

SKU: 152540G02W

Sirman

Affettatrice a gravità Modello CANOVA 250



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello CANOVA 250

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

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, facilita la pulizia e riduce i punti di accumulo dello sporco.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato:** il carrello scorre su un perno cromato rettificato con boccole autolubrificanti, assicurando movimento fluido e minore usura.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata sul carrello migliorano stabilità e comfort d'uso durante il taglio.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è smontabile, agevolando le operazioni di pulizia e ispezione.

- **Parafetta in acciaio inox a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta è facilmente removibile per una sanificazione accurata.
- **Minuterie in acciaio inox:** tutte le minuterie sono in acciaio inox, aumentando resistenza alla corrosione e standard igienici.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** la tenuta stagna su puleggia protegge i componenti interni da infiltrazioni di sporco e umidità.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza e pulibilità.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio è dotato di vaschetta di protezione inferiore per raccogliere residui di affilatura e facilitare la pulizia.
- **Inclinazione lama 38°:** l'inclinazione della lama a 38° favorisce lo scorrimento del prodotto verso il filo di taglio, migliorando ergonomia e qualità della fetta.
- **Manopole in plastica:** le manopole in plastica ergonomica garantiscono una presa sicura e un comando agevole.
- **Comandi IP44:** i comandi con grado di protezione IP44 offrono maggiore sicurezza contro spruzzi d'acqua e umidità.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 250 mm (10"):** la lama da 250 mm consente di affettare 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 19 mm:** la regolazione permette di ottenere fette da molto sottili fino a 19 mm, adatte a diverse preparazioni.
- **Corsa carrello 275 mm:** la corsa del carrello consente di lavorare tranci fino a 275 mm di lunghezza.
- **Piatto portamerce 240×230 mm:** il piatto da 240×230 mm offre una superficie adatta alla maggior parte dei salumi e formaggi da banco.
- **Distanza lama-testa 41 mm:** la distanza di 41 mm tra lama e testa consente un'agevole movimentazione del prodotto in sicurezza.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 66 cm, profondità 49,5 cm, altezza 50 cm, misure adatte al posizionamento su banchi professionali standard.
- **Misure 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.
- **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 la discesa 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 è un'**affettatrice a gravità professionale** con linea arrotondata, perno di scorrimento cromato con boccole autolubrificanti, minuteria in acciaio inox e affilatoio con vaschetta

di protezione, progettata per offrire un taglio preciso e una pulizia rapida.

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 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, la regolazione di taglio fino a 19 mm e la struttura con linea arrotondata senza spigoli 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