

FATIADORES

DE FRIOS



Prática
By **SIRMAN**

CANOVA 300 / AUTOMECC 300

Fatia com qualidade

Queijos, embutidos, entre outros.

- Lâmina de 300 mm de diâmetro confeccionada em aço de longa durabilidade. Afiador integrado de fácil uso;
- Régua limitadora ajustável e removível do carro móvel;
- Corpo de desenho arredondado, sem cantos vivos ou parafusos aparentes;
- Eixo retificado com bronzinas facilita o manuseio tornando-o leve mesmo quando carregado com o alimento;
- + de 4 cm de distância entre a lâmina de corte e o corpo do fatiador;
- Base inferior fechada;
- Cortes precisos. Lâmina inclinada a 38°;
- Protetor de mãos em *Plexiglass*;



CANOVA 300



AUTOMECC 300

Modo automático

43 fatias por minuto.

Modo manual

Controles independentes.

BENEFÍCIOS A CADA FATIA!

Alta durabilidade Ergonômicos **Prato com dimensão ideal** Qualidade no corte
Movimento manual e automático **Robustez** Motor ventilado e silencioso **Redução de sobras das peças** Higiene **Design moderno com linhas arredondadas.**

MUITO
LUCRATIVIDADE!

Aumente o aproveitamento e reduza as sobras.



Rápido Retorno do Investimento: os fatiadores de frios Prática by Sirman permitem aproveitamento total dos embutidos: **menos sobras igual mais faturamento na loja.**

EQUIPAMENTOS DENTRO DA NORMA NR12

Certificação



Segurança para o operador: atende NR12 e Inmetro 371

1. Botão emergência (stop) com chave e duplo canal.
2. Botão rearme (reset)
3. Sensor de localização do sistema de afiação
4. Anel de proteção circular que envolve a lâmina de corte.
5. Protetor frontal da lâmina.
6. Lâmpadas sinalizadoras para funcionamento da lâmina e sistema automático (linha Automec)

CARACTERÍSTICAS	CANOVA 300	AUTOMECC 300	PALLADIO 350	AUTOMECC 350
Dímetro da lâmina (mm)	300	300	350	350
Capacidade (fatias/min)	Manual	43	Manual	45
Prato (mm)	270x230	270x230	305x270	365x270
Curso do carro (mm)	275	275	310	310
Altura do corte (mm)	175	175	225	225
Dímetro de corte (mm)	200	200	250	250
Externas (LxPxH) (mm)	560x495x500	590x495x650	660x575x530	685x660x750
Motor da lâmina (cv)	0,29	0,29	0,5	0,5
Motor do carro (cv)	-	0,24	-	0,24
Embalagem (mm)	800x600x530	870x840x750	760x640x700	870x840x750
Peso Líquido (kg)	26,5	42,60	37	57
Peso Bruto (kg)	29	57	46	72
Voltagem	220/60/monofásico	220/60/monofásico	220/60/monofásico	220/60/monofásico

PALLADIO 350 / AUTOMECC 350

Fatia com facilidade

Queijos embutidos, incluindo mortadelas de grande diâmetro, entre outros.

- Lâmina de 350 mm de diâmetro confeccionada em aço de longa durabilidade. Afiador integrado de fácil uso;
- Protetor de mãos robusto em alumínio (Palladio 350) e *Plexiglass* (Automecc 350);
- Régua limitadora ajustável e removível do carro móvel (Palladio 350 apenas);
- Corpo de desenho arredondado, sem cantos vivos ou parafusos aparentes;
- Eixo retificado com bronzinas facilita o manuseio tornando-o leve mesmo quando carregado com o alimento;
- 4,9 cm de distância entre a lâmina de corte e o corpo do fatiador;
- Carro removível para limpeza apenas quando o seletor de espessura estiver na posição 0 (sem corte), por segurança;
- Cortes precisos. Lâmina inclinada a 35°;
- Base inferior fechada.



PALLADIO 350



AUTOMECC 350

Modo automático: 45 fatias por minuto - também opera no modo manual. Base em aço inoxidável. Sistema de movimento do carro por moto-reductor e braço mecânico articulado. Controles independentes. Amplo carro móvel de apoio do alimento. Processa peças inteiras de frios embutidos com até 330 mm de altura. Régua ajustável de duplo eixo. Sistema empurrador com mola e trava de segurança na parte superior do carro.

Fatiou, embalou e pronto!

A mais produtiva linha de **Fatiadores de Frios** do mercado oferece toda qualidade, segurança e agilidade que seu negócio merece. Toda a tradição da Sirman, presente em mais de 120 países, aliada à qualidade dos serviços de venda e assistência técnica da Prática.

Os melhores equipamentos para corte de frios, prontos para supermercados, restaurantes, mercearias, padarias, rotisseries, mercados e hotéis.



Operação simples e segura

Atendem integralmente à NR-12 do Ministério do Trabalho e possuem certificação do Inmetro, conferindo extrema proteção contra acidentes elétricos e mecânicos.

Precisão no fatiamento

Lâmina de precisão de alta durabilidade.
Carro deslizante montado sobre rolamentos e esferas
E bronzinas, com eixos retificados.



Fácil limpeza e higiene

Além de construídos em alumínio anodizado e partes em aço inox, possuem fácil remoção do carro, da proteção central da lâmina e de outros componentes sem o uso de ferramentas.

Características exclusivas

- Lâmina em aço especial temperado, garantindo longa durabilidade e perfeição de fatiamento;
- Transmissão de potência feita com correia especial frísada;
- Conjunto afiador de lâmina totalmente metálico e proteção de rebolos incorporados à máquina, que garantem precisão na afiação e praticidade.

Prática Rio de Janeiro
+55 (21) 2484-8450

Prática São Paulo
+55 (11) 2526-1200

Prática Matriz
+55 (35) 3449-1200



SEMPRE PRONTA
PARA ATENDÊ-LO!

Conte com a maior rede de
Assistência Técnica do Brasil.



www.praticabr.com

PRÁTICA