

SKU: 1837733

**Sirman**

## **Affettatrice Affettacarne Modello MANTEGNA 330 VCS TOP**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice affettacarne Modello MANTEGNA 330 VCS TOP**

L'affettatrice affettacarne **Sirman MANTEGNA 330 VCS TOP** è una macchina professionale progettata per il taglio di carne e salumi, ideale per macellerie, salumerie, gastronomie, ristoranti e negozi alimentari che richiedono precisione, robustezza e massima igiene.

La linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, il perno di scorrimento cromato rettificato e lappato con boccole in ghisa lappate, i paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata e il coperchio supporto vela smontabile garantiscono scorrevolezza, sicurezza operativa e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Linea arrotondata priva di spigoli:** design arrotondato, senza spigoli e viti in vista, che riduce le zone di accumulo dello sporco e semplifica la sanificazione della macchina.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato rettificato e lappato con boccole di scorrimento in ghisa lappate, assicurando movimenti fluidi e minore usura nel tempo.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata

migliorano la stabilità del carrello e riducono vibrazioni e rumore durante il taglio.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è smontabile e permette un accesso rapido ai componenti interni per pulizia e manutenzione.
- **Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta si rimuove velocemente, consentendo una sanificazione accurata delle parti a contatto con il prodotto.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e minuteria in acciaio inox aumentano resistenza alla corrosione e livello igienico complessivo della macchina.
- **Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici:** la copertura inferiore protegge la parte meccanica ed elettrica, lasciando comunque un accesso diretto per interventi di servizio.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V:** l'elettronica è utilizzabile in versione monofase o trifase, adattandosi ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta che raccoglie i residui di affilatura, mantenendo più pulita l'area di lavoro.
- **Manopole in alluminio:** le manopole in alluminio garantiscono presa sicura e regolazioni precise dei comandi.
- **Piedini in alluminio telescopici con base in gomma:** i piedini telescopici con base in gomma assicurano stabilità, regolazione in altezza e aderenza al piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** i pulsanti con grado di protezione IP67 sono resistenti a polvere e spruzzi d'acqua, aumentando la sicurezza operativa.
- **Valigetta con utensili manutenzione e supporto dimostrativo:** in dotazione una valigetta utensili e il materiale dimostrativo per facilitare messa in funzione e manutenzione ordinaria.
- **48 mm di distanza fra lama e testa:** la distanza tra lama e testa favorisce la presa del prodotto e agevola la pulizia della zona di taglio.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 330 mm (13"):** lama da 330 mm adatta al taglio di carne e salumi di medie e grandi dimensioni.
- **Motore 275 W - 0,37 Hp:** motore da 275 W che garantisce un taglio regolare anche in cicli di lavoro frequenti.
- **Spessore di taglio fino a 29 mm:** la regolazione dello spessore consente fette da molto sottili fino a 29 mm, ideali per carne e affettati.
- **Corsa carrello 310 mm:** corsa del carrello fino a 310 mm per lavorare pezzi lunghi senza continui riposizionamenti.
- **Piatto 340×250 mm:** piatto portamerce da 340×250 mm che offre un piano di appoggio adeguato per tagli di carne e salumi.
- **Quote costruttive:** A 468 mm, B 338 mm, C 645 mm, D 658 mm, E 515 mm, F 720 mm, G 560 mm, X 250 mm, Y 235 mm, H 235 mm, W 235 mm, per valutare con precisione l'ingombro sul banco.
- **Peso netto 40 kg:** peso che assicura elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 870×840×830 mm e peso lordo 54 kg:** imballo robusto per proteggere la macchina durante trasporto e stoccaggio.
- **Tipologia per carne:** configurazione specifica per carne, ideale per macellerie e laboratori che lavorano tagli freschi.

- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Lunghezza 72 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie dimensioni.
- **Profondità 68,5 cm:** profondità compatibile con piani di lavoro per macellerie e salumerie.
- **Altezza 56 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia operativa.
- **Diametro lama 33 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 330 mm.

## Descrizione funzionale

La MANTEGNA 330 VCS TOP è un'**affettatrice affettacarne professionale** con struttura arrotondata, minuteria in inox, affilatoio con vaschetta, pulsanti IP67 e piedini telescopici, studiata per garantire un taglio preciso e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 330 mm, lo spessore di taglio fino a 29 mm, il piatto 340×250 mm, la corsa carrello 310 mm e il peso di 40 kg la rendono adatta a utilizzi intensivi in ambienti professionali che richiedono continuità di servizio, sicurezza e igiene.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne Sirman MANTEGNA 330 VCS TOP è indicata per **macellerie, salumerie, gastronomie, ristoranti e negozi alimentari** che necessitano di una macchina stabile, precisa e facilmente sanificabile per il taglio frequente di carne e affettati.

Le caratteristiche costruttive orientate a igiene e sicurezza, lo spessore di taglio fino a 29 mm, la configurazione dedicata alla carne e le dimensioni ben bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un ottimo compromesso tra prestazioni, affidabilità e ingombro sul banco professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	56
Diametro Lama (cm)	33
Diametro Lama	mm 330
Lunghezza (cm)	72
Profondità (cm)	65.8
Tipologia	Per carne