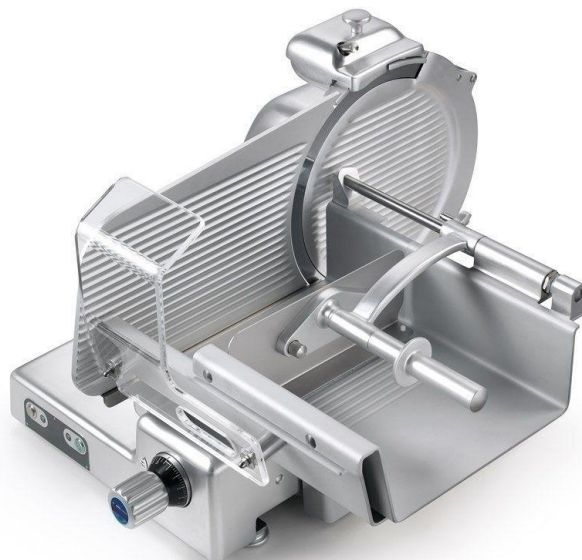


SKU: 1837694

Sirman

Affettatrice Affettacarne Modello Leonardo 385 Evo VCS Top



Descrizione

Affettatrice Affettacarne Modello Leonardo 385 Evo VCS Top

L'affettatrice affettacarne **Sirman Leonardo 385 Evo VCS Top** è una macchina professionale pensata per il taglio preciso di salumi, formaggi e carni, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari e ristoranti che richiedono prestazioni elevate e affidabilità costante.

La linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, insieme a componenti di alta qualità e ad un carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata, garantisce uno scorrimento fluido e un'esperienza operativa confortevole, con facilità di pulizia e manutenzione.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** progettata per agevolare le operazioni di pulizia e ridurre i punti di accumulo di sporco.
- **Lama a costa bassa da 385 mm:** riduce l'attrito con il prodotto e facilita un taglio uniforme e regolare.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato:** assicura movimenti fluidi e precisi del carrello.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** migliora stabilità e

comfort durante il taglio continuo.

- **Parafetta in acciaio inox:** materiale resistente e facilmente igienizzabile per uso professionale.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** evita infiltrazioni di liquidi nelle componenti interne della macchina.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** permette una più semplice rimozione e pulizia della lama.
- **Smontaggio rapido del coprilama:** consente un accesso agevole alla lama per pulizia e manutenzione.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** garantiscono durata e igiene delle componenti critiche.
- **Affilatoio integrato con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata nelle operazioni di tutti i giorni.
- **Paragrasso smontabile in acciaio inox:** facilita la manutenzione e l'igiene delle parti meccaniche.
- **Altezza di lavoro agevolata:** progettata per ridurre l'affaticamento dell'operatore durante l'uso prolungato.
- **Estrattore lama di serie:** accessorio utile per interventi di manutenzione rapidi e sicuri.
- **Manopole in alluminio ergonomico:** regalano controllo e comfort nelle regolazioni della macchina.
- **Piedini con base in gomma vulcanizzata:** assicurano stabilità e riduzione delle vibrazioni in esercizio.
- **Pulsanti in acciaio inox IP 67:** massima protezione contro polvere e liquidi per ambiente professionale.
- **Valigetta con utensili e guida rapida inclusa:** completa la dotazione per manutenzione e utilizzo ottimale.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Modello:** Leonardo 385 Evo VCS Top.
- **Diametro lama 385 mm (16"):** lama di ampia misura per tagliare con efficienza prodotti di grandi dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** potenza adeguata alle operazioni professionali continuative.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per fette variabili secondo le esigenze operative.
- **Corsa carrello 370 mm:** ampia corsa per muovere con facilità pezzi voluminosi.
- **Piatto di appoggio 430 x 300 mm:** superficie stabile per un supporto agevole del prodotto.
- **Dimensioni macchina:** A 515 mm · B 410 mm · C 770 mm · D 742 mm · E 600 mm · F 830 mm · G 600 mm · L 665 mm · X 295 mm · Y 272 mm · H 272 mm · W 272 mm.
- **Peso netto:** 63 kg, per una stabilità ottimale durante il funzionamento.
- **Dimensioni imballo:** 870 x 840 x 830 mm, pensate per proteggere la macchina durante trasporto e stoccaggio.
- **Peso lordo:** 79 kg, utile per la gestione logistica e spedizioni.

Descrizione funzionale

La Leonardo 385 Evo VCS Top è un'affettatrice affettacarne professionale pensata per offrire

affidabilità, precisione di taglio e facilità di manutenzione anche nelle condizioni di utilizzo più impegnative.

La combinazione tra una lama di grande diametro, un carrello ammortizzato di alta qualità e componenti ergonomici assicura tagli regolari e continui con minimo sforzo dell'operatore, rendendola adatta ai contesti professionali più esigenti.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne Leonardo 385 Evo VCS Top è indicata per **salumerie, gastronomie, ristoranti, macellerie e negozi alimentari** che richiedono una macchina professionale per il taglio frequente di salumi, carni e prodotti vari con performance elevate, affidabilità e igiene costante.

Grazie alla sua potenza, struttura robusta e regolazioni versatili, è particolarmente adatta per chi cerca continuità operativa e prestazioni di alto livello senza compromessi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	60
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	83
Profondità (cm)	74.2
Tipologia	Per carne