

SKU: 15255B002W

Sirman

Affettatrice verticale Modello MIRRA 250 C VERT



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MIRRA 250 C VERT

L'affettatrice verticale **Sirman MIRRA 250 C VERT** è una macchina professionale compatta progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari 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 assicura robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce facilmente sanificabili nelle aree a contatto con l'alimento.
- **Ampio spazio tra motore e lama:** lo spazio maggiorato 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 della macchina in ambito professionale.
- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata garantisce

elevata capacità di taglio e lunga tenuta del filo su salumi, formaggi e carni cotte.

- **Perni di scorrimento lappati:** i perni di scorrimento lappati assicurano movimenti fluidi del carrello e minore usura nel tempo.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** viti e parafetta in acciaio inox offrono maggiore resistenza alla corrosione e standard igienici elevati nelle zone più esposte.
- **Robusto supporto vela:** il supporto vela di costruzione robusta stabilizza il prodotto in taglio aumentando sicurezza e precisione.
- **Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio:** l'affilatoio integrato permette 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 riduce l'ingombro sul banco pur mantenendo un'ampia capacità di taglio per uso professionale quotidiano.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** MIRRA 250 C VERT.
- **Diametro lama 250 mm (10"):** la lama da 250 mm è adatta al taglio di salumi e formaggi in tranci di dimensioni medio-grandi.
- **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, idonee per affettati, formaggi e carni cotte.
- **Corsa carrello 230 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 230 mm di lunghezza.
- **Piatto 230×235 mm:** il piatto portamerce da 230×235 mm offre una superficie utile adatta ai prodotti più comuni al banco salumeria.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 57 cm, profondità 53,5 cm, altezza 41 cm, misure che facilitano il posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Peso netto 17,5 kg:** il peso garantisce una buona stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Misure imballaggio 600×500×500 mm e peso lordo 20 kg:** l'imballo compatto facilita trasporto e stoccaggio tutelando la macchina.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale adatta al taglio di salumi interi in posizione verticale, con ottimo controllo del prodotto.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, azienda specializzata in attrezzature per la ristorazione professionale.

Descrizione funzionale

La MIRRA 250 C VERT è un'**affettatrice verticale professionale** che unisce struttura in alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e piatto 230×235 mm, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione contenuta.

La lama da 250 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la corsa carrello da 230 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 250 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 250 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)	41
Diametro Lama (cm)	25
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	53.5
Tipologia	Verticale