

SKU: 1837877

Sirman

Affettatrice Verticale Modello Tiziano 350 Evo BS1 Spessore di taglio mm 29



Descrizione

Affettatrice verticale Modello Tiziano 350 EVO BS1

L'affettatrice verticale **Sirman Tiziano 350 EVO BS1** è una macchina professionale per il taglio di salumi e formaggi, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar che ricercano precisione di taglio, robustezza e massima igiene.

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

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** il design arrotondato, privo di spigoli vivi e viti in vista, riduce i punti di accumulo dello sporco e facilita le operazioni di lavaggio e sanificazione.
- **Parafetta in acciaio inox:** la parafetta in acciaio inox assicura igiene, resistenza alla corrosione e una migliore finitura della fetta in uscita.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** la puleggia lama priva di foro centrale facilita la pulizia della zona attorno al disco, riducendo il ristagno di residui.

- **Movimento vela progressivo:** il movimento progressivo dei primi 3 mm di apertura della vela garantisce una regolazione estremamente precisa del taglio delle fette sottili.
- **Anello di tenuta sull'albero vela:** l'anello di tenuta sull'albero vela impedisce ai liquidi di penetrare all'interno della macchina, migliorando igiene e durata dei componenti interni.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** il sistema di smontaggio del coprilama è rapido e intuitivo, per una pulizia completa dell'area attorno alla lama.
- **Tutta la minuteria in acciaio inox:** viti e piccola bulloneria in acciaio inox aumentano la resistenza alla corrosione e il livello igienico complessivo.
- **48 mm di distanza fra lama e testa:** la distanza tra lama e testa facilita la presa del prodotto e la pulizia della zona di taglio.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza e pulibilità del banco di lavoro.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220 V monofase / 220-380 V trifase:** l'elettronica multivoltaggio permette l'uso sia in impianti monofase sia trifase, semplificando l'installazione.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta che raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita l'area di lavoro.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore lama fornito di serie consente di smontare il disco in sicurezza per operazioni di pulizia o sostituzione.
- **Manopole in plastica:** le manopole ergonomiche in plastica permettono regolazioni comode e sicure dei comandi.
- **Piedini in gomma:** i piedini in gomma assicurano stabilità e aderenza al piano, riducendo vibrazioni e scivolamenti durante il taglio.
- **Braccio stringisalumi con staffa in acciaio inox:** il braccio stringisalumi con staffa inox garantisce un fissaggio efficace del prodotto e una buona tenuta durante la lavorazione.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 350 mm (14"):** la lama da 350 mm permette di affettare tranci di salumi e formaggi di medie e grandi dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** la potenza da 380 W assicura un taglio regolare anche con prodotti più compatti e in cicli di lavoro intensivi.
- **Spessore di taglio fino a 29 mm:** la regolazione dello spessore consente di ottenere fette da molto sottili fino a 29 mm, coprendo un ampio ventaglio di preparazioni.
- **Corsa carrello 355 mm:** la corsa carrello fino a 355 mm permette di lavorare pezzi lunghi senza continui riposizionamenti.
- **Piatto 305×295 mm:** il piatto portamerce da 305×295 mm offre un piano di appoggio ampio per tranci di salumi e formaggi.
- **Quote costruttive:** A 513 mm, B 338 mm, C 719 mm, D 601 mm, E 541 mm, F 766 mm, G 673 mm, L 684 mm, X 305 mm, Y 255 mm, H 255 mm, W 255 mm, per valutare in dettaglio l'ingombro sul banco.
- **Peso netto 41,5 kg:** il peso garantisce un'elevata stabilità durante il taglio, limitando vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 870×840×830 mm e peso lordo 57,5 kg:** l'imballo robusto protegge la macchina in fase di trasporto e stoccaggio.
- **Tipologia verticale:** configurazione verticale ideale per il taglio di salumi interi con controllo ottimale del prodotto in lavorazione.

- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, specializzata in attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Lunghezza 76,6 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie dimensioni.
- **Profondità 60,1 cm:** profondità compatibile con i piani di lavoro standard di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 67,3 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia operativa.
- **Diametro lama 35 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 350 mm.

Descrizione funzionale

La Tiziano 350 EVO BS1 è un'**affettatrice verticale professionale** che combina linea arrotondata, minuteria in acciaio inox, affilatoio con vaschetta, estrattore lama di serie, movimento vela progressivo e braccio stringisalumi dedicato, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria rapida e sicura.

La lama da 350 mm, lo spessore di taglio fino a 29 mm, il piatto 305×295 mm, la corsa carrello 355 mm e il peso di 41,5 kg la rendono adatta a contesti professionali che richiedono continuità di servizio, igiene e un ottimo equilibrio tra capacità di taglio e ingombro sul banco.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman Tiziano 350 EVO BS1 è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar** che necessitano di una macchina stabile, sicura e facilmente sanificabile per il taglio frequente di salumi e formaggi di medio-grande pezzatura.

Le caratteristiche costruttive orientate a igiene e sicurezza, la scheda elettronica multivoltaggio, il movimento vela progressivo per le fette sottili e le dimensioni bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un eccellente compromesso tra prestazioni, affidabilità e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	67.3
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	76.6
Profondità (cm)	60.1
Tipologia	Verticale