

SKU: 15275B002W

Sirman

Affettatrice verticale Modello MIRRA 275 C VERT. Motore watt 147 ventilato Hp 0,20 Spessore di taglio mm 13 Piatto mm 230x235



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MIRRA 275 C VERT

L'affettatrice verticale **Sirman MIRRA 275 C VERT** è una macchina professionale 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, compatta e precisa.

La fusione in lega di alluminio anodizzato con ampio spazio tra motore e lama, il motore ventilato e l'affilatoio incorporato in fusione 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 zone a contatto con l'alimento.
- **Ampio spazio tra motore e lama:** lo spazio maggiorato tra motore e gruppo lama consente un'agevole pulizia e riduce i punti di accumulo dello sporco.

- **Motore ventilato:** il motore ventilato limita il surriscaldamento 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 assicura elevata capacità di taglio e lunga tenuta del filo su salumi, formaggi e carni cotte.
- **Perni di scorrimento lappati:** i perni scorrimento lappati garantiscono un movimento fluido del carrello, riducendo attriti e usura nel tempo.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** la viteria e la 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 durante il 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:** la macchina offre dimensioni compatte ma con ampia capacità operativa, adatta a banchi professionali con spazio limitato.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** MIRRA 275 C VERT.
- **Diametro lama 275 mm (11"):** la lama da 275 mm consente il taglio di salumi e formaggi in tranci 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 220 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 220 mm di lunghezza.
- **Piatto 230×235 mm:** il piatto portamerce da 230×235 mm offre una superficie utile adeguata ai prodotti più comuni al banco salumeria.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 57 cm (A 400 mm, C 530 mm), profondità indicativa 53,5 cm (D 535 mm, G 425 mm), altezza circa 42,5 cm, misure adatte al posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Peso netto 18,5 kg:** il peso garantisce una buona stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 600×500×500 mm e peso lordo 21 kg:** l'imballo compatto facilita trasporto, movimentazione e stoccaggio in magazzino.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi in posizione verticale, con ottimo controllo del prodotto in lavorazione.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, azienda specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.

Descrizione funzionale

La MIRRA 275 C VERT è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in lega di alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e piatto 230×235 mm, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 275 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la corsa carrello da 220 mm e il peso di 18,5

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 verticale MIRRA 275 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 275 mm, il motore ventilato da 147 W, lo spessore di taglio 13 mm e la struttura in alluminio anodizzato offrono un equilibrio efficace tra capacità di taglio, stabilità, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42.5
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	53.5
Tipologia	Verticale