

SKU: 2975589

**RGV**

## **Affettatrice a gravità serie Lusso 300/S-LCEV Affilatoio Fisso**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice elettrica a gravità ergonomica professionale Modello serie Lusso 300/S-LCEV Affilatoio Fisso**

L'affettatrice elettrica a gravità **RGV serie Lusso 300/S-LCEV** è un modello professionale studiato per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce, ideale per salumerie, gastronomie, bar e piccoli ristoranti che necessitano di un'attrezzatura precisa e affidabile.

Il design ergonomico con ampi raggi e privo di spigoli, insieme alla possibilità di integrare il sistema BLC opzionale per lo smontaggio del piatto merce, facilita una pulizia completa e rapida nel rispetto delle norme igieniche professionali.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Basamento in alluminio laccato con vernici alimentari:** il basamento laccato con vernici idonee al contatto con gli alimenti garantisce robustezza, durata e superfici facilmente detergibili.
- **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 e rende l'affettatrice più silenziosa, migliorando comfort e affidabilità.
- **Albero portalama su doppio cuscinetto:** l'albero portalama montato su doppio cuscinetto garantisce una rotazione fluida della lama e contribuisce a contenere la rumorosità.
- **Lama professionale temprata, rettificata e cromata:** la lama cromata al cromo duro mantiene a lungo l'efficienza di taglio su salumi, formaggi, pane e pesce.
- **Affilatoio fisso con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso integrato con doppio smeriglio consente di affilare ed eliminare la bava della lama direttamente sulla macchina, mantenendo sempre elevata la qualità di taglio.
- **Linea ergonomica senza spigoli:** la linea curata con ampi raggi riduce i punti di accumulo dello sporco e rende più semplice la sanificazione quotidiana.
- **Predisposizione sistema BLC (optional):** il sistema blocco carro di scorrimento BLC permette di smontare piatto merce e supporto, offrendo un accesso agevole anche alla parte sottostante per pulizie approfondite.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 300 mm:** la lama da 300 mm permette di affettare tranci di dimensioni medio-grandi, adatti all'uso professionale quotidiano.
- **Basamento laccato:** il basamento laccato assicura stabilità sul piano di lavoro e buona resistenza ai detergenti utilizzati in ambito professionale.
- **Affilatoio fisso:** l'affilatoio fisso sempre disponibile velocizza la manutenzione del filo della lama senza richiedere smontaggi.
- **Potenza motore 180 W:** la potenza da 180 W garantisce un taglio fluido e costante anche con un utilizzo prolungato durante la giornata.
- **Alimentazione 220 V:** l'alimentazione a 220 V rende l'affettatrice compatibile con i comuni impianti elettrici di negozi e laboratori.
- **Dimensioni piatto 26×28,5 cm:** il piatto merce da 26×28,5 cm offre un ampio appoggio per salumi, formaggi e altri prodotti.
- **Spessore massimo di taglio 15 mm:** la regolazione consente di ottenere fette sottilissime fino a 15 mm, adatte a diverse tipologie di prodotto.
- **Capacità di taglio L245×H220 mm:** la capacità utile consente di lavorare pezzi fino a 245 mm di lunghezza e 220 mm di altezza, coprendo le esigenze tipiche del banco salumeria.
- **Corsa carrello 270 mm:** la corsa di 270 mm facilita l'avanzamento del prodotto e il taglio di tranci lunghi.
- **Dimensioni appoggio 31,5×45,5 cm:** l'area di appoggio consente il posizionamento su banchi standard mantenendo una buona stabilità.
- **Peso 24 kg:** il peso garantisce una stabilità elevata durante l'uso, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 57 cm, profondità 48 cm, altezza 42 cm, misure che ne facilitano l'inserimento su banchi e tavoli di lavoro professionali.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato favorisce lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e incrementando la produttività.
- **Brand RGV:** affettatrice della gamma RGV, azienda specializzata in attrezzature per il taglio professionale nel settore Ho.Re.Ca.

## Descrizione funzionale

La Lusso 300/S-LCEV è un'**affettatrice a gravità professionale ergonomica** che unisce basamento in alluminio laccato, componenti in alluminio anodizzato, motore ventilato e affilatoio fisso, 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, il peso di 24 kg e la predisposizione per il sistema BLC la rendono particolarmente adatta a contesti professionali dove sono richieste igiene, sicurezza e facilità di pulizia.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice RGV Lusso 300/S-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 da 180 W, lo spessore di taglio fino a 15 mm, l'affilatoio fisso e le dimensioni compatte offrono un ottimo compromesso tra capacità di taglio, stabilità, ergonomia e ingombro 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