

SKU: 15225B002W

Sirman

Affettatrice verticale Modello MIRRA 220 C VERT



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MIRRA 220 C VERT

L'affettatrice verticale **Sirman MIRRA 220 C VERT** è una macchina professionale compatta progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, gastronomie, bar e piccoli ristoranti che necessitano di un'attrezzatura affidabile e precisa.

La fusione in lega di alluminio anodizzato con ampio spazio tra motore e lama, il motore ventilato e l'affilatoio incorporato con doppio smeriglio garantiscono igiene, facilità di pulizia e continuità di lavoro nelle operazioni quotidiane al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Fusione in lega di alluminio anodizzato:** la struttura in lega di alluminio anodizzato offre robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce facilmente sanificabili.
- **Ampio spazio tra motore e lama:** la distanza maggiorata tra motore e gruppo lama facilita le operazioni di pulizia e riduce i punti di accumulo dello sporco.
- **Motore ventilato:** il motore ventilato migliora il raffreddamento durante l'uso prolungato, aumentando durata e affidabilità dell'affettatrice in contesti professionali.
- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata assicura elevata capacità di taglio e lunga tenuta del filo, adatta a una vasta gamma di prodotti.

- **Perni di scorrimento lappati:** i perni di scorrimento lappati garantiscono movimenti fluidi del carrello e riducono l'usura nel tempo.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** viteria e parafetta in acciaio inox migliorano igiene, durata e resistenza alla corrosione nelle zone più esposte.
- **Robusto supporto vela:** il supporto vela di costruzione robusta stabilizza il prodotto in taglio e aumenta la sicurezza dell'operatore.
- **Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio:** l'affilatoio integrato consente di affilare e sbavare la lama direttamente sulla macchina, mantenendo costante la qualità di taglio.
- **Dimensioni compatte con grande capacità di taglio:** il design compatto ottimizza l'ingombro preservando una buona capacità di taglio per uso professionale quotidiano.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** MIRRA 220 C VERT.
- **Diametro lama 220 mm:** la lama da 220 mm è adatta al taglio di salumi e formaggi in tranci di dimensione medio-piccola.
- **Motore 147 W - 0,20 Hp ventilato:** la potenza da 147 W con motore ventilato assicura forza di taglio adeguata e funzionamento continuo nelle lavorazioni giornaliere.
- **Spessore di taglio 13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette da sottili fino a 13 mm, adatte a affettati, formaggi e carni cotte.
- **Corsa carrello 225 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 225 mm di lunghezza.
- **Piatto 230×235 mm:** il piatto portamerce da 230×235 mm offre una superficie utile adeguata ai prodotti più utilizzati al banco.
- **Lunghezza 40 cm:** dimensione A 400 mm, adatta a banchi di lavoro professionali.
- **Profondità 53,5 cm:** dimensione G 570 mm e profondità indicata a listino 53,5 cm per il posizionamento sul piano.
- **Altezza 57 cm:** dimensione complessiva che permette l'inserimento sotto pensili o mensole standard.
- **Peso netto 16,5 kg:** il peso garantisce una buona stabilità durante il taglio riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Misure imballaggio 600×510×510 mm:** l'imballo facilita trasporto e stoccaggio in magazzino.
- **Peso lordo 19 kg:** peso comprensivo di imballo per la gestione logistica.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi con appoggio in verticale.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, azienda specializzata in attrezzature per la ristorazione professionale.

Descrizione funzionale

La MIRRA 220 C VERT è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e piatto da 230×235 mm, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione contenuta.

La lama da 220 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la corsa carrello da 225 mm e le dimensioni compatte la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono sicurezza, igiene e continuità di servizio con ingombri ridotti.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale MIRRA 220 C VERT è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e compatta per il taglio frequente di salumi, formaggi e carni cotte.

Il diametro lama da 220 mm, il motore ventilato da 147 W, lo spessore di taglio 13 mm e la struttura in lega di alluminio anodizzato offrono un buon equilibrio tra capacità di taglio, stabilità, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	57
Diametro Lama (cm)	22
Diametro Lama	mm 220
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	53.5
Tipologia	Verticale