

SKU: 153040025

Sirman

Affettatrice a gravità Modello PALLADIO 300 TOP



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello PALLADIO 300 TOP

L'affettatrice a gravità **Sirman PALLADIO 300 TOP** è una macchina professionale per il taglio di salumi e formaggi, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar che richiedono precisione di taglio, robustezza e massima igiene.

La linea arrotondata priva di viti e spigoli in vista, il perno di scorrimento cromato rettificato con boccole di scorrimento in ghisa lappate, i paracolpi in gomma vulcanizzata sul carrello e il coperchio supporto vela smontabile assicurano scorrevolezza, sicurezza e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** il design arrotondato, privo di viti e spigoli a vista, riduce i punti di accumulo dello sporco e rende più semplice la sanificazione della macchina.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato:** il carrello scorre su perno cromato rettificato con boccole di scorrimento in ghisa lappate, garantendo movimenti fluidi e minore usura nel tempo.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata migliorano stabilità, comfort e silenziosità durante l'affettatura.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è facilmente smontabile, facilitando le operazioni di pulizia e manutenzione interna.
- **Parafetta in acciaio inox a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta si rimuove rapidamente, permettendo una sanificazione accurata delle zone a contatto con l'alimento.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e piccoli componenti in acciaio inox aumentano resistenza alla corrosione e livello igienico complessivo.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** la tenuta stagna su puleggia protegge i componenti interni da grasso, sporco e umidità, prolungando la vita della macchina.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza e pulibilità del banco di lavoro.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V:** la scheda elettronica permette l'utilizzo in configurazione monofase o trifase su diverse tensioni di alimentazione.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta inferiore che raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita l'area di lavoro.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore lama fornito di serie consente di smontare il disco in sicurezza per pulizia o sostituzione.
- **Inclinazione lama 35°:** la lama inclinata a 35° facilita la discesa del prodotto verso il filo di taglio, migliorando ergonomia e regolarità delle fette.
- **Manopola in alluminio:** la manopola in alluminio garantisce una presa sicura e una regolazione precisa dello spessore di taglio.
- **Piedini telescopici in alluminio con base in gomma:** i piedini regolabili in alluminio con base in gomma assicurano stabilità e buon grip sul piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** i pulsanti con grado di protezione IP67 resistono a polvere e spruzzi d'acqua, aumentando la sicurezza operativa.
- **Valigetta utensili in dotazione:** la fornitura include una valigetta utensili utile per manutenzione e regolazioni di routine.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 300 mm (12"):** la lama da 300 mm consente il taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-grandi.
- **Motore 275 W - 0,37 Hp:** il motore da 275 W assicura una potenza adeguata per utilizzi professionali anche intensivi.
- **Spessore di taglio 0-23 mm:** la regolazione permette di ottenere fette da molto sottili fino a 23 mm, coprendo diverse esigenze di porzionatura.
- **Corsa carrello 310 mm:** la corsa del carrello consente di lavorare tranci fino a 310 mm di lunghezza senza riposizionamento.
- **Piatto 305×270 mm:** il piatto portamerce da 305×270 mm offre una superficie ampia per i prodotti più comuni di salumeria.
- **Distanza lama-testa 49,5 mm:** i 49,5 mm di distanza tra lama e testa permettono di maneggiare il prodotto con maggiore sicurezza e praticità.
- **Quote costruttive:** A 465 mm, B 340 mm, C 615 mm, D 547 mm, E 465 mm, F 710 mm, G 545 mm, X 270 mm, Y 190 mm, H 240 mm, W 220 mm.
- **Peso netto 35 kg:** il peso garantisce un'elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 760×640×700 mm e peso lordo 44 kg:** l'imballo protegge

l'affettatrice durante la spedizione e facilita la movimentazione in magazzino.

- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato favorisce lo scorrimento del prodotto verso la lama, riducendo lo sforzo dell'operatore e aumentando la produttività.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Lunghezza 71 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali.
- **Profondità 54,7 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard.
- **Altezza 54,5 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia.
- **Diametro lama 30 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente alla lama da 300 mm.

Descrizione funzionale

La PALLADIO 300 TOP è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce linea arrotondata, boccole in ghisa lappate, minuteria in acciaio inox, affilatoio con vaschetta, estrattore lama e piedini telescopici, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria rapida e sicura.

La lama da 300 mm, lo spessore di taglio fino a 23 mm, il piatto 305×270 mm, la distanza lama-testa di 49,5 mm e il peso di 35 kg la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono continuità di servizio, igiene e un ottimo compromesso tra capacità di taglio e ingombro sul banco.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman PALLADIO 300 TOP è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar** che necessitano di una macchina robusta e precisa per il taglio frequente di salumi e formaggi di medio-grande pezzatura.

Il diametro lama da 300 mm, il motore da 275 W, lo spessore di taglio 0-23 mm, la scheda elettronica multivoltaggio e la struttura priva di spigoli offrono un equilibrio efficace tra prestazioni, sicurezza, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	54.5
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	71
Profondità (cm)	54.7
Tipologia	A gravità