

SKU: 163971G020

Sirman

Affettatrice verticale Modello Leonardo 385 Evo BS2



Descrizione

Affettatrice verticale Modello LEONARDO 385 EVO BS2

L'affettatrice verticale **Sirman LEONARDO 385 EVO BS2** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso e uniforme di salumi, carni e prodotti alimentari di medio-grande formato. È ideale per **salumerie, macellerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che richiedono un'affettatrice robusta, igienica e facile da utilizzare nel lavoro quotidiano.

La struttura con **linee arrotondate prive di spigoli e viti in vista** migliora l'igiene e semplifica le operazioni di pulizia. Il design è studiato per garantire comfort operativo, con un'altezza di lavoro agevolata che supporta l'operatore nelle attività prolungate.

Caratteristiche costruttive

- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito con il prodotto, migliorando la scorrevolezza e la qualità del taglio.
- **Perno di scorrimento cromato, rettificato e lappato:** garantisce movimenti del carrello fluidi e duraturi.
- **Boccole in ghisa lappate:** assicurano uno scorrimento uniforme del carrello.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** aumenta stabilità e

comfort d'uso.

- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita la pulizia e riduce l'accumulo di residui.
- **Parafetta in acciaio inox e minuteria inox:** componenti resistenti alla corrosione e facili da sanificare.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso.
- **Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile:** semplifica le operazioni di manutenzione.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** facilita l'accesso per pulizia profonda.
- **Piedini in gomma:** assicurano stabilità sul piano di lavoro.
- **Pulsanti in acciaio inox IP67:** comandi robusti e resistenti all'umidità e alla polvere.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** LEONARDO 385 EVO BS2 - affettatrice verticale professionale.
- **Diametro lama 385 mm (16"):** ampia lama per tagli regolari anche su salumi di grande formato.
- **Motore:** 380 W - 0,52 Hp, progettato per utilizzo intensivo e prestazioni costanti.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per flessibilità operativa.
- **Corsa carrello:** 370 mm per lavorare prodotti di maggiore lunghezza.
- **Piatto portamerce 350 x 320 mm:** superficie stabile per posizionare il prodotto in modo sicuro.
- **Dimensioni ingombro:** struttura progettata per un bilanciamento ottimale su banchi professionali.
- **Peso netto 59 kg:** massa significativa che garantisce stabilità di taglio.
- **Dimensioni imballo:** 870 x 840 x 830 mm per trasporto sicuro.
- **Peso lordo 75 kg:** comprensivo di imballaggio per una gestione logistica efficiente.

Descrizione funzionale

La **Sirman LEONARDO 385 EVO BS2** è un'affettatrice verticale che unisce materiali di qualità, componenti professionali e un design ergonomico per offrire tagli uniformi, precisi e fluidi. Il movimento progressivo della vela nei primi millimetri di apertura e il meccanismo di scorrimento ottimizzato assicurano prestazioni elevate anche con prodotti di grande formato.

La facilità di manutenzione, la robustezza costruttiva e la semplicità d'uso rendono questa affettatrice verticale perfetta per chi necessita di affidabilità, standards igienici elevati e comfort operativo in un ambiente lavorativo professionale.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale LEONARDO 385 EVO BS2 è ideale per **salumerie, macellerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina affidabile e resistente per il taglio quotidiano di salumi e carni con precisione e continuità operativa.

La combinazione di componenti durevoli, ergonomia e prestazioni costanti garantisce un'esperienza d'uso professionale anche negli ambienti di lavoro più esigenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62.4
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	87.6
Profondità (cm)	67.6
Tipologia	Verticale