

SKU: 1837793

Sirman

Affettatrice verticale Modello MIRRA 300 VAS B.S



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MIRRA 300 VAS B.S.

L'affettatrice verticale **Sirman MIRRA 300 VAS B.S.** è una macchina professionale progettata per il taglio di salumi, formaggi e carni cotte, ideale per salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari e ristoranti che richiedono affidabilità, precisione e facilità di pulizia.

La fusione in lega di alluminio anodizzato con ampio spazio tra motore e lama, il motore ventilato e l'affilatoio incorporato con doppio smeriglio assicurano igiene, continuità di lavoro e manutenzione ordinaria semplice, anche in utilizzi intensivi.

Caratteristiche costruttive

- **Fusione in lega di alluminio anodizzato:** la struttura in lega di alluminio anodizzato garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e superfici lisce facilmente sanificabili nelle aree a contatto con l'alimento.
- **Ampio spazio tra motore e lama:** lo spazio generoso tra motore e gruppo lama facilita le operazioni di pulizia e riduce i punti di accumulo dello sporco.
- **Motore ventilato:** il motore ventilato limita il surriscaldamento durante l'uso prolungato, migliorando durata e affidabilità della macchina in ambito professionale.
- **Lama forgiata e temprata a forte spessore:** la lama forgiata e temprata offre elevata

capacità di taglio e lunga tenuta del filo su salumi, formaggi e carni cotte.

- **Perni scorrimento lappati:** i perni di scorrimento lappati assicurano un movimento fluido del carrello, riducendo attriti e usura nel tempo.
- **Viteria e parafetta in acciaio inox:** viti e parafetta in acciaio inox garantiscono maggiore resistenza alla corrosione e standard igienici elevati nelle zone più esposte.
- **Robusto supporto vela:** il supporto vela di costruzione robusta stabilizza il prodotto in fase di taglio, aumentando sicurezza e precisione.
- **Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio:** l'affilatoio integrato permette di affilare e sbavare la lama direttamente sulla macchina, mantenendo costante la qualità di taglio.
- **Dimensioni compatte con grande capacità di taglio:** la macchina unisce ingombri contenuti e ampia capacità operativa, adatta a banchi professionali con spazio limitato.
- **Versione CE Professionale con sblocco su carro:** la versione CE professionale è dotata di sistemi di sicurezza con sblocco su carro, conformi alle normative per il settore Ho.Re.Ca.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 300 mm (12"):** la lama da 300 mm consente il taglio di tranci di salumi e formaggi di dimensioni medio-grandi.
- **Motore 210 W - 0,29 Hp:** il motore da 210 W garantisce potenza adeguata e funzionamento continuo nelle lavorazioni giornaliere.
- **Spessore di taglio 0-13 mm:** la regolazione consente di ottenere fette da sottili fino a 13 mm, adatte per affettati, formaggi e carni cotte.
- **Corsa carrello 265 mm:** la corsa del carrello permette di lavorare tranci fino a 265 mm di lunghezza.
- **Piatto 260×275 mm:** il piatto portamerce da 260×275 mm offre una superficie ampia per i prodotti più comuni al banco salumeria.
- **Dimensioni macchina:** lunghezza 74 cm, profondità 54 cm, altezza 77 cm, misure adatte al posizionamento su banchi di lavoro professionali.
- **Quote costruttive:** A 440 mm, B 300 mm, C 585 mm, D 540 mm, E 460 mm, F 740 mm, G 770 mm, X 255 mm, Y 215 mm, H 215 mm, W 215 mm.
- **Peso netto 27 kg:** il peso garantisce un'ottima stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 800×600×520 mm e peso lordo 29,5 kg:** l'imballo facilita trasporto e stoccaggio, proteggendo la macchina in magazzino e durante la spedizione.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi in posizione verticale, con ottimo controllo del prodotto.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, azienda specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.

Descrizione funzionale

La MIRRA 300 VAS B.S. è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura in lega di alluminio anodizzato, motore ventilato, affilatoio incorporato e piatto 260×275 mm, offrendo un taglio preciso e regolare con manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 300 mm, lo spessore di taglio fino a 13 mm, la corsa carrello da 265 mm e le dimensioni compatte la rendono adatta all'utilizzo quotidiano in ambienti professionali che richiedono sicurezza, igiene, continuità di servizio e una buona capacità di taglio.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale MIRRA 300 VAS B.S. è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, bar e ristoranti** che necessitano di una macchina robusta e precisa per il taglio frequente di salumi, formaggi e carni cotte.

Il diametro lama da 300 mm, il motore ventilato da 210 W, lo spessore di taglio 0-13 mm e la struttura in lega di alluminio anodizzato offrono un equilibrio efficace tra capacità di taglio, stabilità, igiene e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	77
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	74
Profondità (cm)	54
Tipologia	Verticale