

SKU: 2975587

RGV

Affettatrice a gravità serie Lusso 300/A-LCEV professionale Affilatoio Amovibile



Descrizione

Affettatrice elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 300/A-LCEV Affilatoio Amovibile

L'affettatrice elettrica a gravità **RGV serie Lusso 300/A-LCEV** è una macchina professionale ergonomica studiata per il taglio di salumi, formaggi, pane e pesce, ideale per salumerie, gastronomie, bar e piccoli ristoranti che richiedono precisione e continuità di servizio.

La linea curata senza spigoli, il basamento in alluminio laccato con vernici alimentari e l'affilatoio amovibile facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione, garantendo elevati standard igienici nel lavoro quotidiano al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Basamento in alluminio laccato con vernici alimentari:** la struttura verniciata con prodotti idonei al contatto alimentare assicura robustezza, durata e facilità di pulizia delle superfici.
- **Componenti in alluminio anodizzato lucido:** coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta, anello coprilama e pressamerce sono in alluminio con ossidazione anodica lucida per ottenere un prodotto igienico e anticorrosivo.

- **Motore professionale ventilato:** il motore ventilato limita il riscaldamento durante l'uso prolungato e riduce la rumorosità, migliorando comfort e affidabilità operativa.
- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero portalama montato su doppio cuscinetto rende la macchina più silenziosa e garantisce una rotazione fluida della lama nel tempo.
- **Lama professionale temprata, rettificata e cromata:** la lama è temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere a lungo l'efficienza di taglio su diversi tipi di prodotto.
- **Affilatoio amovibile con doppio smeriglio:** l'affilatoio amovibile con doppio smeriglio consente di affilare e sbavare la lama rapidamente, con possibilità di rimuoverlo per una pulizia più accurata.
- **Linea ergonomica senza spigoli:** il design con ampi raggi e privo di spigoli facilita la pulizia completa della macchina e riduce i punti di accumulo dello sporco.
- **Predisposizione sistema BLC (optional):** il sistema blocco carro di scorrimento BLC (optional) consente di smontare piatto merce e supporto, offrendo accesso alla parte sottostante per una sanificazione profonda.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 300 mm:** la lama da 300 mm permette di affettare tranci di salumi, formaggi e pane di dimensioni medio-grandi per uso professionale.
- **Potenza motore 180 W:** il motore da 180 W offre una potenza adeguata per un taglio fluido e costante in attività di lavoro quotidiane.
- **Alimentazione 220 V:** l'alimentazione a 220 V rende l'affettatrice compatibile con i comuni impianti elettrici di locali commerciali e laboratori.
- **Spessore massimo di taglio 15 mm:** la regolazione dello spessore consente di passare da fette sottilissime fino a 15 mm, adatte a salumi, formaggi, pane e alcuni tagli di pesce.
- **Capacità di taglio L245×H220 mm:** la capacità utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 245 mm di lunghezza e 220 mm di altezza, coprendo gran parte delle esigenze di banco.
- **Corsa carrello 270 mm:** la corsa di 270 mm assicura un avanzamento agevole del prodotto, utile per tranci lunghi.
- **Dimensioni piatto 26×28,5 cm:** il piatto merce offre una superficie ampia per appoggiare salumi, formaggi e altri prodotti in lavorazione.
- **Dimensioni appoggio 31,5×45,5 cm:** l'ingombro alla base consente il posizionamento su banchi e tavoli di lavoro standard senza occupare eccessivo spazio.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 57 cm, profondità 48 cm, altezza 42 cm, misure utili per valutare l'inserimento in linea o su banco dedicato.
- **Peso 24 kg:** il peso garantisce stabilità durante il taglio, evitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato favorisce lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e migliorando la produttività.
- **Brand RGV:** affettatrice della gamma RGV, specializzata in attrezzature per il taglio professionale nel settore Ho.Re.Ca.

Descrizione funzionale

La Lusso 300/A-LCEV è un'**affettatrice a gravità professionale ergonomica** che combina basamento in alluminio laccato, componenti anodizzati, motore ventilato, lama professionale e

affilatoio amovibile, offrendo un taglio preciso e costante con manutenzione semplice.

La capacità di taglio fino a 245×220 mm, lo spessore regolabile fino a 15 mm, la possibilità di montare il sistema BLC e il design privo di spigoli la rendono adatta a utilizzi intensivi in contesti professionali che richiedono igiene e facilità di pulizia.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice RGV Lusso 300/A-LCEV è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e precisa per affettare salumi, formaggi, pane e pesce con continuità durante la giornata.

Il diametro lama da 300 mm, il motore professionale da 180 W, lo spessore di taglio fino a 15 mm e il peso di 24 kg offrono un equilibrio efficace tra capacità di taglio, stabilità, ergonomia e ingombri contenuti sul banco professionale.

Scheda Tecnica

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