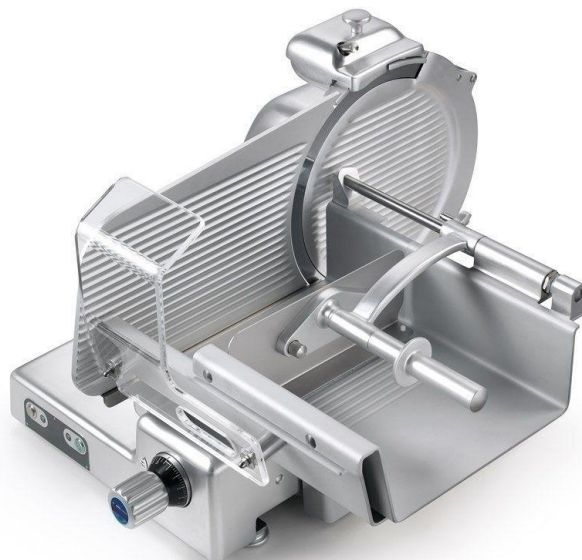


SKU: 1837682

**Sirman**

## **Affettatrice Affettacarne Modello Leonardo 370 Evo VCS Top**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice Affettacarne Modello Leonardo 370 Evo VCS Top**

L'affettatrice affettacarne **Sirman Leonardo 370 Evo VCS Top** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso e regolare di carni, salumi e prodotti alimentari di vari formati, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari e locali con necessità elevate di produzione.

La linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, unita a componenti di alta qualità come boccole in ghisa lappate, carrello ammortizzato e parafetta in acciaio inox consentono ottima scorrevolezza, facilità di pulizia e durabilità anche con utilizzi intensivi. Il design è studiato per garantire comfort operativo e igiene alimentare.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Linea arrotondata senza spigoli:** elimina punti di accumulo di sporco e facilita la sanificazione quotidiana.
- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito con il prodotto per un taglio più fluido e uniforme.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** assicura scorrimento preciso del carrello e riduce l'usura.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** aumenta la stabilità

operativa e rende più confortevole l'utilizzo prolungato.

- **Parafetta in acciaio inox:** assicura igiene alimentare e resistenza alla corrosione.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** impedisce l'ingresso di liquidi nelle parti interne della macchina.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** semplifica la pulizia e la manutenzione dell'area lama.
- **Movimento vela progressivo:** apertura controllata dei primi millimetri per un taglio affidabile delle fette sottili.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama sempre efficiente senza sporcare l'ambiente di lavoro.
- **Paragrasso in acciaio inox smontabile:** facilita la manutenzione ordinaria.
- **Estrattore lama di serie:** accessorio di sicurezza per interventi rapidi e sicuri.
- **Piedini telescopici con base in gomma:** assicurano stabilità e riducono le vibrazioni operativa.
- **Pulsanti IP 67 in acciaio inox:** protezione totale contro liquidi e polvere durante l'uso quotidiano.
- **Manopole ergonomiche in alluminio:** controllo preciso e confortevole dell'attrezzatura.
- **Valigetta utensili e CD dimostrativo inclusi:** tutti gli strumenti necessari per manutenzione e uso sono forniti con la macchina.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** Leonardo 370 Evo VCS Top.
- **Diametro lama 370 mm (15"):** lama di grande diametro ideale per carni e salumi di vari formati.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** motorizzazione potente e affidabile per uso professionale intensivo.
- **Spessore di taglio 25 mm:** regolazione che consente fette di spessore variabile secondo necessità operative.
- **Corsa carrello 370 mm:** corsa ampia per lavorare agevolmente pezzi voluminosi.
- **Piatto di appoggio 430 x 300 mm:** superficie stabile per un supporto sicuro del prodotto durante il taglio.
- **Dimensioni corpo macchina:** A mm 515 · B mm 410 · C mm 760 · D mm 742 · E mm 580 · F mm 830 · G mm 586 · L mm 656 · X mm 295 · Y mm 258 · H mm 258 · W mm 258.
- **Peso netto:** 61 kg, equilibrio tra stabilità e gestione operativa.
- **Dimensioni imballo:** 870 x 840 x 830 mm per protezione in fase di trasporto e stoccaggio.
- **Peso lordo:** 77 kg comprensivo di imballo per gestione logistica semplice.

## Descrizione funzionale

La Leonardo 370 Evo VCS Top è un'**affettatrice affettacarne professionale** pensata per le esigenze di taglio più esigenti nei settori della ristorazione e della vendita alimentare. Il design ergonomico e l'attenzione alle parti meccaniche assicurano precisione di taglio, facilità di manutenzione e comfort operativo anche nelle situazioni di utilizzo intensivo.

L'equilibrio tra potenza, materiali di prima scelta e componenti facilmente accessibili rende questa affettatrice adatta a chi ha bisogno di prestazioni costanti, affidabili e sicure.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne Leonardo 370 Evo VCS Top è particolarmente indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e macellerie** che richiedono una macchina robusta e precisa per il taglio frequente di carni, salumi e prodotti freschi di grandi dimensioni.

La combinazione di lama da 370 mm, motore potente, scorrimento fluido del carrello e struttura costruita per la pulizia professionale la rende uno strumento ideale per chi vuole performance elevate e continuità operativa senza compromessi.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	58.6
Diametro Lama (cm)	37
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	83.2
Profondità (cm)	74.2
Tipologia	Per carne