

SKU: 153041025

Sirman

Affettatrice a gravità Modello PALLADIO 300 INGR. TOP



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello PALLADIO 300 INGR. TOP

L'affettatrice a gravità **Sirman PALLADIO 300 INGR. TOP** è una macchina professionale per il taglio di salumi e formaggi, pensata per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar che cercano un'attrezzatura robusta, precisa e adatta a utilizzi intensivi.

La trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine lubrificato a bagno d'olio, unita alla scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase, offre affidabilità, continuità di servizio e flessibilità di installazione in diversi contesti professionali.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** il design arrotondato, privo di viti e spigoli in vista, riduce l'accumulo di sporco e rende più rapida la sanificazione tra un ciclo di lavoro e l'altro.
- **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 dei componenti nel tempo.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata migliorano la stabilità durante il taglio e riducono vibrazioni e rumorosità.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è smontabile, facilitando la pulizia e la manutenzione delle parti interne.
- **Parafetta in acciaio inox a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta si rimuove velocemente, permettendo una sanificazione accurata delle superfici a contatto con il prodotto.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e piccola bulloneria in acciaio inox aumentano resistenza alla corrosione e igiene complessiva della macchina.
- **49,5 mm di distanza fra lama e testa:** la distanza tra lama e testa facilita la presa del prodotto e la pulizia della zona di taglio.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza, estetica e pulibilità del banco.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta 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 durante le operazioni di pulizia o sostituzione.
- **Inclinazione lama 35°:** la lama inclinata a 35° favorisce lo scorrimento naturale del prodotto verso il filo, migliorando ergonomia e regolarità del taglio.
- **Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine:** la trasmissione ad ingranaggi in riduttore ermetico, lubrificata a bagno d'olio, assicura potenza costante, minore manutenzione e lunga durata.
- **Non disponibile versione automatica:** macchina solo manuale, con struttura semplificata e gestione intuitiva.

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 medie dimensioni, adatta alle esigenze quotidiane di salumerie e gastronomie.
- **Motore 400 W - 0,54 Hp:** la potenza di 400 W garantisce un taglio regolare anche con prodotti più compatti o in cicli prolungati.
- **Spessore di taglio 23 mm:** la regolazione dello spessore permette di ottenere fette sottili fino a 23 mm, coprendo le principali preparazioni di salumeria.
- **Corsa carrello 310 mm:** la corsa del carrello consente di lavorare pezzi fino a 310 mm di lunghezza senza riposizionamenti frequenti.
- **Piatto 305×270 mm:** il piatto portamerce da 305×270 mm offre una superficie ampia per i principali formati di salumi.
- **Quote d'ingombro:** 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, utili per valutare lo spazio necessario sul banco.
- **Peso netto 36 kg:** il peso garantisce un'elevata stabilità in fase di taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 760×640×700 mm e peso lordo 45 kg:** l'imballo robusto protegge la macchina durante trasporto e movimentazione.
- **Tipologia a gravità:** il piatto inclinato favorisce lo scorrimento naturale 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 di medie dimensioni.

- **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 al diametro lama di 300 mm.

Descrizione funzionale

La PALLADIO 300 INGR. TOP è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce struttura arrotondata, minuteria in inox, trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, affilatoio con vaschetta ed estrattore lama, 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 36 kg la rendono adatta a contesti professionali che richiedono continuità di servizio, igiene e un buon compromesso tra capacità di taglio e ingombro sul banco.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman PALLADIO 300 INGR. 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 con cicli di lavoro intensivi.

Il motore da 400 W, la trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, la scheda elettronica multivoltaggio, lo spessore di taglio 0-23 mm e la struttura priva di spigoli offrono un equilibrio efficace tra prestazioni, affidabilità, sicurezza e facilità di pulizia 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