

SKU: 15223302W

**Sirman**

## **Affettatrice per salumi a gravità Modello MIRRA 220 A.I. C**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a gravità professionale con lama forgiata e motore ventilato**

L'affettatrice a gravità Sirman Modello **MIRRA 220 A.I. C** è una macchina solida e precisa, progettata per ottenere tagli regolari e controllati su salumi, formaggi e altri alimenti di media dimensione. La fusione in lega di alluminio anodizzato con ampio spazio tra motore e lama consente una pulizia agevole e una manutenzione semplificata.

Il motore ventilato e la lama forgiata e temprata ad alto spessore migliorano la resa operativa, mentre la struttura professionale con affilatoio incorporato e scorrimento carrello ottimizzato garantiscono affidabilità e comfort anche per utilizzi frequenti.

### **Caratteristiche Tecniche**

- **Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati:** questo sistema assicura un movimento del carrello fluido e senza attriti, migliorando la stabilità e l'esperienza di taglio.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** componenti resistenti e duraturi per resistere alla corrosione e mantenere elevati standard igienici.
- **Robusto supporto vela:** contribuisce alla stabilità della regolazione dello spessore di

taglio, rendendo preciso il controllo durante l'uso.

- **Affilatoio integrato con doppio smeriglio:** permette di mantenere la lama sempre affilata senza smontaggi complessi, prolungando la qualità di taglio nel tempo.
- **Dimensioni compatte ma grande capacità di taglio:** bilanciamento ottimale tra ingombro e prestazioni, adatto anche a spazi di lavoro ridotti.
- **Versione CE Professionale con dispositivo di sblocco carrello:** sicurezza operativa avanzata con possibilità di intervento rapido.
- **Lame opzionali teflonate o dentate:** scelta di configurazioni per adattarsi a diversi tipi di alimenti e preferenze di taglio.
- **Inclinazione lama 25°:** angolo di taglio studiato per migliorare l'avanzamento naturale dell'alimento verso la superficie di taglio.

## Specifiche Tecniche

- **Diametro lama:** 220 mm, ideale per tagli regolari su salumi e formaggi di media grandezza.
- **Alimentazione motore:** potenza 147 W (circa 0,20 HP), bilanciata per un uso efficace e continuo.
- **Spessore di taglio:** fino a 13 mm, regolabile per adattarsi a fette sottili o più spesse in base alle necessità di servizio.
- **Corsa carrello:** 245 mm, sufficiente per gestire prodotti di dimensioni variabili con sicurezza e precisione.
- **Piatto di lavoro:** 230 × 230 mm, superficie ampia che facilita la gestione degli alimenti durante il taglio.
- **Dimensioni macchina:** compatte ma robuste per l'inserimento agevole nei piani di lavoro professionali o domestici evoluti.
- **Peso netto:** 15 kg, equilibrio ideale tra stabilità operativa e possibilità di riposizionamento.
- **Dimensioni imballo:** 600 × 500 × 420 mm – peso lordo 17 kg, confezione studiata per proteggere la macchina in trasporto.

Grazie alla combinazione di materiali di qualità, scorrimento preciso del carrello e affilatoio incorporato, l'affettatrice MIRRA 220 A.I. C rappresenta una soluzione affidabile e duratura per chi desidera prestazioni professionali in macchine a gravità compatte.

## Utilizzi consigliati

Questo modello è ideale per **gastronomie, macellerie, bar con servizio taglio, ristoranti e laboratori alimentari** che cercano un'affettatrice potente, affidabile e facile da pulire, con capacità di taglio uniforme e controllata anche in uso intenso.

## Scheda Tecnica

| Attributo    | Valore |
|--------------|--------|
| Altezza (cm) | 47.5   |

| Attributo          | Valore    |
|--------------------|-----------|
| Diametro Lama (cm) | 22        |
| Diametro Lama      | mm 220    |
| Lunghezza (cm)     | 57        |
| Profondità (cm)    | 56        |
| Tipologia          | A gravità |