

SKU: 15255B202W

Sirman

Affettatrice verticale Modello MIRRA 250 C VAS B.S.



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MIRRA 250 C VAS B.S.

L'affettatrice verticale **Sirman MIRRA 250 C VAS B.S.** è una macchina professionale progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari e ristoranti che richiedono affidabilità, precisione e facilità di pulizia.

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, continuità di lavoro e manutenzione ordinaria semplice anche in utilizzi intensivi.

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 aumentato tra motore e gruppo lama facilita le operazioni di pulizia e riduce i punti di accumulo dello sporco.
- **Motore ventilato:** il motore ventilato limita il surriscaldamento durante l'uso prolungato, migliorando durata e affidabilità della macchina in ambito professionale.

- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata offre elevata capacità di taglio e lunga tenuta del filo su salumi, formaggi e carni cotte.
- **Perni scorrimento lappati:** i perni di scorrimento lappati garantiscono un movimento fluido del carrello, riducendo attriti e usura nel tempo.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** viti e parafetta in acciaio inox assicurano 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 fase di taglio, aumentando sicurezza e precisione.
- **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:** la macchina combina ingombri contenuti con un'ampia capacità operativa, adatta a banchi professionali con spazio limitato.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** MIRRA 250 C VAS B.S.
- **Diametro lama 250 mm (10"):** la lama da 250 mm è adatta al taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-grandi.
- **Motore 147 W - 0,20 Hp ventilato:** il motore da 147 W con ventilazione garantisce potenza 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 215 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 215 mm di lunghezza.
- **Piatto 275×270 mm:** il piatto portamerce da 275×270 mm offre una superficie ampia per i prodotti più comuni al banco salumeria.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 70 cm (F 700 mm), profondità 48 cm (D 480 mm, G 600 mm), altezza 60 cm (E 415 mm, H 190 mm, W 190 mm), misure adatte al posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Taglio utile X 270 mm - Y 190 mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 270 mm di lunghezza e 190 mm di altezza.
- **Peso netto 21,5 kg:** il peso garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 600×500×500 mm e peso lordo 24 kg:** l'imballo facilita trasporto e stoccaggio, proteggendo la macchina in magazzino e durante la spedizione.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi in posizione verticale, con ottimo controllo del prodotto.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, azienda specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.

Descrizione funzionale

La MIRRA 250 C VAS B.S. è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in lega di alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e ampio piatto 275×270 mm, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 250 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la corsa carrello da 215 mm e le dimensioni

compatte la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono sicurezza, igiene, continuità di servizio e una buona capacità di taglio.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale MIRRA 250 C VAS B.S. è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e precisa 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 equilibrio efficace tra capacità di taglio, stabilità, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	60
Diametro Lama (cm)	25
Diametro Lama	mm 250
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	48
Tipologia	Verticale