

SKU: 163771025

Sirman

Affettatrice verticale Modello Leonardo 370 Evo BS2 Top



Descrizione

Affettatrice verticale Modello Leonardo 370 Evo BS2 Top

L'affettatrice verticale **Sirman Leonardo 370 Evo BS2 Top** è una macchina professionale progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni, ideale per salumerie, gastronomie, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura precisa, robusta e facile da pulire.

La linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, combinata con un carrello ammortizzato e componenti di alta qualità, assicura uno scorrimento fluido e regolare durante l'uso quotidiano. Il primo movimento di apertura progressivo garantisce una regolazione accurata dello spessore.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** elimina punti di accumulo di sporco, facilitando pulizia e sanificazione.
- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito con il prodotto, migliorando il flusso di taglio.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** garantisce un movimento del carrello fluido e preciso.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** riduce le vibrazioni e migliora il comfort d'uso.

- **Parafetta in acciaio inox:** assicura igiene e resistenza alla corrosione.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** impedisce infiltrazioni di liquidi nelle parti interne.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita la rimozione e la pulizia della lama.
- **Smontaggio rapido del coprilama:** aumenta l'efficienza delle operazioni di manutenzione.
- **Minuterie in acciaio inox:** componenti durevoli e facili da igienizzare.
- **Affilatoio con vaschetta protettiva:** integrato per mantenere la lama affilata durante la giornata lavorativa.
- **Estrattore lama di serie:** per interventi di manutenzione sicuri e rapidi.
- **Manopole in alluminio:** controllo ergonomico e durevole.
- **Piedini in alluminio telescopici con base in gomma:** assicurano stabilità e riduzione delle vibrazioni.
- **Pulsanti IP 67 in acciaio inox:** protezione totale contro polvere e spruzzi d'acqua.
- **Valigetta con utensili e CD effettuazione:** include gli strumenti per manutenzione e guida rapida.
- **Staffa facilmente smontabile:** consente una gestione semplice dei prodotti più grandi.
- **Piatto con rialzo di sostegno:** favorisce la stabilità del prodotto durante il taglio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** Leonardo 370 Evo BS2 Top.
- **Diametro lama 370 mm (15"):** lama adatta per prodotti di medio-grandi dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** potenza elevata per tagli continui e precisi.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per fette secondo esigenza.
- **Corsa carrello 370 mm:** spazio di lavoro ampio per prodotti voluminosi.
- **Piatto 350 × 320 mm:** superficie di appoggio stabile.
- **Dimensioni macchina:** A 515 mm · B 410 mm · C 760 mm · D 676 mm · E 577 mm · F 887 mm · G 626 mm · L 682 mm · X 330 mm · Y 270 mm · H 270 mm · W 270 mm.
- **Peso netto:** 60 kg, equilibrio tra solidità e gestione operativa.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 830 mm per protezione durante trasporto.
- **Peso lordo:** 76 kg per semplificare la gestione logistica.

Descrizione funzionale

La Leonardo 370 Evo BS2 Top è un'**affettatrice verticale professionale** progettata per garantire performance elevate nella preparazione di salumi, formaggi e carni. La struttura robusta, l'eccellente scorrimento del carrello e la distanza controllata fra lama e testa assicurano un taglio regolare e confortevole anche in contesti di lavoro intensivi.

Il design ergonomico, combinato con componenti di qualità e materiali facili da pulire, rende questa macchina un alleato affidabile per chi opera al banco professionale.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale Leonardo 370 Evo BS2 Top è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una soluzione professionale per il taglio frequente di salumi, carni e formaggi con continuità. La macchina combina potenza, facilità d'uso e igiene per soddisfare le esigenze di qualità e affidabilità dei professionisti del settore alimentare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62.6
Diametro Lama (cm)	37
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	88.7
Profondità (cm)	67.6
Tipologia	Verticale