

SKU: 14220522

Sirman

Affettatrice per salumi a gravità Modello TOPAZ 220 A.I. CE Domestico



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello TOPAZ 220 A.I. CE Domestico

L'affettatrice a gravità **Sirman TOPAZ 220 A.I. CE domestica** è una macchina compatta pensata per l'uso domestico evoluto, ideale per affettare salumi, formaggi, carni cotte e pane con precisione mantenendo dimensioni e consumi adatti alla cucina di casa.

La fusione in lega di alluminio anodizzato con basamento piatto, il motore asincrono robusto e silenzioso e la trasmissione a cinghia poliV la rendono un'attrezzatura affidabile e duratura per chi utilizza l'affettatrice con frequenza.

Caratteristiche costruttive

- **Fusione in lega di alluminio anodizzato:** la struttura in lega di alluminio anodizzato garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce facilmente detergibili dopo il taglio.
- **Basamento piatto per facile pulizia:** il basamento piatto riduce spigoli e zone di accumulo dello sporco, semplificando le operazioni di pulizia quotidiana sul piano di lavoro.
- **Motore asincrono robusto e silenzioso:** il motore asincrono è progettato per lavorare in modo affidabile nel tempo con un livello di rumorosità contenuto, ideale per ambienti

domestici.

- **Trasmissione con robusta cinghia poliV:** la trasmissione a cinghia poliV assicura una buona trasmissione di potenza alla lama, riducendo vibrazioni e contribuendo alla silenziosità della macchina.
- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata offre elevata capacità di taglio e buona tenuta del filo nel tempo, adatta a diverse tipologie di alimento.
- **Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti:** il carrello scorre su boccole autolubrificanti che migliorano la fluidità del movimento e riducono la necessità di manutenzione.
- **Affilatoio incorporato con doppio smeriglio:** l'affilatoio integrato in fusione, dotato di doppio smeriglio, consente di affilare e sbavare la lama direttamente sulla macchina, mantenendo costante la qualità di taglio.
- **Disponibili lame teflonate o dentate:** sono disponibili lame alternative teflonate o dentate per ottimizzare il taglio su prodotti specifici come formaggi morbidi o pane con crosta dura.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Inclinazione lama 25°:** l'inclinazione della lama a 25° facilita lo scorrimento del prodotto verso il filo di taglio, migliorando comfort e regolarità delle fette.
- **Lama 220 mm (9"):** il diametro lama da 220 mm è adatto al taglio di salumi, formaggi e piccoli arrosti per uso familiare.
- **Motore 145 W - 0,20 Hp:** il motore da 145 W offre potenza adeguata al taglio domestico, mantenendo consumi energetici contenuti.
- **Spessore di taglio 0-13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette da molto sottili fino a 13 mm, idonee sia per affettati sia per pane e alcuni formaggi.
- **Corsa carrello 245 mm:** la corsa carrello di 245 mm permette di lavorare tranci di lunghezza medio-piccola tipici dell'uso domestico.
- **Piatto portamerce 200x220 mm:** il piatto di appoggio offre spazio sufficiente per pezzi di salumi e formaggi di dimensione familiare, mantenendo compatta l'impronta a banco.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 55 cm, profondità 41 cm e altezza 42 cm, misure che aiutano a verificare l'ingombro sul piano di lavoro e negli spazi di stivaggio.
- **Peso netto 13,5 kg:** il peso assicura una buona stabilità durante il taglio, evitando spostamenti indesiderati, pur rimanendo gestibile per eventuali spostamenti in cucina.
- **Misure imballaggio 600x500x420 mm e peso lordo 15,5 kg:** l'imballo compatto facilita il trasporto e lo stoccaggio, proteggendo adeguatamente la macchina.
- **Tipologia a gravità:** il modello è a gravità, con piatto inclinato che facilita la discesa del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore.
- **Brand Sirman:** prodotto da Sirman, marchio specializzato in attrezzature per la ristorazione e per l'uso domestico evoluto, garanzia di qualità costruttiva e disponibilità ricambi.

Descrizione funzionale

La TOPAZ 220 A.I. CE è un'**affettatrice a gravità domestica** che unisce struttura in lega di alluminio anodizzato, motore asincrono silenzioso, trasmissione a cinghia poliV e affilatoio integrato, offrendo un taglio regolare con manutenzione ridotta.

Lo scorrimento del carrello su boccole autolubrificanti, l'inclinazione lama a 25° e la possibilità di utilizzare lame teflonate o dentate la rendono adatta a diverse tipologie di alimento, dal salume al

pane, con una buona qualità di taglio per la cucina di casa.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice TOPAZ 220 A.I. CE è indicata per **uso domestico** e per piccoli contesti non intensivi che necessitano di una macchina compatta per preparare affettati, formaggi e pane al momento. Il diametro lama da 220 mm, il motore da 145 W, lo spessore di taglio fino a 13 mm e la struttura in lega di alluminio anodizzato offrono un buon compromesso tra prestazioni, ingombro e semplicità d'uso per la cucina domestica evoluta.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Diametro Lama (cm)	22
Diametro Lama	mm 220
Lunghezza (cm)	55
Profondità (cm)	41
Tipologia	A gravità