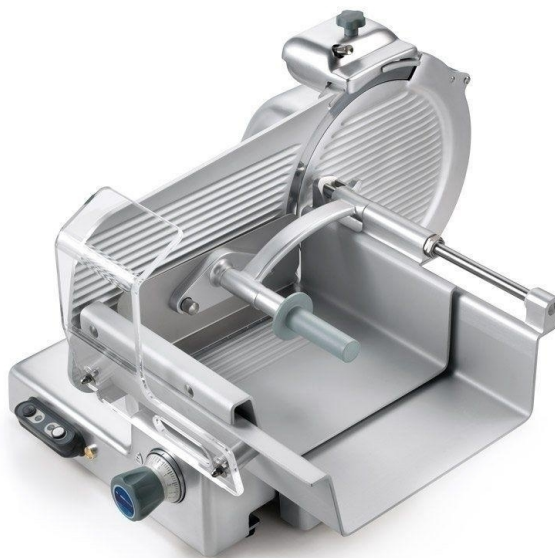


SKU: 1837679

Sirman

Affettatrice per carne Modello Leonardo 370 Evo VCS ø Lama mm 370 - inch. 15 Spessore di taglio mm 25



Descrizione

Affettatrice Affettacarne Modello LEONARDO 370 EVO VCS

L'affettatrice affettacarne **Sirman LEONARDO 370 EVO VCS** è una macchina professionale progettata per garantire tagli regolari, precisi e continui di carni e salumi, ideale per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** con elevate esigenze operative.

Collocabile su un piano di lavoro standard, questa affettatrice combina prestazioni elevate con un design ergonomico e facile da pulire, riducendo gli attriti grazie alla lama a costa bassa e aumentandone la scorrevolezza durante il taglio.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura con linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista:** favorisce la pulizia e riduce i punti di accumulo di residui.
- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito con il prodotto per un taglio più fluido e agevole.
- **Perno di scorrimento cromato, rettificato e lappato:** assicura scorrevolezza e precisione del carrello.

- **Boccole in ghisa lappate:** migliorano la scorrevolezza complessiva del movimento.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** aumenta stabilità e comfort durante l'uso intensivo.
- **Parafetta in acciaio inox:** componenti che garantiscono igiene e resistenza alla corrosione.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** impedisce infiltrazioni di liquidi nei componenti meccanici.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita la pulizia nella zona della lama.
- **Movimento progressivo della vela nei primi millimetri:** ottimizza la regolazione dello spessore delle fette sottili.
- **Smontaggio pratico del coprilama:** consente una manutenzione rapida e accurata.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso.
- **Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile:** agevola la manutenzione periodica.
- **Altezza di lavoro agevolata:** ergonomia studiata per migliorare il comfort dell'operatore.
- **Estrattore lama di serie:** facilita la rimozione sicura della lama.
- **Manopole in plastica e piedini in gomma:** assicurano stabilità operativa e facilità d'uso.
- **Pulsanti IP67 in plastica:** comandi resistenti all'umidità e all'usura nei contesti professionali.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** LEONARDO 370 EVO VCS – affettatrice affettacarne professionale.
- **Diametro lama:** 370 mm (15") per tagli regolari su carni e prodotti di grande formato.
- **Motore:** 380 W (0,52 Hp) per prestazioni costanti e taglio continuo.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per flessibilità operativa.
- **Corsa carrello:** 370 mm per lavorare pezzi di notevole lunghezza.
- **Piatto portamerce:** 430 × 300 mm per una base pratica e stabile durante il taglio.
- **Dimensioni ingombro:** struttura compatta pensata per piani di lavoro professionali.
- **Peso netto:** 61 kg per stabilità operativa e riduzione delle vibrazioni.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 830 mm per trasporto protetto e sicuro.
- **Peso lordo:** 77 kg comprensivo di imballo per la gestione logistica.

Descrizione funzionale

La **Sirman LEONARDO 370 EVO VCS** è un'affettatrice affettacarne ideale per operazioni di taglio frequenti e impegnative. Grazie alla lama a costa bassa, al carrello ammortizzato e alle boccole lappate, questa macchina assicura fette uniformi e una scorrevolezza costante durante l'utilizzo continuativo.

La serie EVO VCS si distingue per l'ergonomia operativa e la facilità di manutenzione, con componenti progettati per garantire igiene, durata e comfort operatore anche in ambienti professionali ad alta produttività.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne LEONARDO 370 EVO VCS è perfetta per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di un'attrezzatura robusta e performante per il taglio quotidiano di carni, salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato. Le soluzioni tecniche integrate e la qualità costruttiva garantiscono un'esperienza di taglio

professionale affidabile, con facilità di pulizia e manutenzione anche negli utilizzi più esigenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	58.6
Diametro Lama (cm)	37
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	83
Profondità (cm)	74.2
Tipologia	Per carne