

SKU: 1837661

**Sirman**

## **Affettatrice verticale Modello Leonardo 350 Evo BS2 Top**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice verticale Modello Leonardo 350 Evo BS2 Top**

L'affettatrice verticale **Sirman Leonardo 350 Evo BS2 Top** è una macchina professionale ad alte prestazioni progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni, ideale per salumerie, gastronomie, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura robusta e precisa.

La linea arrotondata senza spigoli e viti in vista, unita al foro minimo tra motore e lama e a un carrello ammortizzato con boccole lappate in ghisa, garantisce ottima scorrevolezza, igiene e facilità di pulizia durante l'uso quotidiano al banco.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Linea arrotondata priva di spigoli:** la struttura è progettata per eliminare punti di accumulo di sporco e facilitare le operazioni quotidiane di sanificazione.
- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito con il prodotto e ottimizza il movimento di taglio, migliorando la resa complessiva.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato:** assicura un movimento fluido e preciso del carrello durante il taglio.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** aumenta la stabilità

operativa e riduce le vibrazioni identificabili durante l'uso intensivo.

- **Parafetta in acciaio inox:** per una maggiore resistenza alla corrosione e igiene alimentare.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** previene infiltrazioni di liquidi e facilita la pulizia delle componenti interne.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilità di rimozione e pulizia completa dell'area lama.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** integrato per mantenere la lama costantemente efficiente senza sporcare l'ambiente di lavoro.
- **Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile:** facilita le operazioni di manutenzione ordinaria.
- **Altezza di lavoro agevolata:** per ridurre l'affaticamento dell'operatore durante l'utilizzo prolungato.
- **Estrattore lama di serie:** accessorio di sicurezza che permette una manutenzione rapida e sicura.
- **Manopole in alluminio:** per un controllo ergonomico e duraturo della macchina in condizioni operative intense.
- **Piedini in alluminio telescopici con base in gomma:** assicurano perfetta stabilità e assorbimento delle vibrazioni di esercizio.
- **Pulsanti IP 67 in acciaio inox:** protezione totale contro polvere e liquidi durante l'uso intenso.
- **Valigetta con utensili di manutenzione e CD dimostrativo:** tutti gli strumenti necessari per l'uso e la cura della macchina inclusi.
- **Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomica:** per semplificare le operazioni di accesso alle parti interne durante la pulizia.
- **Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile:** migliora la gestione del prodotto e la sicurezza operativa.
- **Piatto e scorrevoli paralleli:** con rialzo di sostegno prodotto per tagli più stabili e uniformi.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** Leonardo 350 Evo BS2 Top.
- **Diametro lama 350 mm:** lama da 14" adatta per salumi e carni di medio-grandi dimensioni per uso professionale.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** motorizzazione che garantisce potenza e affidabilità anche per utilizzi continuativi.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per fette di spessore variabile secondo necessità operative.
- **Corsa carrello 370 mm:** corsa ampia per maneggiare con facilità prodotti voluminosi.
- **Piatto 350 × 320 mm:** area di supporto ampia e stabile per una gestione agevole del prodotto da affettare.
- **Dimensioni corpo macchina:** A mm 515 · B mm 410 · C mm 750 · D mm 676 · E mm 567 · F mm 887 · G mm 635 · L mm 682 · X mm 330 · Y mm 250 · H mm 250 · W mm 250.
- **Peso netto:** 59 kg, idealmente bilanciato per stabilità funzionale e durabilità operativa.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 830 mm per protezione durante trasporto e stoccaggio.
- **Peso lordo:** 75 kg comprensivo di imballo per la gestione logistica.

## Descrizione funzionale

La Leonardo 350 Evo BS2 Top è un'**affettatrice verticale professionale** progettata per offrire affidabilità, ergonomia e qualità di taglio anche sotto pressione lavorativa intensa.

Il sistema di scorrimento ottimizzato, la distanza controllata tra lama e testa, un carrello ammortizzato e componenti di alta qualità come boccole in ghisa lappate e pulsanti in acciaio inox garantiscono un taglio regolare, fluido e di alta precisione.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale Leonardo 350 Evo BS2 Top è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e performante per tagliare salumi, formaggi e carni con continuità.

La combinazione di lama da 350 mm, motore potente, carrello ottimizzato e componentistica ergonomica la rende perfetta per chi cerca qualità, affidabilità e precisione in un attrezzo professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	63.5
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	88.7
Profondità (cm)	67.7
Tipologia	Verticale