

SKU: 2975586

RGV

Affettatrice per salumi elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 300A-L Affilatoio Amovibile



Descrizione

Affettatrice potente con lama da 300 mm e affilatoio amovibile

L'affettatrice elettrica a gravità ergonomica Serie Lusso 300A/L è una macchina semiprofessionale progettata per chi necessita di prestazioni elevate nel taglio di salumi, formaggi, carni cotte e altri alimenti voluminosi. Grazie alla lama da 300 mm e all'affilatoio amovibile, questa affettatrice garantisce tagli netti, regolari e uniformi, anche sotto uso prolungato.

Il design ergonomico facilita il movimento naturale del prodotto verso la lama, mentre la struttura solida in alluminio anodizzato e i componenti professionali assicurano resistenza, stabilità e facilità di manutenzione.

Caratteristiche Tecniche

- **Lama da 300 mm di diametro:** ampia superficie di taglio che permette di lavorare agevolmente anche con alimenti di grandi dimensioni, garantendo fette regolari e di spessore uniforme.
- **Affilatoio amovibile:** sistema di affilatura integrato e facilmente removibile, che consente di mantenere la lama affilata nel tempo con rapide operazioni di manutenzione.

- **Motore elettrico ventilato di alta potenza:** garantisce un funzionamento continuativo e affidabile, con prestazioni costanti anche durante lunghe sessioni di utilizzo.
- **Struttura in alluminio anodizzato robusta:** combinazione di leggerezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, indispensabile per l'uso intensivo quotidiano.
- **Design ergonomico:** il piatto inclinato e il movimento a gravità guidano naturalmente gli alimenti verso la lama, riducendo l'affaticamento dell'operatore e ottimizzando la precisione di taglio.
- **Regolazione spessore fetta intuitiva:** pomello graduato per selezionare con precisione lo spessore desiderato, perfetto per adattarsi a diverse preparazioni e richieste di servizio.
- **Paralama e protezioni di sicurezza integrate:** componenti progettati per aumentare la sicurezza d'uso senza compromettere la praticità operativa.

Specifiche Tecniche in Chiave Operativa

- **Alimentazione:** 230 V – monofase – adatta a prese domestiche o da laboratorio senza modifiche all'impianto.
- **Potenza motore:** 0,55 kW (750 W) – potenza studiata per sostenere tagli ripetuti anche con alimenti più resistenti.
- **Diametro lama:** 300 mm – superficie di taglio ampia per fette uniformi su prodotti di grandi dimensioni.
- **Spessore di taglio:** regolabile da 0 a 18 mm – permette tagli sottili per servizio al banco o più spessi per preparazioni specifiche.
- **Area di taglio utile:** 230 × 200 mm – superficie operativa progettata per gestire comodamente anche tagli più voluminosi.
- **Piano di appoggio:** stabile e ampio, favorisce un posizionamento sicuro degli alimenti durante l'affettatura.
- **Struttura:** corpo macchina in alluminio anodizzato, resistente alle sollecitazioni e facile da sanificare.
- **Affilatoio amovibile:** integrato e semplice da rimuovere, contribuisce a mantenere la lama efficiente più a lungo.
- **Dimensioni macchina:** compatte ma con spazio operativo ottimizzato per cucina e banco.
- **Peso netto:** bilanciato per garantire stabilità durante il taglio senza compromettere la mobilità.

L'affettatrice Serie Lusso 300A/L è una soluzione versatile e potente per chi desidera una macchina ad alte prestazioni con taglio uniforme e manutenzione semplice, perfetta per cucine professionali, gastronomie, macellerie e bar con servizio di affettatura continuativo.

Utilizzi consigliati

Ideale per **gastronomie, macellerie, ristoranti, hotel e laboratori alimentari**, questa affettatrice è indicata per chi necessita di una soluzione affidabile, duratura e capace di soddisfare esigenze di taglio anche impegnative grazie alla lama ampia, alla potenza del motore e alla facilità d'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	48
Tipologia	A gravità