

SKU: 15303502W

Sirman

Affettatrice per salumi a gravità Modello MIRRA 300 Y09



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello MIRRA 300 Y09

L'affettatrice a gravità **Sirman MIRRA 300 Y09** è una macchina professionale compatta progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura affidabile e precisa.

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, 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 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, aumentando 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.
- **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:** viteria 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 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:** il design compatto riduce l'ingombro sul banco pur mantenendo un'ampia capacità di taglio per uso professionale quotidiano.
- **Versione CE Professionale con sblocco su carro:** la versione CE professionale integra sistemi di sicurezza e dispositivo di sblocco su carro conformi alle normative per il settore Ho.Re.Ca.
- **Disponibili lame teflonate o dentate:** sono disponibili, a richiesta, 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.
- **Modello:** Mirra 300 Y09.
- **Diametro lama 300 mm (12"):** la lama da 300 mm è adatta al taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-grandi.
- **Motore 210 W - 0,29 Hp ventilato:** il motore da 210 W con ventilazione offre potenza adeguata e funzionamento continuo nelle lavorazioni giornaliere.
- **Spessore di taglio 0-13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette sottili fino a 13 mm, idonee per affettati, formaggi e carni cotte.
- **Corsa carrello 285 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 285 mm di lunghezza.
- **Piatto 250×275 mm:** il piatto portamerce da 250×275 mm offre una superficie utile ampia per i prodotti più comuni al banco salumeria.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 64 cm (F 640 mm), profondità 61 cm (D 610 mm, G 510 mm), altezza 51 cm (E 420 mm, H 225 mm, W 210 mm), misure adatte al posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Taglio utile X 250 mm - Y 185 mm:** l'area utile di taglio consente di lavorare pezzi fino a 250 mm di lunghezza e 185 mm di altezza.
- **Peso netto 20,5 kg:** il peso garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Misure imballaggio 800×600×520 mm e peso lordo 23,5 kg:** l'imballo compatto facilita trasporto e stoccaggio, tutelando la macchina in magazzino e durante la spedizione.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato facilita la discesa del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e migliorando la produttività.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, azienda specializzata in

attrezzature professionali per la ristorazione.

Descrizione funzionale

La MIRRA 300 Y09 è un'**affettatrice a gravità professionale** che combina struttura in lega di alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e ampio piatto 250×275 mm, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione ordinaria semplice.

La lama da 300 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la corsa carrello da 285 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 in spazi contenuti.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice MIRRA 300 Y09 è indicata per **salumerie, gastronomie, 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 300 mm, il motore ventilato da 210 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)	51
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	64
Profondità (cm)	61
Tipologia	A gravità