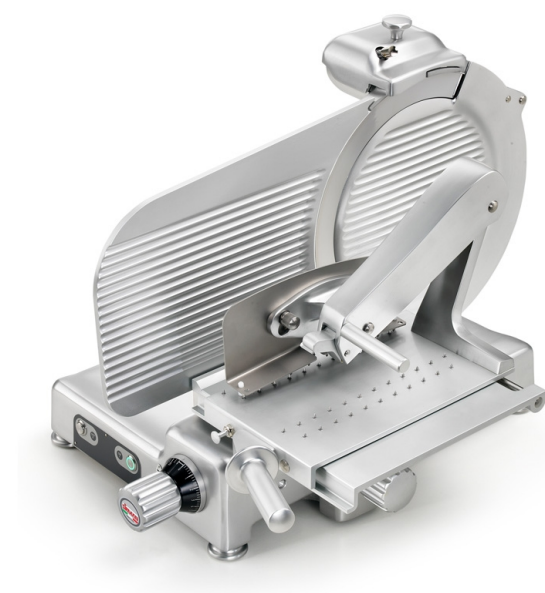


SKU: 1837892

Sirman

Affettatrice Verticale Modello Tiziano 370 Evo BS1 Top



Descrizione

Affettatrice Verticale Modello Tiziano 370 EVO BS1 TOP

L'affettatrice verticale **Sirman Tiziano 370 EVO BS1 TOP** è una macchina professionale per il taglio di salumi e formaggi, progettata per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar che cercano elevata precisione di taglio, robustezza e massima igiene.

Il movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura migliora il controllo sulle fette sottili, mentre l'anello di tenuta sull'albero vela e la puleggia lama senza foro centrale riducono l'ingresso di liquidi all'interno della macchina e facilitano le operazioni di pulizia dell'area di taglio.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista:** il design arrotondato riduce i punti di accumulo dello sporco e semplifica le operazioni di sanificazione quotidiana.
- **Perno di scorrimento cromato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato e lappato, abbinato a boccole di scorrimento autolubrificanti, assicurando movimenti fluidi e silenziosi.
- **Boccole di scorrimento autolubrificanti:** le boccole autolubrificanti riducono la necessità di manutenzione e migliorano la scorrevolezza nel tempo.
- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata

aumentano stabilità e comfort, 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 garantisce elevati standard igienici e una buona finitura della fetta in uscita.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** la puleggia priva di foro centrale facilita il lavaggio dell'area attorno alla lama e riduce il ristagno di residui.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** il sistema consente di rimuovere rapidamente il coprilama per una sanificazione completa della zona di taglio.
- **Minuteria in acciaio inox:** tutte le minuterie sono in acciaio inox, aumentando resistenza alla corrosione e igiene complessiva.
- **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'utilizzo sia in impianti monofase sia trifase.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta raccogli-trucioli che mantiene pulita l'area di affilatura.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore lama fornito in dotazione permette lo smontaggio del disco in sicurezza per pulizia o sostituzione.
- **Manopola in alluminio:** la manopola in alluminio garantisce 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, incrementando la sicurezza operativa.
- **Valigetta utensili in dotazione:** la fornitura include una valigetta utensili utile per installazione e manutenzione ordinaria.
- **Braccio stringisalumi con staffa in acciaio inox:** il braccio stringisalumi con staffa inox garantisce un fissaggio efficace del prodotto e una buona tenuta durante il taglio.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 370 mm (15"):** la lama da 370 mm consente il taglio di tranci di salumi e formaggi di medio-grande dimensione.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** la potenza da 380 W garantisce un taglio regolare anche con prodotti compatti e in cicli di lavoro intensivi.
- **Spessore di taglio fino a 25 mm:** la regolazione dello spessore permette di ottenere fette sottili e medie fino a 25 mm, ideali per un'ampia gamma di preparazioni.
- **Corsa carrello 355 mm:** la corsa carrello fino a 355 mm consente di lavorare pezzi lunghi senza frequenti riposizionamenti.
- **Piatto 305×295 mm:** il piatto portamerce da 305×295 mm offre un'ampia superficie di appoggio per tranci di salumi e formaggi.
- **Quote costruttive:** A 513 mm, B 338 mm, C 730 mm, D 601 mm, E 551 mm, F 766 mm, G 664 mm, L 683 mm, X 305 mm, Y 255 mm, H 255 mm, W 255 mm, utili per valutare nel dettaglio l'ingombro sul banco.

- **Peso netto 41,5 kg:** il peso assicura 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 durante 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 66,4 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia operativa.
- **Diametro lama 37 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 370 mm.

Descrizione funzionale

La Tiziano 370 EVO BS1 TOP è un'**affettatrice verticale professionale** che combina struttura arrotondata, minuteria in acciaio inox, affilatoio con vaschetta, estrattore lama, movimento vela progressivo e braccio stringisalumi dedicato, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria rapida e sicura.

La lama da 370 mm, lo spessore di taglio fino a 25 mm, il piatto 305×295 mm, la corsa carrello 355 mm e il peso di 41,5 kg rendono questa affettatrice adatta ad ambienti professionali che richiedono continuità di servizio, elevata igiene e un ottimo equilibrio tra capacità di taglio e ingombro sul banco.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman Tiziano 370 EVO BS1 TOP 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 soluzioni costruttive orientate a igiene e sicurezza, la scheda elettronica multivoltaggio, il movimento vela progressivo per le fette sottili e le dimensioni ben bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un eccellente compromesso tra prestazioni, affidabilità e spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	66.4
Diametro Lama (cm)	37

Attributo	Valore
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	76.6
Profondità (cm)	60.
Tipologia	Verticale