

Kit Taglio Gastronomia Professionale Affettatrice a Gravità Ø 300 mm, Bilancia Commerciale e Tagliere

MODELLO: KIT TAGLIO

Dimensioni esterne

Affettatrice: L 830 x P 540 x H 500 Bilancia: L 330 x P 345 x H 530 Tagliere: L 500 x P 300 x H 20 mm

727,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Affettatrice: L 830 x P 540 x H 500 mm Bilancia: L 330 x P 345 x H 530 mm Tagliere: L 500 x P 300 x H 20 mm
Dimensioni lama affettatrice	Ø 300 mm
Potenza	250 W
Peso netto	24,10 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Voltaggio affettatrice	Monofase

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Cavo + Presa
Trasmissione	A cinghia
Materiale affettatrice	Alluminio
Affilatoio fisso	Si
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Taglio Gastronomia Professionale: Affettatrice a Gravità Ø 300 mm, Bilancia Commerciale e Tagliere.

Organizza il lavoro del tuo banco gastronomia con un **kit taglio gastronomia professionale** composto da affettatrice a gravità semiautomatica con lama da 300 mm, bilancia commerciale digitale con visore a colonna e tagliere in polietilene alimentare. Una soluzione pratica e funzionale, ideale per gastronomie, salumerie, macellerie, negozi alimentari e attività di ristorazione che desiderano attrezzare il proprio spazio di lavoro con strumenti dedicati al taglio, alla pesatura e alla preparazione degli alimenti.

Questo kit riunisce tre attrezzature complementari per gestire con maggiore praticità le operazioni quotidiane al banco, dalla preparazione di salumi e formaggi alla pesatura dei prodotti destinati alla vendita.

Affettatrice a gravità semiautomatica con lama Ø 300 mm

Il cuore del kit è l'affettatrice professionale a gravità semiautomatica, progettata per agevolare il taglio di salumi, formaggi e altri alimenti compatibili con le caratteristiche della macchina. La lama da 300 mm permette di lavorare con un'ampia varietà di prodotti, mentre la regolazione dello spessore consente di adattare il taglio alle diverse esigenze della gastronomia.

La macchina funziona con alimentazione monofase a 230 V ed è dotata di motore elettrico, struttura adatta all'impiego alimentare e affilatoio fisso per mantenere efficiente il filo della lama. Il funzionamento semiautomatico prevede l'avanzamento manuale del carrello da parte dell'operatore.

Caratteristiche principali:

- Tipologia: affettatrice a gravità semiautomatica
- Diametro lama: 300 mm
- Alimentazione: monofase 230 V
- Potenza: 250 W
- Spessore di taglio regolabile: 0,2–16 mm
- Affilatoio fisso integrato
- Struttura in acciaio inox e lega di alluminio trattata per alimenti

Bilancia commerciale digitale con visore a colonna – portata 15 kg

La bilancia elettronica commerciale completa il kit, offrendo una soluzione pratica per pesare gli alimenti e gestire le operazioni al banco. La portata massima di 15 kg e la precisione differenziata consentono di pesare prodotti di diverse dimensioni, mentre il doppio sistema di visualizzazione facilita la lettura del peso da parte dell'operatore e del cliente.

Il piatto in acciaio inox, la batteria ricaricabile e le memorie PLU rendono questa bilancia particolarmente adatta ad attività come gastronomie, salumerie, macellerie e negozi alimentari.

Caratteristiche principali:

- Tipologia: bilancia elettronica commerciale
- Portata massima: 15 kg
- Precisione: 2 g fino a 6 kg e 5 g da 6 a 15 kg
- Visore a colonna con doppia visualizzazione
- Piatto di pesata in acciaio inox
- Dimensioni piatto: 315 × 220 mm
- Batteria ricaricabile con autonomia dichiarata di circa 130 ore, con retroilluminazione disattivata
- Funzioni di tara, azzeramento e memorie PLU
- Omologazione per la vendita, secondo le specifiche del modello

Tagliere in polietilene 50 × 30 × 2 cm

Il kit comprende anche un tagliere in polietilene dalle dimensioni di 50 × 30 cm e dallo spessore di 2 cm, pensato per offrire una superficie di appoggio dedicata alla preparazione degli alimenti.

Il formato rettangolare permette di organizzare comodamente il piano di lavoro per le normali operazioni di preparazione e porzionatura, contribuendo a mantenere più ordinata la postazione gastronomica.

Caratteristiche principali:

- Materiale: polietilene
- Lunghezza: 50 cm
- Larghezza: 30 cm
- Spessore: 2 cm
- Formato pratico per il banco di preparazione

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto