

SKU: 15275B202W

Sirman

Affettatrice verticale Modello MIRRA 275 C VAS B.S. Spessore di taglio mm 13 Piatto mm 260x275



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MIRRA 275 C VAS B.S.

L'affettatrice verticale **Sirman MIRRA 275 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, l'ampio spazio tra motore e lama, il motore ventilato e l'affilatoio incorporato con doppio smeriglio assicurano 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 garantisce 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 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 unisce ingombri contenuti e ampia capacità operativa, adatta a banchi professionali con spazio limitato.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 275 mm (11"):** la lama da 275 mm permette il 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 assicura 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 225 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 225 mm di lunghezza.
- **Piatto 260×275 mm:** il piatto portamerce da 260×275 mm offre una superficie ampia per i prodotti più comuni al banco salumeria.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 70 cm (A 400 mm, C 530 mm, F 700 mm), profondità 48 cm (B 260 mm, D 480 mm, G 770 mm), altezza 77 cm (E 420 mm, H 200 mm, W 200 mm), misure adatte al posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Taglio utile X 270 mm - Y 200 mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 270 mm di lunghezza e 200 mm di altezza.
- **Peso netto 22,5 kg:** il peso garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 600×500×500 mm e peso lordo 25 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 275 C VAS B.S. è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in lega di alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e ampio piatto 260×275 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 225 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 275 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 275 mm, il motore ventilato da 147 W, lo spessore di taglio 13 mm, la struttura in lega di alluminio anodizzato e il peso di 22,5 kg offrono un equilibrio efficace tra capacità di taglio, stabilità, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	77
Diametro Lama (cm)	27.5
Diametro Lama	mm 275
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	48
Tipologia	Verticale