

SKU: 15221602W

Sirman

Affettatrice per salumi a gravità Modello Smart 220 Spessore di taglio:mm 13



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello Smart 220 spessore di taglio 13 mm

L'affettatrice a gravità **Sirman Smart 220** è una macchina compatta progettata per l'uso professionale in **salumeria, gastronomia, bar e ristorazione**, ideale per affettare salumi, formaggi, carni cotte e pane con ingombri contenuti.

Il basamento in pressofusione smaltato, i componenti in alluminio anodizzato e il pressa merce ergonomico in nylon alimentare garantiscono robustezza, igiene e praticità nelle lavorazioni quotidiane al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Basamento in pressofusione con smalto alimentare:** la base in alluminio pressofuso con finitura in smalto alimentare assicura solidità, resistenza all'usura e superfici facilmente pulibili.
- **Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato:** i principali componenti a contatto con il prodotto sono in alluminio anodizzato, per ottenere superfici lisce, igieniche e anticorrosive.
- **Pressa merce ergonomico in nylon alimentare:** il pressamerce in nylon alimentare con

denti conformati blocca in modo saldo il prodotto, migliorando sicurezza e precisione di taglio.

- **Ampio spazio tra motore e lama:** lo spazio maggiorato fra motore e lama facilita le operazioni di pulizia, riducendo i punti di accumulo dello sporco.
- **Motore ventilato a servizio continuo:** il motore ventilato è adatto a un utilizzo prolungato, limitando il surriscaldamento e mantenendo costante la performance.
- **Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati:** il sistema di scorrimento garantisce un movimento fluido e silenzioso del carrello, riducendo l'affaticamento dell'operatore.
- **Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio:** l'affilatoio integrato con doppio smeriglio permette di affilare e sbavare la lama direttamente sulla macchina, mantenendo elevata la qualità di taglio.
- **Dimensioni compatte con grande capacità di taglio:** il design compatto non compromette la capacità di taglio, rendendo la macchina adatta anche a banchi con spazio limitato.
- **Versione CE Professionale con sblocco su carro:** la versione professionale prevede lo sblocco su carro secondo le normative CE, aumentando il livello di sicurezza in esercizio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 220 mm (9"):** la lama da 22 cm è adatta al taglio di salumi, formaggi e piccoli arrostiti, coprendo le principali esigenze del banco gastronomia.
- **Inclinazione lama 25°:** l'inclinazione di 25° facilita lo scorrimento del prodotto verso il filo di taglio, migliorando regolarità e comfort di utilizzo.
- **Motore 132 W - 0,18 Hp:** il motore da 132 W offre potenza adeguata per un taglio fluido, mantenendo consumi elettrici contenuti.
- **Spessore di taglio 0-13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette da molto sottili fino a 13 mm, adatte tanto agli affettati quanto al pane e ad alcuni formaggi.
- **Corsa carrello 247 mm:** la corsa carrello di 247 mm permette di lavorare tranci di lunghezza medio-grande, garantendo tagli continui senza interruzioni.
- **Piatto portamerce 225×240 mm:** il piatto offre un'ampia area di appoggio per salumi e pezzi di carne, con buona stabilità del prodotto durante il taglio.
- **Peso netto 15 kg:** il peso assicura stabilità sul piano di lavoro, evitando spostamenti indesiderati anche durante l'uso intensivo.
- **Dimensioni imballo 600×500×420 mm:** l'imballo compatto facilita il trasporto e lo stoccaggio in magazzino.
- **Tipologia a gravità:** il modello è a gravità, con piatto inclinato che agevola la discesa del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore.
- **Brand Sirman:** l'affettatrice fa parte della gamma Sirman, marchio riconosciuto nel settore delle attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Dati tabellari dimensionali:** lunghezza 55,5 cm, profondità 46 cm e altezza 46,6 cm, valori utili per verificare l'ingombro sul banco e nel layout del laboratorio.

Descrizione funzionale

La Smart 220 è un'**affettatrice a gravità professionale compatta** che combina basamento in pressofusione smaltato, motore ventilato a servizio continuo e affilatoio incorporato, offrendo un taglio regolare e costante per l'uso giornaliero.

Lo scorrimento del carrello su boccole autolubrificanti, l'ampio spazio tra motore e lama e il pressa merce ergonomico in nylon alimentare permettono di lavorare in sicurezza e con ottimi standard igienici, riducendo i tempi di fermo per pulizia e manutenzione.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Smart 220 è indicata per **salumerie, gastronomie, bar con punto snack, piccoli ristoranti e macellerie** che richiedono una macchina a gravità compatta ma con buone capacità di taglio.

Il diametro lama da 220 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, il motore da 132 W e la struttura in pressofusione con componenti anodizzati offrono un ottimo compromesso tra prestazioni, ingombro e semplicità d'uso per un impiego professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46.6
Diametro Lama (cm)	22
Diametro Lama	mm 220
Lunghezza (cm)	55.5
Profondità (cm)	46
Tipologia	A gravità