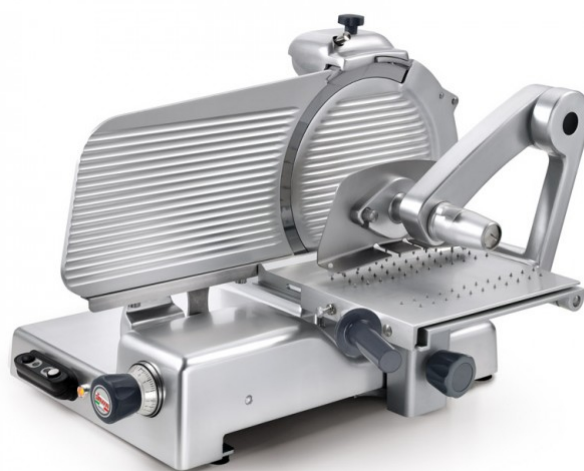


SKU: EvoBS2

Sirman

Affettatrice verticale Modello Leonardo 350 Evo BS2



Descrizione

Affettatrice verticale Modello LEONARDO 350 EVO BS2

L'affettatrice verticale **Sirman LEONARDO 350 EVO BS2** è una macchina professionale progettata per il taglio di salumi, carni e altri prodotti alimentari, ideale per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di un'affettatrice robusta, precisa e facile da pulire per il lavoro quotidiano.

La struttura con linee arrotondate prive di spigoli e viti in vista garantisce igiene e facilità di sanificazione, mentre l'altezza di lavoro agevolata supporta l'operatore durante le operazioni intensive.

Caratteristiche costruttive

- **Lama a costa bassa:** progettata per ridurre l'attrito con il prodotto e migliorare la scorrevolezza durante il taglio.
- **Perno di scorrimento cromato, rettificato e lappato:** garantisce un movimento del carrello fluido e preciso.
- **Boccole in ghisa lappate:** assicurano uno scorrimento uniforme del carrello.
- **Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata:** riduce gli impatti e

aumenta comfort e stabilità.

- **Puleggia lama senza foro centrale:** agevola la pulizia evitando accumuli di residui.
- **Movimento progressivo della vela nei primi millimetri:** permette una regolazione precisa dello spessore delle fette.
- **Parafetta in acciaio inox e minuteria inox:** componenti duraturi che migliorano igiene e resistenza.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantenimento della lama sempre pronta all'uso.
- **Estrattore lama di serie:** semplifica la rimozione sicura della lama per pulizia e manutenzione.
- **Piedini in gomma:** garantiscono stabilità della macchina sul piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in plastica:** comandi resistenti a umidità e polvere, adatti per uso intensivo.
- **Braccio blocca salume con staffa in acciaio inox facilmente smontabile:** migliora l'ergonomia e la sicurezza operativa.
- **Altezza di lavoro agevolata:** struttura studiata per il comfort dell'operatore durante l'uso prolungato.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** LEONARDO 350 EVO BS2 – affettatrice verticale professionale.
- **Diametro lama 350 mm (14"):** lama ampia per tagli regolari di salumi e carni.
- **Motore:** 380 W (0,52 Hp) per prestazioni costanti e uso continuativo.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per un'ampia gamma di fette.
- **Corsa carrello:** 370 mm per lavorare prodotti di lunghezza significativa.
- **Piatto portamerce:** 350 × 320 mm per una base stabile durante il taglio.
- **Dimensioni ingombro:** corpo macchina progettato per un posizionamento equilibrato su banchi professionali.
- **Peso netto:** 56 kg per stabilità e riduzione delle vibrazioni.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 830 mm per trasporto sicuro e protetto.
- **Peso lordo:** 72 kg comprensivo di imballo per una logistica efficiente.

Descrizione funzionale

La **Sirman LEONARDO 350 EVO BS2** è un'affettatrice verticale che unisce design ergonomico, precisione di taglio e materiali professionali, garantendo fette regolari e uniformi anche in contesti di lavoro intensivo. Grazie alla lama a costa bassa e al movimento progressivo della vela, questa macchina offre un'esperienza di taglio fluida con ingombri studiati per l'uso su piani di lavoro standard.

La stabilità strutturale e i sistemi di sicurezza integrati, come i pulsanti IP67 e il braccio blocca salume facilmente smontabile, rendono questo modello una scelta affidabile e duratura per chi desidera efficienza operativa e manutenzione agevole.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice verticale LEONARDO 350 EVO BS2 è perfetta per **macellerie, salumerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che richiedono un'attrezzatura professionale robusta, intuitiva e progettata per lavorare salumi e carni con precisione costante.

La combinazione di componenti di alta qualità, facilità di manutenzione e prestazioni affidabili garantisce risultati ideali anche nei contesti di lavoro più esigenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	63.3
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	87.6
Profondità (cm)	67.6
Tipologia	Verticale