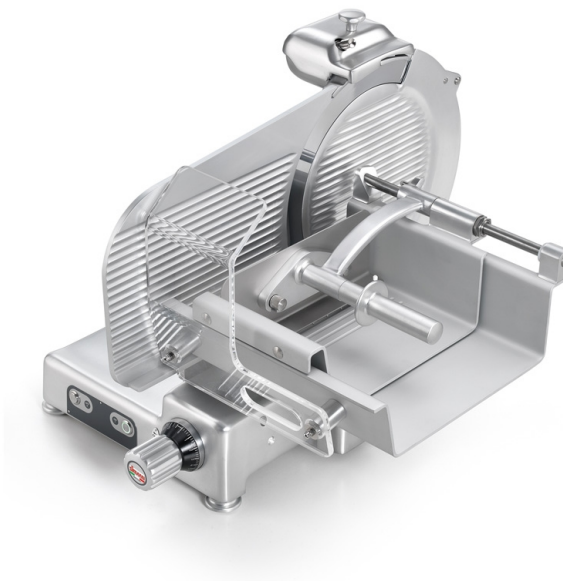


SKU: 1837886

Sirman

Affettatrice Affettacarne Modello Tiziano 350 Evo VCS Top



Descrizione

Affettatrice Affettacarne Modello Tiziano 350 EVO VCS TOP

L'affettatrice affettacarne **Sirman Tiziano 350 EVO VCS TOP** è una macchina professionale per il taglio di carne e salumi, ideale per macellerie, salumerie, gastronomie, ristoranti e negozi alimentari che richiedono 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, il movimento vela progressivo e la puleggia lama senza foro centrale rendono questa affettatrice scorrevole, sicura e facilmente sanificabile anche in utilizzi intensivi.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** il design arrotondato, privo di spigoli e viti a vista, riduce i punti di accumulo dello sporco e semplifica le operazioni di pulizia quotidiana.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti, garantendo movimenti fluidi, silenziosi e duraturi.
- **Boccole autolubrificanti:** le boccole di scorrimento autolubrificanti riducono la necessità

di manutenzione e mantengono costante la scorrevolezza del carrello nel tempo.

- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata migliorano stabilità e comfort d'uso, attenuando vibrazioni e rumore 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 assicura 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 più sottili.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** il sistema permette di rimuovere velocemente il coprilama per una sanificazione completa della zona di taglio.
- **Tutte le minuterie in acciaio inox:** viti e minuteria 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 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'impiego 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 fornito di serie consente lo smontaggio del disco in sicurezza per le operazioni di pulizia o sostituzione.
- **Manopola in alluminio:** la manopola in alluminio offre una 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 ottima aderenza al piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** i pulsanti con grado di protezione IP67 resistono a polvere e spruzzi d'acqua, aumentando la sicurezza operativa in ambienti umidi.
- **Valigetta utensili in dotazione:** la macchina viene fornita con valigetta utensili per agevolare installazione e manutenzione ordinaria.

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 con prodotti 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 le principali esigenze di macellerie e salumerie.
- **Corsa carrello 355 mm:** la corsa carrello fino a 355 mm permette di lavorare pezzi lunghi senza continui riposizionamenti.
- **Piatto 350×287 mm:** il piatto portamerce da 350×287 mm offre una superficie ampia 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 con precisione 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, laboratori e reparti macelleria della GDO.
- **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 tipici 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 TOP è un'**affettatrice affettacarne professionale** che combina struttura arrotondata, minuteria in acciaio inox, affilatoio con vaschetta, pulsanti IP67 e piedini telescopici, 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 rendono questa macchina adatta a utilizzi intensivi in ambienti professionali che richiedono continuità di servizio, igiene e un ottimo equilibrio tra capacità di taglio e ingombro sul banco.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice affettacarne Sirman Tiziano 350 EVO 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 di medio-grande pezzatura.

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 spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

Attributo	Valore
Altezza (cm)	55
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	80.8
Profondità (cm)	68.1
Tipologia	Per carne