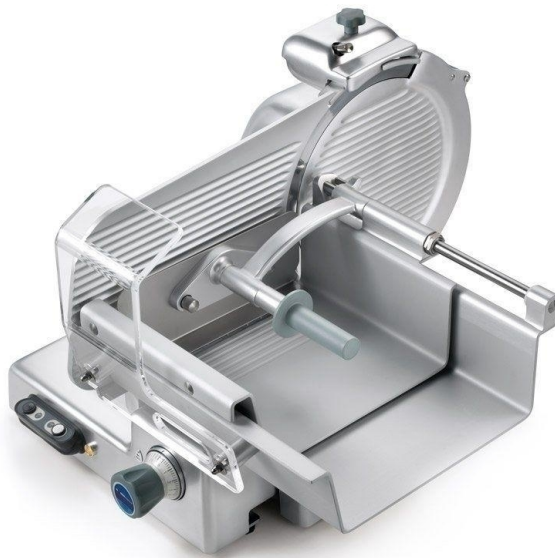


SKU: 1837691

Sirman

Affettatrice Affettacarne Modello Leonardo 385 Evo VCS



Descrizione

Affettatrice Affettacarne Modello LEONARDO 385 EVO VCS

L'affettatrice affettacarne **Sirman LEONARDO 385 EVO VCS** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso, uniforme e continuativo di carni e salumi di medio-grande formato, ideale per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** con esigenze operative elevate.

Questa affettatrice si caratterizza per un design ergonomico privo di spigoli e viti in vista, che favorisce igiene e facilità di pulizia. La lama a costa bassa riduce l'attrito con il prodotto, mentre il carrello ammortizzato e la regolazione progressiva dello spessore consentono un'esperienza di taglio agevole e altamente controllata. :contentReference[oaicite:0]{index=0}

Caratteristiche costruttive

- **Design con linee arrotondate:** senza spigoli né viti in vista, favorisce igiene e pulizia rapida.
- **Lama a costa bassa:** riduce l'attrito e migliora la scorrevolezza del prodotto durante il taglio.
- **Perno di scorrimento cromato, rettificato e lappato:** assicura un movimento del

carrello fluido e preciso.

- **Boccole in ghisa lappate:** ottimizzano lo scorrimento del carrello per uso intensivo.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** aumenta stabilità, comfort e durata del sistema di scorrimento.
- **Parafetta in acciaio inox:** componenti durevoli e resistenti alla corrosione per igiene elevata.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** protegge i componenti meccanici da infiltrazioni di liquidi.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita la pulizia ed evita l'accumulo di residui.
- **Movimento progressivo della vela:** consente una regolazione precisa dello spessore delle fette più sottili.
- **Smontaggio pratico del coprilama:** semplifica la manutenzione e la pulizia profonda.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama sempre efficiente e pronta all'uso.
- **Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile:** semplifica le operazioni di manutenzione.
- **Estrattore lama di serie:** rende sicura e agevole la rimozione della lama per la pulizia.
- **Piedini in gomma:** garantiscono stabilità operativa sul piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** comandi resistenti a polvere e umidità, adatti per uso professionale intenso.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** LEONARDO 385 EVO VCS - affettatrice affettacarne professionale.
- **Diametro lama:** 385 mm (16") per tagli regolari su prodotti di grande formato.
- **Motore:** 380 W (0,52 Hp) per prestazioni costanti e uso continuativo.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per flessibilità operativa.
- **Corsa carrello:** 370 mm per lavorare pezzi di grande lunghezza.
- **Piatto portamerce:** 430 × 300 mm per una base stabile durante le operazioni di taglio.
- **Dimensioni ingombro:** struttura ottimizzata per l'uso su piani di lavoro professionali.
- **Peso netto:** 62-63 kg per stabilità e riduzione delle vibrazioni.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 830 mm per trasporto protetto.
- **Peso lordo:** circa 78-79 kg comprensivo di imballo per una gestione logistica agevole.

Descrizione funzionale

La **Sirman LEONARDO 385 EVO VCS** è un'affettatrice affettacarne che combina materiali di alta qualità, componenti robusti e soluzioni ergonomiche per garantire tagli uniformi, precisi e continui anche con prodotti alimentari di grande volume. Gli elementi costruttivi, come la lama a costa bassa, il carrello ammortizzato e i sistemi di tenuta protettivi, assicurano un'esperienza di taglio professionale confortevole e senza interruzioni. :contentReference[oaicite:1]{index=1}

La configurazione studiata per l'uso intensivo quotidiano, insieme alla facilità di accesso alle parti da pulire o mantenere, rende questa affettatrice una scelta ideale per contesti professionali con elevati standard di igiene e produttività.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne LEONARDO 385 EVO VCS è perfetta per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di un'attrezzatura

affidabile, robusta e performante per il taglio quotidiano di carni e salumi di medio-grande formato. La combinazione di componenti durevoli, ergonomia e prestazioni costanti garantisce un'esperienza d'uso professionale anche nei contesti di lavoro più impegnativi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	60.6
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	83
Profondità (cm)	74.2
Tipologia	Per carne