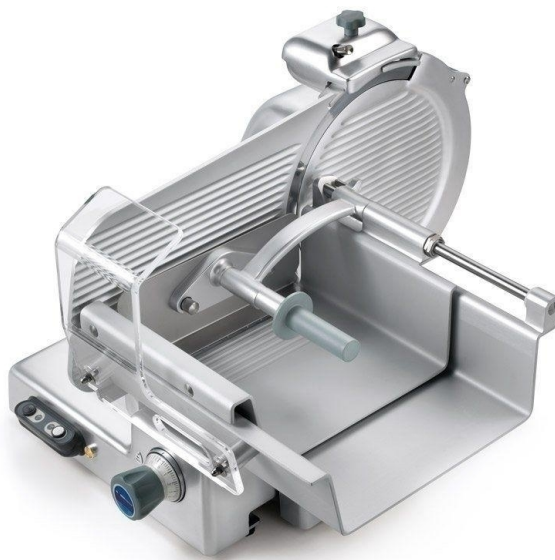


SKU: 1837667

Sirman

Affettatrice per carne Modello Leonardo 350 Evo VCS



Descrizione

Affettatrice Affettacarne Modello LEONARDO 350 EVO VCS

L'affettatrice affettacarne **Sirman LEONARDO 350 EVO VCS** è una macchina professionale concepita per il taglio preciso e regolare di carni, salumi e prodotti alimentari, ideale per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e attività di ristorazione** che richiedono prestazioni affidabili e igiene elevata nel lavoro quotidiano.

La macchina è progettata per essere collocata su un piano di lavoro di altezza standard e presenta un design con **linee arrotondate senza spigoli e viti in vista**, che facilita la pulizia e riduce i punti di accumulo di sporco, contribuendo a mantenere elevati standard igienici.

Caratteristiche costruttive

- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito con il prodotto garantendo un taglio più fluido e uniforme.
- **Perno di scorrimento cromato, rettificato e lappato:** assicura uno scorrimento del carrello preciso e senza intoppi.
- **Boccole in ghisa lappate:** migliorano la scorrevolezza e la durata dei componenti meccanici.

- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** riduce l'urto e migliora la stabilità durante il taglio.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** semplifica la pulizia e previene infiltrazioni di residui.
- **Movimento vela progressivo nei primi millimetri:** consente una regolazione più precisa dello spessore delle fette sottili.
- **Parafetta e minuteria in acciaio inox:** garantiscono resistenza alla corrosione e maggior igiene.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** protegge i componenti interni da liquidi e residui.
- **Smontaggio pratico del coprilama:** facilita la manutenzione ordinaria e profonda pulizia.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso.
- **Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile:** consente rapide operazioni di manutenzione.
- **Altezza di lavoro agevolata:** ergonomia studiata per supportare l'operatore durante l'utilizzo continuo.
- **Estrattore lama di serie:** per rimuovere la lama in totale sicurezza nei processi di pulizia e manutenzione.
- **Manopole in plastica e piedini in gomma:** offrono presa sicura e stabilità della macchina sul piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in plastica:** resistenti all'umidità e agli ambienti di lavoro intensivi.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** LEONARDO 350 EVO VCS - affettatrice affettacarne professionale.
- **Diametro lama:** 350 mm - lama ampia per tagli regolari e continui di carni e salumi.
- **Motore:** 380 W (0,52 Hp) - potenza adeguata per lavoro continuativo senza surriscaldamento.
- **Spessore di taglio:** fino a 25 mm - regolazione ampia per fette sottili o più spesse secondo necessità operative.
- **Corsa carrello:** 370 mm - consente lavorazioni su pezzi di notevole lunghezza.
- **Piatto portamerce:** 430 x 300 mm - superficie stabile per appoggiare i prodotti durante il taglio.
- **Dimensioni ingombro complessive:** A 515 mm, B 410 mm, C 750 mm, D 742 mm, E 570 mm, F 830 mm, G 595 mm, L 665 mm.
- **Dimensioni secondarie:** X 295 mm, Y 240 mm, H 240 mm, W 240 mm - misure funzionali per posizionamento operativo.
- **Peso netto:** 60 kg - struttura robusta che assicura stabilità durante il taglio.
- **Dimensioni imballo:** 870 x 840 x 830 mm - soluzione protettiva per trasporto sicuro.
- **Peso lordo:** 76 kg - comprensivo di imballo per una logistica agevole.

Descrizione funzionale

La **Sirman LEONARDO 350 EVO VCS** è un'affettatrice affettacarne progettata per offrire precisione, stabilità e affidabilità nel taglio quotidiano di carni e salumi. La lama a costa bassa e la trasmissione ottimizzata assicurano tagli regolari con il minimo attrito, migliorando l'efficienza operativa anche nelle condizioni di lavoro più impegnative.

La progettazione ergonomica, con altezza di lavoro agevolata e comandi intuitivi, rende questa macchina confortevole da utilizzare e facile da pulire, rispondendo alle esigenze professionali di qualità e igiene.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne LEONARDO 350 EVO VCS è ideale per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e punti di ristoro** che necessitano di un'attrezzatura professionale robusta e precisa per tagli frequenti e uniformi di carni e salumi.

La combinazione di componenti di alta qualità, ergonomia e potenza del motore offre un'esperienza di taglio professionale affidabile e performante in contesti di utilizzo continuativo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	59.5
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	83
Profondità (cm)	74.2
Tipologia	Per carne