

SKU: 2975588

RGV

Affettatrice per salumi elettrica a gravità ergonomica semiprofessionale Modello serie Lusso 300S-L Affilatoio Fisso domestica



Descrizione

Affettatrice con Lama 300 mm e Affilatoio Fisso per Uso Domestico Evoluto

L'affettatrice elettrica a gravità ergonomica Serie Lusso 300S/L è progettata per garantire tagli netti, regolari e precisi su salumi, formaggi e altri alimenti di medio-grande formato. Questo modello è ideale per chi desidera prestazioni elevate anche in un contesto domestico evoluto o semiprofessionale, combinando potenza, facilità d'uso e manutenzione semplice.

La struttura robusta, la lama di grande diametro e il design ergonomico rendono questa affettatrice perfetta per tagli ripetuti, con risultati uniformi e controllati, senza compromettere la comodità d'uso e la sicurezza dell'operatore.

Caratteristiche Tecniche

- **Lama di 300 mm di diametro** progettata per assicurare tagli ampi e uniformi, ideale per affettare prodotti di dimensioni maggiori con precisione.
- **Affilatoio fisso integrato** che consente di mantenere la lama affilata nel tempo senza smontaggi complessi, prolungando l'efficienza di taglio.

- **Motore elettrico di elevata potenza** progettato per garantire prestazioni costanti durante affettature ripetute, anche con alimenti dalla consistenza più compatta.
- **Struttura in alluminio anodizzato** resistente e facile da pulire, che preserva igiene e durata della macchina anche con uso frequente.
- **Design ergonomico** con piatto inclinato per favorire l'avanzamento naturale del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore.
- **Regolazione dello spessore intuitiva** tramite pomello graduato, che consente di impostare con precisione la dimensione desiderata delle fette.
- **Paralama e protezioni di sicurezza** integrate per un utilizzo sicuro e confortevole.

Specifiche Tecniche Dettagliate

- **Alimentazione:** 230 V – monofase, compatibile con prese domestiche e di laboratorio.
- **Potenza motore:** 0,55 kW (750 W), ideale per garantire continuità operativa anche su affettature frequenti.
- **Diametro lama:** 300 mm, per tagli ampi e uniformi anche su prodotti voluminosi.
- **Spessore di taglio:** regolabile da 0 a 18 mm, per fette sottili da degustazione o più spesse per preparazioni specifiche.
- **Taglio utile:** 230 × 200 mm, area di lavoro progettata per gestire agevolmente varie tipologie di alimenti.
- **Affilatoio:** fisso e integrato, mantiene la lama sempre pronta all'uso con interventi minimi.
- **Struttura:** corpo macchina in alluminio anodizzato, resistente alla corrosione e semplice da sanificare.
- **Dimensioni macchina (L × P × H):** compatte ma ottimizzate per garantire ampia superficie di lavoro.
- **Peso netto:** bilanciato per offrire stabilità durante il taglio senza compromettere la mobilità della macchina.

L'affettatrice Serie Lusso 300S/L rappresenta una soluzione versatile e potente per chi desidera una macchina affidabile, semplice da utilizzare e capace di offrire risultati professionali anche in un contesto domestico evoluto o semiprofessionale.

Utilizzi consigliati

Questo modello è ideale per **appassionati di cucina, piccoli ristoranti, gastronomie, macellerie con servizio di affettatura e laboratori alimentari** dove è richiesta precisione di taglio, stabilità e facilità di manutenzione senza rinunciare a prestazioni elevate e comfort d'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Diametro Lama (cm)	30

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