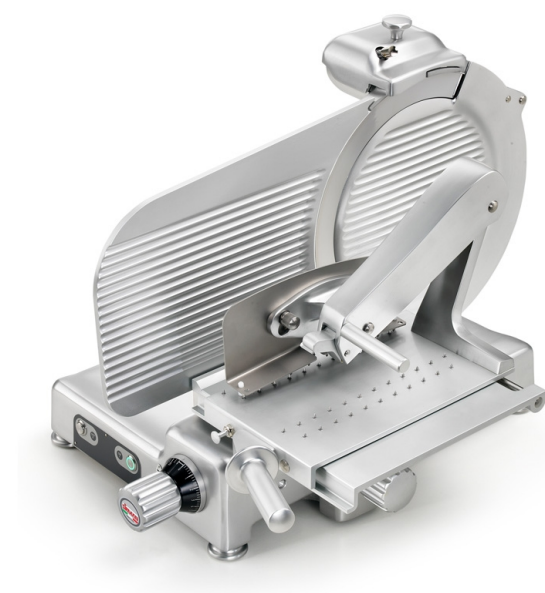


SKU: 163562025

**Sirman**

## **Affettatrice Verticale Modello Tiziano 350 Evo BS1 Top**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice Verticale Modello Tiziano 350 EVO BS1 TOP**

L'affettatrice verticale **Sirman Tiziano 350 EVO BS1 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.

Il movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, l'anello di tenuta sull'albero vela che impedisce ai liquidi di penetrare all'interno della macchina e la puleggia lama senza foro centrale garantiscono regolazioni accurate per le fette sottili, elevata igiene e una pulizia più rapida dell'area di taglio.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista:** il design arrotondato riduce i punti di accumulo dello sporco e agevola le operazioni di lavaggio e sanificazione quotidiana.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti, assicurando movimenti fluidi, silenziosi e duraturi.
- **Boccole di scorrimento autolubrificanti:** le boccole autolubrificanti riducono la

necessità di manutenzione e migliorano la scorrevolezza nel tempo.

- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata aumentano stabilità, comfort di utilizzo e riducono le vibrazioni durante il taglio.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è facilmente smontabile per consentire una pulizia accurata e un rapido accesso ai componenti interni.
- **Parafetta in acciaio inox:** la parafetta in acciaio inox assicura alti standard igienici e una migliore finitura della fetta in uscita.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** la puleggia priva di foro centrale facilita la pulizia della zona attorno alla lama, riducendo il ristagno di residui.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** il sistema consente di rimuovere velocemente il coprilama per una sanificazione completa dell'area di taglio.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e minuteria in acciaio inox aumentano la resistenza alla corrosione e l'igiene complessiva della macchina.
- **48 mm di distanza fra lama e testa:** la distanza tra lama e testa facilita la presa del prodotto e la pulizia della zona di lavoro.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza e pulibilità del banco.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220 V monofase / 220-380 V trifase:** l'elettronica multivoltaggio permette l'uso sia in impianti monofase sia trifase, con grande flessibilità di installazione.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato con vaschetta raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita l'area attorno alla lama.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore lama in dotazione consente lo smontaggio del disco in sicurezza per operazioni di pulizia o sostituzione.
- **Manopola in alluminio:** la manopola in alluminio garantisce presa sicura e regolazioni precise dei comandi.
- **Piedini in alluminio telescopici con base in gomma:** i piedini telescopici con base in gomma assicurano stabilità, regolazione in altezza e aderenza al piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** i pulsanti con grado di protezione IP67 sono resistenti a polvere e spruzzi d'acqua, aumentando la sicurezza operativa.
- **Valigetta utensili in dotazione:** la fornitura comprende una valigetta utensili utile per installazione e manutenzione ordinaria.
- **Braccio stringisalumi con staffa in acciaio inox:** il braccio stringisalumi con staffa inox garantisce un fissaggio efficace del prodotto e una buona tenuta durante il taglio.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 350 mm (14"):** la lama da 350 mm consente il taglio di tranci di salumi e formaggi di medie e grandi dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** la potenza da 380 W assicura un taglio regolare anche con prodotti compatti e in cicli di lavoro intensivi.
- **Spessore di taglio fino a 29 mm:** la regolazione dello spessore permette di ottenere fette da molto sottili fino a 29 mm, coprendo un'ampia gamma di preparazioni.
- **Corsa carrello 355 mm:** la corsa carrello fino a 355 mm consente di lavorare pezzi lunghi senza continui riposizionamenti.
- **Piatto 305×295 mm:** il piatto portamerce da 305×295 mm offre un ampio piano di appoggio per tranci di salumi e formaggi.

- **Quote costruttive:** A 513 mm, B 338 mm, C 719 mm, D 601 mm, E 541 mm, F 766 mm, G 673 mm, L 684 mm, X 305 mm, Y 255 mm, H 255 mm, W 255 mm.
- **Peso netto 41,5 kg:** il peso garantisce elevata stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 870×840×830 mm e peso lordo 57,5 kg:** l'imballo robusto protegge la macchina in fase di trasporto e stoccaggio.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi con controllo ottimale del prodotto.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Lunghezza 76,6 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie dimensioni.
- **Profondità 60,1 cm:** profondità compatibile con i piani di lavoro standard di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 67,3 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia operativa.
- **Diametro lama 35 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 350 mm.

## Descrizione funzionale

La Tiziano 350 EVO BS1 TOP è un'**affettatrice verticale professionale** che combina linea arrotondata, minuteria in acciaio inox, affilatoio con vaschetta, estraattore lama, movimento vela progressivo e braccio stringisalumi dedicato, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria rapida e sicura.

La lama da 350 mm, lo spessore di taglio fino a 29 mm, il piatto 305×295 mm, la corsa carrello 355 mm e il peso di 41,5 kg rendono questa affettatrice adatta a contesti professionali che richiedono continuità di servizio, igiene e un ottimo equilibrio tra capacità di taglio e ingombro sul banco.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman Tiziano 350 EVO BS1 TOP è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar** che necessitano di una macchina stabile, sicura e facilmente sanificabile per il taglio frequente di salumi e formaggi di medio-grande pezzatura.

Le caratteristiche costruttive orientate a igiene e sicurezza, la scheda elettronica multivoltaggio, il movimento vela progressivo per le fette sottili e le dimensioni bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un eccellente compromesso tra prestazioni, affidabilità e ingombro sul banco professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	67.3

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	76.6
Profondità (cm)	60.1
Tipologia	Verticale