

SKU: 21458635

Sirman

Affettatrice verticale MANTEGNA 350 BS1 TOP **Spessore di taglio mm 29**



Descrizione

Affettatrice verticale Modello MANTEGNA 350 BS1 TOP

L'affettatrice verticale **Sirman MANTEGNA 350 BS1 TOP** è una macchina professionale per il taglio di salumi e formaggi, ideale per salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar che richiedono precisione, robustezza e massima igiene nelle lavorazioni quotidiane.

La linea arrotondata priva di spigoli, il perno di scorrimento cromato rettificato e lappato con boccole autolubrificanti, il braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile e i piedini telescopici in alluminio con base in gomma rendono questa affettatrice stabile, scorrevole e facilmente sanificabile, garantendo sicurezza operativa e qualità costante del prodotto affettato.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli:** il design arrotondato, privo di spigoli vivi, facilita le operazioni di pulizia e riduce i punti di accumulo dello sporco, migliorando il livello di igiene complessivo.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato e lappato:** il carrello scorre su perno cromato rettificato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti, assicurando movimenti fluidi e minore usura nel tempo.

- **Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata sul carrello migliorano la stabilità e riducono vibrazioni e rumore durante il taglio.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è smontabile, consentendo un accesso diretto per la pulizia e la manutenzione dei componenti interni.
- **Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta:** la parafetta in acciaio inox con aggancio rapido a baionetta si rimuove facilmente, permettendo una sanificazione accurata delle parti a contatto con l'alimento.
- **Minuteria in acciaio inox:** tutte le minuterie sono realizzate in acciaio inox, aumentando la resistenza alla corrosione e la durata in ambienti professionali umidi e intensivi.
- **Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici:** la copertura inferiore protegge componenti meccanici ed elettrici, lasciando comunque un accesso diretto per interventi di servizio.
- **Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V:** la scheda elettromeccanica è utilizzabile in versione monofase o trifase, adattandosi ai diversi impianti elettrici professionali.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta inferiore che raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita l'area di lavoro.
- **Sistema di tenuta stagna su puleggia:** la tenuta stagna su puleggia protegge la trasmissione da sporco, grasso e umidità, prolungando la vita dei componenti.
- **48 mm di distanza fra lama e corpo macchina:** la distanza tra lama e corpo macchina facilita la maneggevolezza del prodotto e la pulizia della zona di taglio.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore lama fornito di serie consente di smontare il disco in sicurezza per pulizia o sostituzione.
- **Manopole in alluminio:** le manopole in alluminio garantiscono una presa sicura e una regolazione precisa dei comandi.
- **Piedini telescopici in alluminio con base in gomma:** i piedini regolabili con base in gomma assicurano stabilità e aderenza al piano di lavoro.
- **Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile:** il braccio stringisalumi con staffa chiodata in acciaio inox, completamente rimovibile, garantisce un ottimo fissaggio del prodotto e una pulizia profonda delle parti a contatto.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 350 mm (14"):** la lama da 350 mm permette il taglio di tranci di salumi e formaggi di medie e grandi dimensioni, adatta alle lavorazioni più impegnative.
- **Motore 370 W - 0,50 Hp:** la potenza da 370 W assicura un taglio regolare e continuo anche con prodotti particolarmente compatti.
- **Spessore di taglio fino a 29 mm:** la regolazione dello spessore consente di ottenere fette da molto sottili fino a 29 mm, coprendo un'ampia gamma di preparazioni.
- **Corsa carrello 310 mm:** la corsa del carrello consente di lavorare pezzi fino a 310 mm di lunghezza senza necessità di riposizionamento frequente.
- **Piatto 300x270 mm:** il piatto portamerce da 300x270 mm offre un piano di appoggio adeguato per la maggior parte dei tranci di salumi.
- **Quote costruttive:** A 468 mm, B 338 mm, C 660 mm, D 600 mm, E 530 mm, F 750 mm, G 715 mm, X 270 mm, Y 250 mm, H 250 mm, W 250 mm, utili per valutare con precisione l'ingombro sul banco.
- **Peso netto 38 kg:** il peso garantisce un'elevata stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.

- **Dimensioni ingombro 870×840×830 mm e peso lordo 52 kg:** l'ingombro e il peso in imballo permettono di valutare spazi di stoccaggio e movimentazione.
- **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 75 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie dimensioni.
- **Profondità 60 cm:** profondità compatibile con i piani di lavoro standard di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 71,5 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 MANTEGNA 350 BS1 TOP è un'**affettatrice verticale professionale** che combina linea arrotondata, minuteria in inox, affilatoio con vaschetta, estraattore lama di serie, sistema di tenuta stagna su puleggia e braccio stringisalumi dedicato, offrendo un insieme di soluzioni pensate per semplificare il lavoro quotidiano.

La lama da 350 mm, lo spessore di taglio fino a 29 mm, il piatto 300×270 mm, la corsa carrello 310 mm e il peso di 38 kg permettono un utilizzo intensivo in contesti professionali che richiedono continuità di servizio, precisione e rapidità nelle operazioni di taglio.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman MANTEGNA 350 BS1 TOP è indicata per **salumerie, gastronomie, negozi alimentari, ristoranti e bar** che cercano 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 elettromeccanica multivoltaggio, lo spessore di taglio fino a 29 mm e le dimensioni bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un ottimo equilibrio tra prestazioni, affidabilità e ingombro sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	71.5
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	75

Attributo	Valore
Profondità (cm)	60
Tipologia	Verticale