumerie, gastronomie, macellerie, bar e ristoranti.

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

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 e paratia fetta in alluminio anodizzato lucido:** 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 di tipo professionale è ventilato per limitare il riscaldamento durante l'uso prolungato, contenere la rumorosità e aumentare la durata operativa della macchina.
- **Albero portalama montato su doppio cuscinetto:** l'albero su doppio cuscinetto rende l'affettatrice più silenziosa e scorrevole, migliorando comfort e precisione di taglio anche con uso intensivo.
- **Lama professionale temprata e cromata:** la lama è temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere più a lungo l'efficienza nel taglio su diversi tipi di prodotto.
- **Affilatoio fisso con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso integra due smerigli per affilare ed eliminare la bava dalla lama; la copertura dell'affilatoio e l'anello di protezione possono essere in plastica o in alluminio anodizzato lucido.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 275 mm:** la lama da 27,5 cm consente il taglio di tranci di salumi, formaggi e carni di dimensioni medio-grandi, adatti al servizio professionale.
- **Basamento laccato:** il basamento laccato offre una superficie resistente e facilmente igienizzabile, pensata per un impiego continuativo sul banco.
- **Affilatoio fisso:** l'affilatoio integrato sempre disponibile velocizza le operazioni di manutenzione, mantenendo costante la qualità del taglio.
- **Dimensioni macchina 50,5 × 41 × 37,5 cm (L×P×H):** l'ingombro permette il posizionamento su banchi di lavoro con spazio limitato, lasciando margine per altre attrezzature.
- **Dimensioni 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 garantisce un taglio fluido e costante, con consumi adeguati all'uso quotidiano professionale.
- **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, assicurando stabilità del prodotto.
- **Spessore massimo 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.
- **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 professionali.
- **Corsa carrello 255 mm:** la corsa del carrello pari a 255 mm garantisce un avanzamento ampio e regolare, facilitando il taglio continuo di tranci lunghi.
- **Peso 16,5 kg:** il peso assicura stabilità durante l'affettatura, evitando spostamenti indesiderati, e consente comunque 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:** il modello appartiene alla serie Lusso di RGV, linea di affettatrici professionali che coniuga qualità costruttiva, prestazioni e cura estetica adatta anche all'esposizione al pubblico.

Descrizione funzionale

La Lusso 275/SCEV è un’**affettatrice a gravità ergonomica professionale** 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 affaticamento dell’operatore.

L’affilatoio fisso con doppio smeriglio, abbinato alla lama temprata e cromata, consente di mantenere nel tempo un’elevata qualità di taglio, mentre i materiali laccati e anodizzati favoriscono una pulizia rapida tra una lavorazione e l’altra, nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

Utilizzi consigliati

L’affettatrice Lusso 275/SCEV è indicata per **salumerie, macellerie, gastronomie, negozi alimentari, bar con punto snack e ristoranti** che necessitano di una macchina a gravità professionale per il taglio quotidiano di affettati, formaggi, carne e pane.

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 offrono un ottimo compromesso tra capacità di taglio, ingombro e costi di gestione, rendendo la macchina adatta a un utilizzo intensivo sul banco vendita.

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