

SKU: 153341G020

**Sirman**

## **Affettatrice a gravità Modello PALLADIO 330 INGR.**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a gravità Modello PALLADIO 330 INGR.**

L'affettatrice a gravità **Sirman PALLADIO 330 INGR.** 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 linea arrotondata priva di viti e spigoli in vista, il perno di scorrimento cromato rettificato con boccole in ghisa lappate, i paracolpi in gomma vulcanizzata sul carrello e il coperchio supporto vela smontabile assicurano scorrevolezza, sicurezza e facilità di pulizia, mentre la trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine lubrificato a bagno d'olio garantisce affidabilità e durata nel tempo.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Linea arrotondata senza spigoli:** design arrotondato, privo di viti e spigoli a vista, che riduce l'accumulo di sporco e rende più rapida la sanificazione tra un ciclo di lavoro e l'altro.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato:** carrello su perno cromato rettificato con boccole di scorrimento in ghisa lappate per movimenti fluidi e minore usura dei componenti.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** paracolpi in gomma vulcanizzata che

migliorano la stabilità durante il taglio e riducono vibrazioni e rumorosità.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** coperchio del supporto vela facilmente smontabile per agevolare la pulizia e la manutenzione interna.
- **Parafetta in acciaio inox a baionetta:** parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta che 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 per una maggiore resistenza alla corrosione e un migliore livello igienico.
- **49,5 mm di distanza fra lama e testa:** distanza che facilita la presa del prodotto e la pulizia della zona di taglio.
- **Copertura inferiore:** chiusura delle parti meccaniche sottostanti per maggiore sicurezza, pulibilità ed estetica sul banco.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V:** elettronica utilizzabile sia in versione monofase sia 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.
- **Estrattore lama di serie:** estrattore lama fornito di serie per smontare il disco in sicurezza durante le operazioni di pulizia o sostituzione.
- **Inclinazione lama 35°:** lama inclinata a 35° che favorisce lo scorrimento naturale del prodotto verso il filo, migliorando ergonomia e regolarità del taglio.
- **Manopole in plastica:** manopole ergonomiche in plastica per una regolazione comoda e precisa dello spessore di taglio.
- **Lama estera:** dotazione con lama estera di alta qualità per un taglio netto e duraturo.
- **Pulsanti IP67 in plastica:** pulsanti con grado di protezione IP67, resistenti a polvere e spruzzi d'acqua, per una maggiore sicurezza operativa.
- **Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine:** trasmissione ad ingranaggi in riduttore ermetico con lubrificazione a bagno d'olio per 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

- **Modello PALLADIO 330 INGR.:** affettatrice a gravità della serie Palladio con trasmissione a ingranaggi per uso professionale intenso.
- **Diametro lama 330 mm (13"):** lama da 330 mm per il taglio di tranci di salumi e formaggi di medie e grandi dimensioni.
- **Motore 400 W - 0,54 Hp:** potenza adeguata a cicli di lavoro prolungati e prodotti anche compatti.
- **Spessore di taglio 0-23 mm:** regolazione che consente fette sottilissime fino a 23 mm di spessore per diverse preparazioni.
- **Corsa carrello 310 mm:** carrello con corsa fino a 310 mm per lavorare pezzi lunghi senza riposizionamenti continui.
- **Piatto 305x270 mm:** piatto portamerce da 305x270 mm adatto ai principali formati di salumi.
- **Quote d'ingombro:** A 465 mm, B 340 mm, C 645 mm, D 570 mm, E 455 mm, F 710 mm, G 535 mm, X 270 mm, Y 210 mm, H 260 mm, W 240 mm, utili per valutare lo spazio

necessario sul banco.

- **Peso netto 37 kg:** peso che assicura elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 760×640×700 mm e peso lordo 46 kg:** imballo robusto per proteggere la macchina in fase di trasporto e movimentazione.
- **Tipologia a gravità:** piatto inclinato che 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 57 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro standard.
- **Altezza 53,5 cm:** altezza che permette l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia.
- **Diametro lama 33 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 330 mm.

## Descrizione funzionale

La PALLADIO 330 INGR. è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce linea arrotondata, minuteria in inox, trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, affilatoio con vaschetta, estrattore lama e comandi IP67, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria rapida e sicura.

La lama da 330 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 37 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 330 INGR. 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 a 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)	53.5
Diametro Lama (cm)	33
Diametro Lama	mm 330

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	71
Profondità (cm)	57
Tipologia	A gravità