

SKU: 15253302W

Sirman

Affettatrice per salumi a gravità Modello MIRRA 250 C



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello MIRRA 250 C

L'affettatrice a gravità **Sirman MIRRA 250 C** è una macchina professionale compatta progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, bar, gastronomie 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 garantiscono igiene, facilità di pulizia e continuità di lavoro nelle attività quotidiane al banco.

Caratteristiche costruttive

- **Fusione in lega di alluminio anodizzato:** la struttura in lega di alluminio anodizzato assicura robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce di facile sanificazione.
- **Ampio spazio tra motore e lama:** la distanza maggiorata tra motore e 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 la durata e l'affidabilità dell'affettatrice.
- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata offre

un'elevata capacità di taglio e una buona tenuta del filo nel tempo, adatta a diversi prodotti.

- **Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati:** il carrello scorre fluido su boccole autolubrificanti e perni lappati, riducendo attriti e necessità di manutenzione.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** la bulloneria e la parafetta in acciaio inox migliorano igiene, durata e resistenza alla corrosione.
- **Robusto supporto vela:** il supporto vela di costruzione robusta garantisce stabilità del prodotto in taglio e sicurezza operativa.
- **Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio:** l'affilatoio fisso integrato, dotato di doppio smeriglio, consente affilatura e sbavatura rapida della lama direttamente sulla macchina.
- **Dimensioni compatte con grande capacità di taglio:** il design compatto ottimizza l'ingombro mantenendo un'ampia capacità di taglio per uso professionale.
- **Versione CE Professionale con sblocco su carro:** la versione CE professionale integra sistemi di sicurezza con sblocco su carro, in linea con le normative di settore.
- **Disponibili lame teflonate o dentate:** sono disponibili, a richiesta, lame teflonate o dentate per ottimizzare il taglio su prodotti specifici come formaggi o pane.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Inclinazione lama 25°:** l'inclinazione della lama a 25° favorisce lo scorrimento del prodotto verso il filo, migliorando ergonomia e regolarità delle fette.
- **Diametro lama 250 mm (10"):** la lama da 250 mm è adatta al taglio di salumi e formaggi in tranci di dimensioni medio-grandi tipici dell'uso professionale.
- **Motore 147 W - 0,20 Hp ventilato:** la potenza da 147 W con motore ventilato assicura forza di taglio adeguata e funzionamento continuo in contesti di lavoro quotidiano.
- **Spessore di taglio 0-13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette molto sottili fino a 13 mm, idonee sia per affettati che per alcuni formaggi e carni cotte.
- **Corsa carrello 245 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 245 mm di lunghezza, adatti a una vasta gamma di prodotti da banco.
- **Piatto portamerce 230×230 mm:** il piatto di appoggio offre una superficie utile di 230×230 mm, adatta a salumi e formaggi di uso frequente.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 57 cm, profondità 56 cm, altezza 47,5 cm, valori che aiutano a verificare l'ingombro sul banco di lavoro.
- **Peso netto 16 kg:** il peso garantisce stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 600×500×420 mm e peso lordo 18 kg:** l'imballo facilita trasporto e stoccaggio, proteggendo la macchina durante la movimentazione.
- **Tipologia a gravità:** il modello è a gravità, con piatto inclinato che facilita la discesa del prodotto verso la lama e riduce lo sforzo dell'operatore.
- **Brand Sirman:** appartiene alla gamma Sirman, marchio specializzato in affettatrici e attrezzature per la ristorazione professionale.

Descrizione funzionale

La MIRRA 250 C è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina struttura in alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione contenuta.

La lama da 250 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la parafetta in acciaio inox e la versione CE con sblocco su carro la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono sicurezza, igiene e continuità di servizio.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice MIRRA 250 C è indicata per **salumerie, gastronomie, bar, negozi alimentari e piccoli ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e compatta per il taglio di salumi e formaggi in modo frequente durante la giornata.

Il diametro lama da 250 mm, il motore ventilato da 147 W, lo spessore di taglio fino a 13 mm e le dimensioni compatte offrono un buon compromesso tra capacità di taglio, stabilità, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	47.5
Diametro Lama (cm)	25
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	56
Tipologia	A gravità