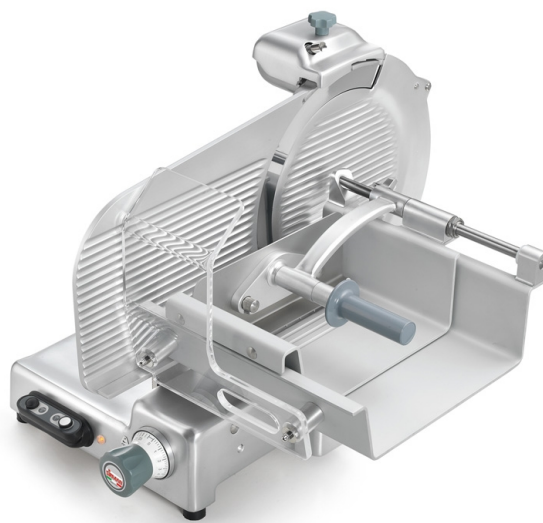


SKU: 1837883

Sirman

Affettatrice Affettacarne Modello Tiziano 350 Evo VCS



Descrizione

Affettatrice affettacarne Modello Tiziano 350 EVO VCS

L'affettatrice affettacarne **Sirman Tiziano 350 EVO VCS** è una macchina professionale 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, unita al perno di scorrimento cromato e lappato con boccole autolubrificanti, ai paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata, al movimento vela progressivo e alla puleggia lama senza foro centrale, garantisce scorrevolezza, facilità di pulizia e regolazioni accurate anche per le fette più sottili.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli e viti a vista:** il design arrotondato riduce i punti di accumulo dello sporco e facilita le operazioni di sanificazione quotidiana.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti, assicurando movimenti fluidi, silenziosi e duraturi.
- **Boccole autolubrificanti:** le boccole autolubrificanti migliorano la scorrevolezza del

carrello e riducono la necessità di manutenzione nel tempo.

- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata aumentano stabilità e comfort di utilizzo, riducendo vibrazioni e rumori durante il taglio.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è facilmente smontabile per consentire una pulizia accurata e un rapido accesso ai componenti interni.
- **Parafetta in acciaio inox:** la parafetta in acciaio inox garantisce elevati standard igienici e una migliore finitura della fetta in uscita.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** la puleggia priva di foro centrale facilita la pulizia dell'area attorno alla lama, riducendo il ristagno di residui.
- **Movimento vela progressivo:** il movimento progressivo dei primi 3 mm di apertura della vela consente regolazioni estremamente precise per le fette sottili.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** il sistema di smontaggio rapido del coprilama permette una sanificazione completa dell'area di taglio.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e minuteria in acciaio inox aumentano la resistenza alla corrosione e l'igiene complessiva della macchina.
- **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 lavoro.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore chiude le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza e pulibilità del banco.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220 V monofase / 220-380 V trifase:** l'elettronica multivoltaggio consente l'uso della macchina sia in impianti monofase sia trifase.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato con vaschetta raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita l'area attorno alla lama.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore lama in dotazione consente lo smontaggio del disco in sicurezza per operazioni di pulizia o sostituzione.
- **Manopole in plastica:** le manopole ergonomiche in plastica permettono una regolazione comoda e sicura dello spessore e dei comandi.
- **Piedini in gomma:** i piedini in gomma assicurano stabilità, aderenza al piano e riduzione delle vibrazioni.
- **Pulsanti IP67 in plastica:** i pulsanti con grado di protezione IP67 resistono a polvere e spruzzi d'acqua, aumentando la sicurezza operativa.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 350 mm (14"):** la lama da 350 mm è adatta al taglio di carne e salumi di medie e grandi dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** il motore da 380 W garantisce un taglio regolare anche in cicli intensivi e con prodotti compatti.
- **Spessore di taglio fino a 29 mm:** la regolazione dello spessore consente di ottenere fette da molto sottili fino a 29 mm, ideali per carne e affettati.
- **Corsa carrello 355 mm:** la corsa carrello fino a 355 mm permette di lavorare pezzi lunghi senza continui riposizionamenti.
- **Piatto 350x287 mm:** il piatto portamerce da 350x287 mm offre un'ampia superficie di appoggio per tagli di carne e salumi.
- **Quote costruttive:** A 513 mm, B 338 mm, C 719 mm, D 681 mm, E 538 mm, F 808 mm, G 550 mm, L 670 mm, X 287 mm, Y 245 mm, H 245 mm, W 245 mm, utili per valutare

l'ingombro sul banco.

- **Peso netto 42 kg:** il peso assicura un'elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 870×840×830 mm e peso lordo 58 kg:** l'imballo robusto protegge 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 80,8 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie e grandi dimensioni.
- **Profondità 68,1 cm:** profondità compatibile con i piani di lavoro di macellerie e salumerie.
- **Altezza 55 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 VCS è un'**affettatrice affettacarne professionale** che combina struttura arrotondata, minuteria in inox, affilatoio con vaschetta, pulsanti IP67 e piedini in gomma, offrendo un taglio preciso, sicuro e una manutenzione ordinaria semplice e veloce.

La lama da 350 mm, lo spessore di taglio fino a 29 mm, il piatto 350×287 mm, la corsa carrello 355 mm e il peso di 42 kg la rendono adatta a utilizzi intensivi in ambienti professionali che richiedono continuità di servizio, sicurezza e igiene.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne Sirman Tiziano 350 EVO VCS 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 bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un ottimo compromesso tra prestazioni, affidabilità e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	55
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	80.8
Profondità (cm)	68.1
Tipologia	Per carne