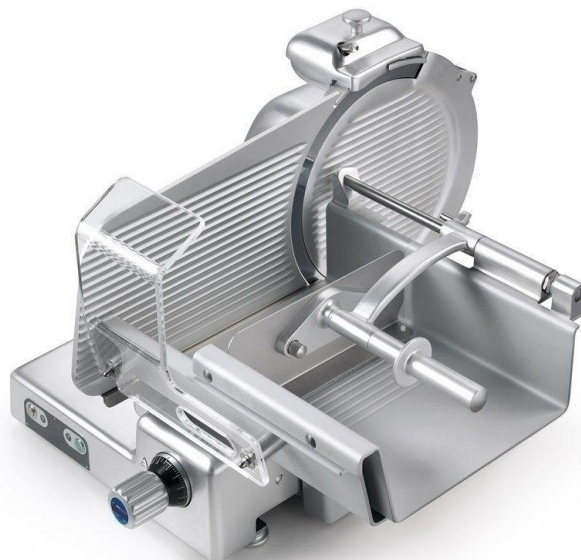


SKU: 1837670

Sirman

Affettatrice Affettacarne Modello Leonardo 350 Evo VCS Top



Descrizione

Affettatrice Affettacarne Modello LEONARDO 350 EVO VCS Top

L'affettatrice affettacarne **Sirman LEONARDO 350 EVO VCS Top** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso e regolare di carni e salumi di formato medio, ideale per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che richiedono prestazioni elevate, affidabilità operativa e facilità di manutenzione. La struttura ergonomica con linee arrotondate e assenza di spigoli facilita la pulizia e garantisce standard igienici elevati.

Dotata di sistema a costa bassa per minimizzare l'attrito con il prodotto, questa affettatrice unisce potenza, precisione e comfort operativo, offrendo un'esperienza di taglio uniforme e fluida anche nell'uso continuativo professionale.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli o viti in vista:** design igienico che facilita le operazioni di pulizia e sanificazione.
- **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 un movimento del

carrello preciso e duraturo.

- **Boccole di scorrimento in ghisa lappate:** assicurano fluidità di movimento anche sotto carico continuo.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** migliora comfort e stabilità durante l'uso intensivo.
- **Parafetta in acciaio inox e minuteria in acciaio inox:** componenti resistenti alla corrosione e semplici da sanificare.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** protegge i componenti interni dall'ingresso di liquidi.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita le operazioni di pulizia intorno alla lama.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** mantiene l'efficienza della lama e riduce la dispersione di residui.
- **Estrattore lama di serie:** consente una rimozione sicura della lama per manutenzione e pulizia profonda.
- **Altezza di lavoro agevolata:** supporta l'operatore durante l'uso prolungato, migliorando ergonomia e comfort.
- **70 mm di distanza tra lama e testa:** spazio operativo adeguato per comodità e sicurezza d'uso.
- **Manopole in alluminio e pulsanti IP67 in acciaio inox:** controlli robusti, duraturi e resistenti all'umidità e all'usura.
- **Piedini telescopici in alluminio con base in gomma:** assicurano stabilità operativa e riduzione delle vibrazioni.
- **Valigetta utensili inclusa:** con strumenti per regolazioni e manutenzione ordinaria.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** LEONARDO 350 EVO VCS Top – affettatrice affettacarne di fascia professionale.
- **Diametro lama 350 mm (14"):** lama di ampia dimensione per tagli regolari e uniformi.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** potenza adeguata per prestazioni continue e taglio fluido.
- **Spessore di taglio regolabile fino a 25 mm:** ampia gamma di fette sottili o più spesse a seconda delle esigenze operative.
- **Corsa carrello 370 mm:** consente la lavorazione di pezzi di lunghezza significativa senza frequenti riposizionamenti.
- **Piatto portamerce 430 x 300 mm:** superficie stabile per appoggiare salumi e carni durante il taglio.
- **Dimensioni ingombro:** struttura bilanciata per uso su banchi professionali.
- **Peso netto 61 kg:** massa adeguata per garantire stabilità e ridurre vibrazioni.
- **Dimensioni imballo 870 x 840 x 830 mm:** confezione protettiva per trasporto sicuro.
- **Peso lordo 77 kg:** comprensivo di imballaggio per una gestione logistica agevole.

Descrizione funzionale

La **Sirman LEONARDO 350 EVO VCS Top** è un'affettatrice affettacarne che unisce design ergonomico, materiali di qualità e componenti professionali per garantire prestazioni elevate e tagli regolari anche in contesti di lavoro intensivi. Il movimento progressivo della vela e la scorrevolezza ottimizzata del carrello migliorano la precisione e il controllo del taglio.

Questo modello è stato progettato per offrire un'esperienza d'uso confortevole, con manutenzione facilitata e alti standard igienici, rendendolo una scelta eccellente per chi opera quotidianamente nel

settore alimentare professionale.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne LEONARDO 350 EVO VCS Top è perfetta per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di un'attrezzatura robusta, versatile e performante per il taglio quotidiano di carni e salumi.

La combinazione di materiali durevoli, ergonomia e prestazioni bilanciate garantisce risultati regolari, comfort operativo e facilità di manutenzione anche negli ambienti di lavoro più esigenti.

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