

SKU: 1837688

Sirman

Affettatrice verticale Modello Leonardo 385 Evo BS2 Top



Descrizione

Affettatrice verticale Modello Leonardo 385 Evo BS2 Top

L'affettatrice verticale **Sirman Leonardo 385 Evo BS2 Top** è una macchina professionale ideale per il taglio di salumi, formaggi e carni, progettata per salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti che richiedono precisione, robustezza e continuità operativa.

La struttura arrotondata senza spigoli, insieme a un carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata e componenti di alta qualità, garantisce uno scorrimento fluido, sicurezza e facilità di pulizia quotidiana.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura arrotondata senza spigoli:** agevola le operazioni di pulizia e riduce l'accumulo di sporco.
- **Lama a costa bassa da 385 mm:** favorisce un taglio uniforme riducendo l'attrito con il prodotto.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** garantisce movimenti fluidi e precisi del carrello.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** aumenta la stabilità e il

comfort dell'operatore.

- **Parafetta in acciaio inox:** resistente e facile da pulire, adatta all'uso professionale.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** protegge le componenti interne da infiltrazioni di liquidi.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** permette rimozione e pulizia più semplici.
- **Smontaggio rapido del coprilama:** consente manutenzione e pulizia agevoli.
- **Affilatoio integrato con vaschetta protettiva:** mantiene la lama affilata per un taglio costante.
- **Estrattore lama incluso:** facilita interventi di manutenzione in sicurezza.
- **Manopole ergonomiche in alluminio:** garantiscono un utilizzo confortevole.
- **Piedini con base in gomma:** assicurano stabilità e riducono vibrazioni durante il taglio.
- **Pulsanti in acciaio inox IP 67:** protezione totale contro polvere e liquidi.
- **Valigetta utensili inclusa:** completa la dotazione per manutenzione e utilizzo ottimale.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** Leonardo 385 Evo BS2 Top.
- **Diametro lama:** 385 mm, ideale per tagliare salumi, carni e formaggi di diverse dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** potenza adeguata per uso professionale continuativo.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm, per fette sottili o più spesse.
- **Corsa carrello 370 mm:** ampia escursione per prodotti voluminosi.
- **Piatto di appoggio 430 x 300 mm:** superficie stabile per supportare i prodotti durante il taglio.
- **Dimensioni macchina:** A 515 mm · B 410 mm · C 770 mm · D 676 mm · E 577 mm · F 887 mm · G 626 mm · L 682 mm · X 330 mm · Y 270 mm · H 270 mm · W 270 mm.
- **Peso netto:** 63 kg, per garantire stabilità durante il taglio.
- **Dimensioni imballo:** 870 x 840 x 830 mm, protezione ottimale per trasporto e stoccaggio.
- **Peso lordo:** 79 kg, utile per logistica e spedizione.

Descrizione funzionale

La Leonardo 385 Evo BS2 Top è un'affettatrice verticale professionale progettata per garantire tagli regolari, continui e sicuri. Grazie alla lama di grande diametro, al carrello ammortizzato e alle componenti ergonomiche, offre prestazioni elevate anche in contesti di utilizzo intensivo.

La regolazione dello spessore di taglio, insieme alla corsa del carrello e alla struttura robusta, permette di adattarsi alle esigenze operative di prodotti di varie dimensioni, assicurando igiene e continuità di lavoro.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale Leonardo 385 Evo BS2 Top è ideale per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e macellerie** che richiedono una macchina professionale per il taglio frequente di salumi, carni e formaggi.

La combinazione di potenza, stabilità, facilità di manutenzione e regolazioni precise la rende una soluzione perfetta per chi cerca affidabilità e performance elevate senza compromessi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62.6
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	88.7
Profondità (cm)	67.6
Tipologia	Verticale