

Cod: 11534014029

Affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile lama in acciaio Ø 300 mm 0.25 kW



Descrizione

L'**affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile** per salumerie è un'attrezzatura indispensabile per garantire il **taglio di salumi, carne, formaggi e pane** in maniera rapida e accurata.

L'affettatrice di Ristoattrezzature è un prodotto fondamentale per il settore della **ristorazione, gastronomia, supermercati e alimentari**.

Attrezzatura sicura e versatile può essere collocata su un piano libero da ingombri per garantirne il corretto funzionamento. La nostra affettatrice, inoltre, è progettata per **ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti** e per completare la tua area di lavoro in modo pratico.

Design e funzionamento

L'**affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile** per paninerie si

presenta con un design professionale, pulito, compatto ed essenziale.

La costruzione è realizzata interamente in **acciaio inox**, materiale igienico e robusto. La **lama cromata ha un'inclinazione di 45° rispetto al piatto** su cui i salumi vengono posizionati.

Il **piatto mobile** è collocato poco più su e presenta la medesima inclinazione rispetto alla lama tale da garantire un taglio dall'alto verso il basso, agevolando il lavoro dell'operatore.

L'**affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile** è particolarmente indicata per il taglio di salumi, formaggi, pane fresco e verdure congelate. Una **rotella integrata ti consente di stabilire lo spessore delle fette**, mentre il **braccio pressamerce** aiuta a mantenere ben salda la posizione del prodotto alimentare da tagliare.

Infine, l'affettatrice è dotata di una **protezione della lama** realizzata in materiale plastico per rendere più sicuro l'utilizzo del macchinario. **L'alimentazione è elettrica con voltaggio 230V, una potenza di 0.25 kW e una frequenza di 50 Hz.** L'interruttore di accensione/spegnimento è ben visibile nella parte laterale.

I **piedini gommati posti al fondo** offrono un adeguato appoggio su qualsiasi piano di lavoro. Le dimensioni esterne dell'**affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile** sono di **597x520x495 mm** mentre il diametro della lama è di 300 mm.

Pulizia e manutenzione

Per una corretta manutenzione dell'attrezzatura professionale è necessario, innanzitutto, garantire una **accurata e costante pulizia**.

Le linee essenziali dell'**affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile** favoriscono tale operazione.

In primo luogo, è **necessario staccare il cavo di alimentazione**, quindi procedere alla rimozione dal corpo macchina di piatto, lama e protezioni, per lavarli e asciugarli separatamente.

Elimina eventuali residui di cibo e procedi al lavaggio vero e proprio del macchinario con:

- un **detergente a Ph neutro**
- una **spugna antigraffio**.

Perché è il prodotto che fa per te

L'**affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile** di Ristoattrezzature è un elemento indispensabile in cucina. Tra i vantaggi citiamo:

- **Versatilità**
- **Sicurezza**
- **Robustezza**
- **Minimo ingombro**
- **Qualità.**

Acquista on line la nostra affettatrice e completa in sicurezza l'area di lavoro della tua cucina professionale. **Affidati alla qualità di Ristoattrezzature** e scegli tra i diversi modelli disponibili.

Dimensioni

Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	597x520x495 mm
Spessore massimo di taglio	0-15 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso lordo	24.3 kg
Peso netto	22.2 kg
Potenza Elettrica	0.25 kW
Voltaggio	230 V