

SKU: 15273302W

Sirman

Affettatrice per salumi a gravità Modello MIRRA 275 C Spessore di taglio mm 13 Piatto mm 230x230



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello MIRRA 275 C

L'affettatrice a gravità **Sirman MIRRA 275 C** è una macchina professionale compatta progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, gastronomie, bar e piccoli ristoranti che necessitano di un'attrezzatura affidabile e precisa.

La fusione in lega di alluminio anodizzato, l'ampio spazio tra motore e lama 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 offre robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce facilmente sanificabili.
- **Ampio spazio tra motore e lama:** la distanza maggiorata 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 la durata e l'affidabilità dell'affettatrice in contesti professionali.

- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata assicura elevata capacità di taglio e lunga tenuta del filo, adatta a una vasta gamma di prodotti.
- **Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati:** il carrello scorre su boccole autolubrificanti e perni lappati, garantendo movimenti fluidi e riducendo la necessità di manutenzione.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** la viteria e la parafetta in acciaio inox migliorano igiene, durata e resistenza alla corrosione nelle zone più esposte allo sporco.
- **Robusto supporto vela:** il supporto vela di costruzione robusta stabilizza il prodotto in taglio e aumenta la sicurezza dell'operatore.
- **Affilatoio incorporato con doppio smeriglio:** l'affilatoio integrato in fusione, dotato di doppio smeriglio, consente 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 ottimizza l'ingombro preservando un'ampia capacità di taglio per uso professionale quotidiano.
- **Versione CE professionale:** la versione CE professionale integra dispositivi di sicurezza conformi alle normative per l'uso in ambito Ho.Re.Ca.
- **Disponibili lame teflonate o dentate:** a richiesta sono disponibili lame teflonate o dentate per ottimizzare il taglio su prodotti specifici come formaggi o pane con crosta.

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 275 mm (11"):** la lama da 275 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 nelle lavorazioni giornaliere.
- **Spessore di taglio 0-13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette da sottilissime fino a 13 mm, idonee per affettati, formaggi e carni cotte.
- **Corsa carrello 225 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 225 mm di lunghezza, coprendo gran parte delle esigenze di banco.
- **Piatto portamerce 230×230 mm:** il piatto di appoggio da 230×230 mm offre una superficie utile adatta a salumi e formaggi di uso frequente.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 53 cm, profondità 48 cm, altezza 40 cm, misure che facilitano il posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Peso netto 22,5 kg:** il peso importante garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 600×500×500 mm e peso lordo 25 kg:** l'imballo facilita il trasporto e protegge la macchina in fase di movimentazione e stoccaggio.
- **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, azienda specializzata in attrezzature per la ristorazione professionale.

Descrizione funzionale

La MIRRA 275 C è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina struttura in lega di

alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione contenuta.

La lama da 275 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, il piatto 230×230 mm e il peso di 22,5 kg la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono sicurezza, igiene, continuità di servizio e una buona capacità di taglio in spazi contenuti.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice MIRRA 275 C 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 275 mm, il motore ventilato da 147 W, lo spessore di taglio 0-13 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)	47.5
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	56
Tipologia	A gravità