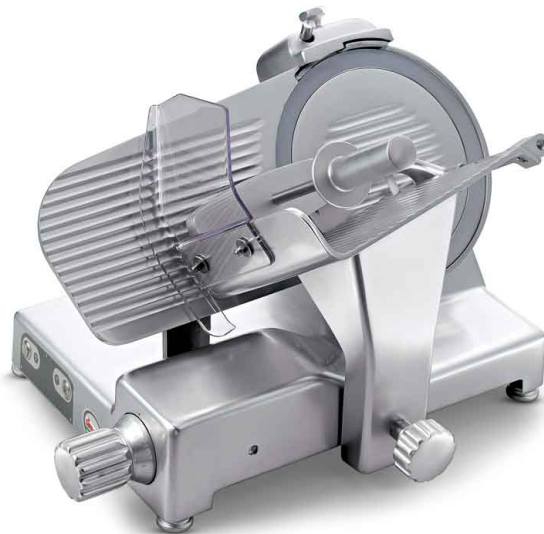


SKU: 152540025

**Sirman**

## **Affettatrice a gravità Modello CANOVA 250 TOP**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a gravità Modello CANOVA 250 TOP**

L'affettatrice a gravità **Sirman CANOVA 250 TOP** è una macchina professionale compatta progettata per il taglio di salumi e formaggi, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar che richiedono precisione di taglio e pulizia facilitata.

La linea arrotondata priva di viti e spigoli in vista, il perno di scorrimento cromato rettificato con boccole autolubrificanti e la parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta garantiscono igiene, scorrevolezza e sicurezza nelle lavorazioni quotidiane al banco.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Linea arrotondata senza spigoli:** il design arrotondato, privo di viti e spigoli in vista, riduce i punti di accumulo dello sporco e rende più rapida la pulizia della macchina.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato:** il carrello scorre su un perno cromato rettificato con boccole di scorrimento autolubrificanti, garantendo movimento fluido e minore usura nel tempo.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata montati sul carrello migliorano stabilità e comfort d'uso durante il taglio.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è smontabile,

permettendo un accesso agevole per la pulizia e la manutenzione.

- **Parafetta in acciaio inox a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta si rimuove rapidamente per una sanificazione accurata.
- **Tutta la minuteria in acciaio inox:** viti e piccoli componenti in acciaio inox aumentano resistenza alla corrosione e livello igienico complessivo.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** la tenuta stagna sulla puleggia protegge le parti interne da umidità e residui, prolungando la vita utile dei componenti.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza e pulibilità del banco di lavoro.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio è dotato di vaschetta inferiore che raccoglie i residui di affilatura, facilitando la pulizia e mantenendo l'area di lavoro ordinata.
- **Inclinazione lama 38°:** la lama inclinata a 38° facilita la discesa del prodotto verso il filo di taglio, migliorando ergonomia e qualità della fetta.
- **Manopola in alluminio:** la manopola in alluminio assicura una presa solida e una regolazione precisa dello spessore di taglio.
- **Piedini telescopici in alluminio con base in gomma:** i piedini regolabili in alluminio con base in gomma garantiscono stabilità e aderenza al piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** i pulsanti in acciaio inox con grado di protezione IP67 offrono elevata sicurezza contro polvere e spruzzi d'acqua.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 250 mm (10"):** la lama da 250 mm consente il taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-piccole.
- **Motore 147 W - 0,20 Hp:** il motore da 147 W offre potenza adeguata per un utilizzo professionale con buona continuità di servizio.
- **Spessore di taglio 0-19 mm:** la regolazione permette di ottenere fette da molto sottili fino a 19 mm, coprendo diverse esigenze di porzionatura.
- **Corsa carrello 275 mm:** la corsa del carrello consente di lavorare tranci fino a 275 mm di lunghezza senza doverli riposizionare.
- **Piatto portamerce 240×230 mm:** il piatto da 240×230 mm offre una superficie adeguata per la maggior parte dei salumi e formaggi da banco.
- **Distanza lama-testa 41 mm:** i 41 mm di distanza tra lama e testa permettono di maneggiare il prodotto con maggiore sicurezza.
- **Quote costruttive:** A 428 mm, B 290 mm, C 560 mm, D 495 mm, E 365 mm, F 660 mm, G 500 mm, X 230 mm, Y 140 mm, H 190 mm, W 175 mm.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 66 cm, profondità 49,5 cm, altezza 50 cm, misure adatte al posizionamento su banchi professionali standard.
- **Peso netto 24,5 kg:** il peso garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 800×600×520 mm e peso lordo 27 kg:** l'imballo facilita trasporto e stoccaggio, proteggendo la macchina in magazzino e durante la spedizione.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e aumentando la produttività.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.

## Descrizione funzionale

La CANOVA 250 TOP è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce linea arrotondata, perno di scorrimento cromato con boccole autolubrificanti, minuteria in acciaio inox, affilatoio con vaschetta di protezione e comandi IP67, offrendo un taglio preciso e una pulizia rapida della macchina.

La lama da 250 mm, lo spessore di taglio fino a 19 mm, il piatto 240×230 mm e il peso di 24,5 kg la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono sicurezza, igiene, continuità di servizio e un buon compromesso tra ingombro e capacità di taglio.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice CANOVA 250 TOP è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar** che necessitano di una macchina robusta e precisa per il taglio frequente di salumi e formaggi.

Il diametro lama da 250 mm, il motore da 147 W, lo spessore di taglio 0-19 mm, la struttura con linea arrotondata senza spigoli e i pulsanti IP67 offrono un equilibrio efficace tra prestazioni, sicurezza, igiene e ingombro sul banco professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Diametro Lama (cm)	25
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	49.5
Tipologia	A gravità