

SKU: 153025G020

Sirman

Affettatrice Affettacarne Modello MANTEGNA 300 VCS Spessore di taglio mm 29



Descrizione

Affettatrice affettacarne Modello MANTEGNA 300 VCS

L'affettatrice affettacarne **Sirman MANTEGNA 300 VCS** è una macchina professionale progettata per il taglio di carne e salumi, ideale per macellerie, salumerie, gastronomie, ristoranti e negozi alimentari che necessitano di precisione, robustezza e massima igiene.

La linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, il perno di scorrimento cromato rettificato e lappato, le boccole in ghisa lappate e i paracolpi in gomma vulcanizzata sul carrello garantiscono scorrevolezza, sicurezza operativa e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** design arrotondato, privo di spigoli e viti in vista, che riduce i punti di accumulo dello sporco e semplifica le operazioni di sanificazione.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato rettificato e lappato con boccole di scorrimento in ghisa lappate, assicurando movimenti fluidi e minore usura nel tempo.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata migliorano la stabilità del carrello e riducono vibrazioni e rumore durante il taglio.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è smontabile, consentendo un accesso rapido per la pulizia e la manutenzione dei componenti interni.
- **Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con aggancio a baionetta si rimuove facilmente, permettendo una sanificazione accurata delle parti a contatto con l'alimento.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e minuteria in acciaio inox aumentano resistenza alla corrosione e livello igienico complessivo della macchina.
- **Copertura inferiore con accesso ai componenti elettrici:** la copertura inferiore protegge la parte meccanica ed elettrica, lasciando comunque un accesso diretto per interventi di servizio.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V:** scheda elettronica utilizzabile in versione monofase o trifase, adattabile ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** affilatoio integrato con vaschetta che raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita l'area di lavoro.
- **Manopole in plastica:** manopole ergonomiche in plastica che consentono una regolazione comoda e precisa dello spessore di taglio.
- **Piedini in gomma:** piedini in gomma che garantiscono aderenza al piano e stabilità durante l'utilizzo.
- **Pulsanti in plastica IP67:** pulsanti con grado di protezione IP67, resistenti a polvere e spruzzi d'acqua, per maggiore sicurezza operativa.
- **48 mm di distanza fra lama e testa:** distanza che facilita la presa del prodotto e la pulizia della zona di taglio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 300 mm (12"):** lama da 300 mm adatta al taglio di carne e salumi di medie dimensioni.
- **Motore 275 W - 0,37 Hp:** motore da 275 W che garantisce un taglio regolare anche in cicli di lavoro frequenti.
- **Spessore di taglio fino a 29 mm:** regolazione dello spessore che consente di ottenere fette da molto sottili fino a 29 mm, ideale per carne e affettati.
- **Corsa carrello 310 mm:** corsa carrello fino a 310 mm per lavorare pezzi lunghi senza continui riposizionamenti.
- **Piatto 340×250 mm:** piatto portamerce da 340×250 mm che offre un piano di appoggio adeguato per tagli di carne e salumi.
- **Quote costruttive:** A 468 mm, B 338 mm, C 635 mm, D 685 mm, E 500 mm, F 720 mm, G 560 mm, X 250 mm, Y 225 mm, H 225 mm, W 225 mm, utili per valutare l'ingombro sul banco.
- **Peso netto 36 kg:** peso che assicura un'elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 870×840×750 mm e peso lordo 52 kg:** imballo robusto per proteggere la macchina durante trasporto e stoccaggio.
- **Tipologia per carne:** configurazione specifica per carne, ideale per macellerie e laboratori che lavorano tagli freschi.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Lunghezza 72 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie dimensioni.

- **Profondità 68,5 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro per macellerie e salumerie.
- **Altezza 56 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia operativa.
- **Diametro lama 30 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 300 mm.

Descrizione funzionale

La MANTEGNA 300 VCS è un'**affettatrice affettacarne professionale** con struttura arrotondata, minuteria in inox, affilatoio con vaschetta, pulsanti IP67 e piedini in gomma, studiata per garantire un taglio preciso e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 300 mm, lo spessore di taglio fino a 29 mm, il piatto 340×250 mm, la corsa carrello 310 mm e il peso di 36 kg la rendono adatta a utilizzi intensivi in ambienti professionali che richiedono continuità di servizio, sicurezza e igiene.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne Sirman MANTEGNA 300 VCS è indicata per **macellerie, salumerie, gastronomie, ristoranti e negozi alimentari** che necessitano di una macchina stabile, precisa e facilmente sanificabile per il taglio frequente di carne e affettati.

Le caratteristiche costruttive orientate a igiene e sicurezza, lo spessore di taglio fino a 29 mm, la configurazione dedicata alla carne e le dimensioni ben bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un ottimo compromesso tra prestazioni, affidabilità e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	56
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	72
Profondità (cm)	68.5
Tipologia	Per carne