



FOOD PROCESSING MACHINES

2026



Ambiente de uso	Tipo de lâmina	Produtos	Uso
Doméstico	Pão	Pão	Massas muito duras (batatas e farinha)
Bar	Queijo	Queijo	Massas duras (carne + adensantes)
Lanches	Verdura	Verdura	Massas médias (carne fresca)
Fast Food	Salame	Salame	Massas líquidas (carne fresca + líquidos)
Pequena Pizzaria	Presunto cozido	Presunto cozido	Produtos secos (especiarias e pó)
Pequeno restaurante	Presunto cru desossado	Presunto cru desossado	Saladas
Restaurante	Presunto cru com osso	Presunto cru com osso	
Grande restaurante	Carne fresca	Carne fresca	
Catering	Carne cozida	Carne cozida	
Comunidades	Carne congelada	Carne congelada	
Salameria	Peixe	Peixe	

- Açougue
- Supermercado
- Indústria
- Refeitórios
- Mercadinhos
- Laboratórios
- Pequena indústria

Processadores de carne

- TC produção/h.
- Lâmina em dotação
- Número de lâminas
- Capacidade cilindro
- Comprimento cilindro
- Diâmetro cilindro
- Curso pistão
- Funis em dotação Ø int.
- Número rolos
- Dimensões da boca de carregamento
- Dimensões máx. de trabalho
- Plano de trabalho
- Lâminas
- Diâmetro molde

Tabela de dados técnicos

- Potência
- Alimentação
- Motor
- Peso líquido
- Dimensões embalagem
- Peso bruto

Embalagem

- Bobina película
- Dimensões máx bandeja
- Bomba de vácuo
- Barra de selagem
- Dimensões das cavidades

Máquinas para cozinhar

- Temperatura
- Capacidade recipiente
- Capacidade útil recipiente

Snack e Pizza

- Superfície útil
- Dimensões do rolo

Cortadores de frios

- Ø Lâmina
- Espessura corte
- Escorrimento carrinho
- Prato

Linha Bar

- Capacidade copo
- Giros lâminas
- Dimensão internas copo
- Giros

Lavagem

- Potência da resistência
- Resistência cuba
- Eletrobomba
- Consumo de água por ciclo
- Capacidade reservatório
- Capacidade cuba
- Pressão de água
- Ciclos de lavagem
- Dimensões do cesto da lava-louças
- Tubo de entrada de água
- Tubo de drenagem de água

Equipamentos para restaurantes

- Capacidade recipiente
- Capacidade de massa
- Produção/h.
- Molde
- Giros disco
- Giros
- Capacidade útil recipiente
- Giros lâminas
- Capacidade de trabalho
- Giros bater
- TC produção/h.
- Lâmina em dotação
- Potência absorvida

Distribuição nacional

- Pressão ar
- Temperatura elaboração
- Capacidade copo
- Giros bater
- Capacidade útil recipiente
- Dimensão cuba





SIRMAN BRASIL
Balneário Camboriú



SIRMAN
Padova Italy



Há mais de 50 anos a Sirman produz os melhores equipamentos para os profissionais da cozinha, o processamento da carne e a cadeia varejista e atacadista de distribuição de produtos alimentares. Desde a primeira ideia empresarial do fundador Nereo Marzaro até hoje, a empresa evoluiu constantemente graças a uma moderna e eficiente organização interna e a uma equipe de alto nível que coopera para que os produtos Sirman projetados e fabricados na Itália estejam presentes em 130 países do mundo. Hoje a empresa é reconhecida no setor como líder, graças a uma ampla gama de produtos, que se distinguem

pela perfeita tecnologia e durabilidade, design inovador e alto rendimento, destinados a satisfazer as mais altas expectativas de restaurantes, bares, pizzarias, açougues, supermercados, laboratórios e indústrias alimentícias. Um ótimo resultado obtido graças às capacidades dos técnicos e projetistas que, nos laboratórios equipados com máquinas para testes de última geração, se dedicam a aperfeiçoar os modelos já em comercialização e a desenvolver novos produtos.

EMPRESA



Presente no Brasil com filial própria desde 2016, a Sirman ampliou consideravelmente a gama de produtos certificados para o mercado brasileiro, dedicando um amplo espaço de armazenamento com milhares de itens entre produtos acabados, acessórios e peças de reposição, para trazer equipamentos com um nível diferenciado de alta qualidade em todo o território nacional. A filial conta com uma rede de venda caracterizada pela presença dos produtos Sirman em mais de 400 lojas e nos maiores sites de e-commerce, com dezenas de representantes em todos os Estados do País, e uma rede de assistência técnica de alto padrão,

capazes de oferecer o melhor do “Made in Italy” ao mercado brasileiro de máquinas para a gastronomia.

A Sirman participa com a filial brasileira nos maiores eventos e feiras do setor, no nível nacional e internacional, divulgando a qualidade dos seus produtos e promovendo a colaboração com os melhores chefs de gastronomia, para entender as necessidades dos próprios clientes e continuar a desenvolver novos equipamentos e novas funcionalidades capazes de aumentar a eficiência e produtividade dos profissionais das cozinhas.



FÁBRICA

A linha de produção conta com três estações de usinagem e um setor de montagem que trabalha com grande cuidado em conjugar a parte mecânica e os componentes eletrônicos, respeitando totalmente as normas legais em vigor, em um produto capaz de satisfazer as melhores exigências dos clientes.

A atenção com a matéria prima, que incorpora fornecedores estrangeiros e uma cuidadosa escolha dos serviços terceirizados, entre os quais o corte a laser de aço e a usinagem feitas por meio de máquinas CNC, permite controlar cada detalhe do produto acabado.

A estrutura industrial possui também equipamentos para pintura epóxi, que graças ao uso de verniz atóxico alimentar, garante grande durabilidade e confiança aos produtos realizados.

Um cuidadoso controle de qualidade

acompanha todo o processo produtivo, desde o recebimento da matéria prima até os testes de funcionamento do produto final.

Trata-se de um processo articulado que precisa de grande dedicação no trabalho, conhecimento aprofundado do setor, muita precisão no alcance de todas as etapas de produção e um trabalho em equipe bem organizado para garantir o máximo padrão de qualidade dos produtos.

Todos esses recursos e uma experiência nos longos dos anos permitiram à fábrica brasileira projetar, em conjunto com a matriz italiana, o primeiro cortador de frios com a marca Sirman produzido fora da Itália, mantendo ao mesmo tempo o alto nível de qualidade que distinguem os produtos realizados pela Sirman.



A Sirman está sempre atualizada com as novas tendências do setor, com as tecnologias mais inovadoras e sobretudo com as necessidades dos melhores profissionais da cozinha. A qualidade do trabalho de quem se empenha nas cozinhas profissionais é o que a Sirman deseja valorizar, e por isso a empresa investe constantemente no desenvolvimento de novas tecnologias capazes de facilitar o trabalho de quem atua no setor da gastronomia.

O site foi realizado para oferecer uma ampla vastidão de informações, dados técnicos e vídeos de uso e manutenção, úteis tanto para as revendas quanto para os clientes finais.

Como acesso à área reservada do site, é possível entrar na plataforma Service, que inclui um potente motor de pesquisa no banco de dados de milhares de itens: colocando simplesmente o código da peça, pode-se encontrar a vista explodida, a lista dos componentes e os preços das peças daquela máquina específica. Trata-se de uma ferramenta útil para ter uma rápida e eficiente gestão do pós-venda e para poder solicitar as peças de uma forma mais simples.

Abreviatura de Sirman Remote Control System, SRCS é uma plataforma na nuvem, realizada para obter os melhores desempenhos das máquinas Sirman equipadas com placas Wi-Fi. As máquinas capazes de se conectar na plataforma SRCS são aquelas equipadas com sistemas de gestão avançada, graças a uma placa de gestão dedicada denominada também de SRCS. Máquinas já equipadas com componentes eletrônicos de gestão avançada, por exemplo as seladoras W8 TOP, podem ser rapidamente conectadas na plataforma graças ao PWA (Progressive Web App) disponível sem custos no site srcs.sirman.com.

Uma vez conectadas na nuvem, as máquinas podem ser controladas por meio de qualquer dispositivo e com qualquer navegador, assim por meio de um smartphone se pode acessar as mais avançadas funcionalidades de controle, gestão e configuração de acordo com o tipo de máquina.

Através do próprio perfil é possível gerenciar mais máquinas, receitas privadas ou compartilhadas, salvar ou renomear programas e até receber notificações sobre o mau funcionamento ou alarmes. Tem a possibilidade de monitorar os consumos de energia elétrica, calcular os custos e organizar as manutenções preventivas, visando a máxima eficiência do equipamento.

SRCS®
Remote Control System



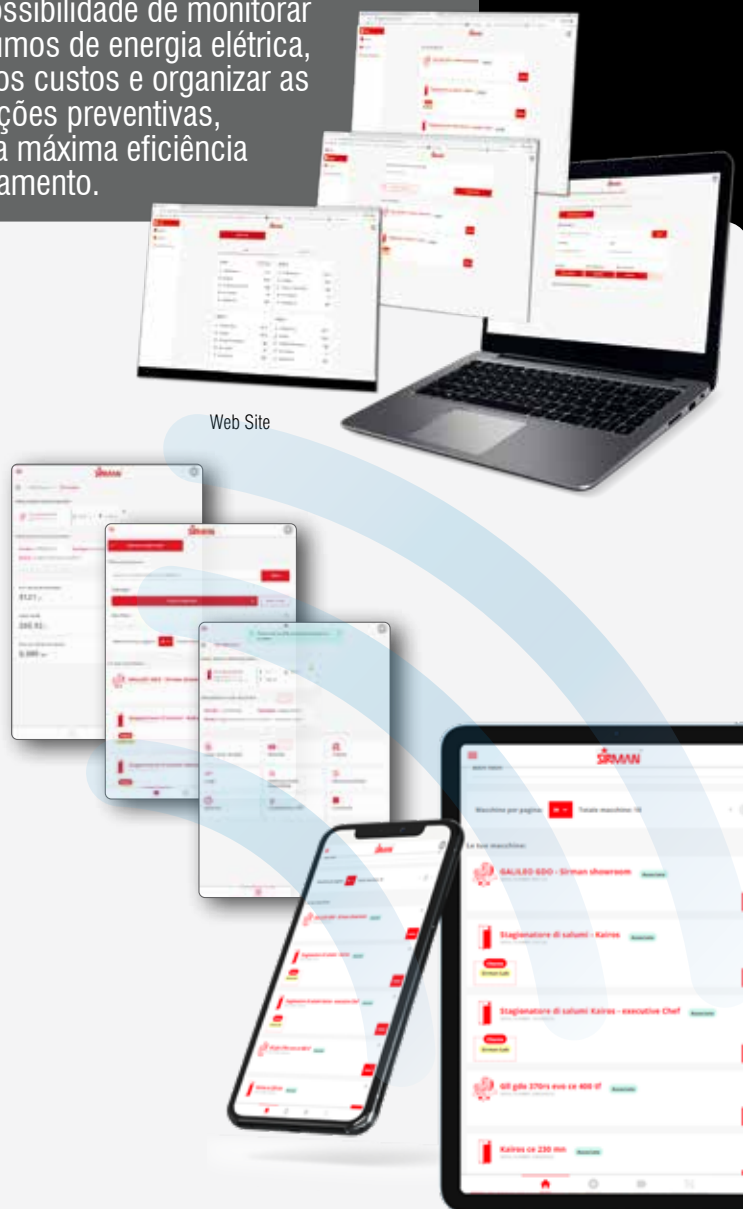
**Softcooker
Wi-Food**



W8 Top



**Barmaster
Wi-Fi**



ÍNDICE

8 CORTADORES DE FRIOS

- 13 Atlantis
- 14 Atlantis Automec
- 15 Anniversario LX 350
- 20 Canova
- 21 Canova Automec
- 12 CFI
- 27 Mantegna
- 18 Mirra
- 19 Mirra Automec
- 24 Palladio Automec
- 23 Palladio Evo
- 26 Raffaello Evo
- 16 Smart

28 EQUIPAMENTOS PARA RESTAURANTES

- 40 Ciclone
- 31 Concerto 5
- 44 C-Tronic
- 34 i2Pasta
- 32 Orchestra 10
- 35 Raviomatic
- 30 Sinfonia 2
- 39 Storm
- 45 TCG 12 Denver
- 36 TM
- 37 TM-TG
- 33 Moldes de extrusão
- 42 Vortex

46 PROCESSADORES DE CARNE

- 53 Drake Man
- 49 Format
- 51 IS 8-16 X - IS 12 VX
- 50 Katana 12
- 54 Multipatty
- 55 SA
- 47 TC 22 Dakota
- 48 TC 22-32 Colorado
- 52 T-Rex

56 EMBALAGEM

- 59 Easyvac Touch
- 58 Sigix M20
- 60 W8 Top / Easy Touch

64 MÁQUINAS PARA COZINHAR

- 68 Sondas Wireless NFC
- 67 Softcooker Wi-Food
- 66 Softcooker XP S/SR

70 SNACK E PIZZA

- 72 Cort
- 73 PD
- 75 Pizza
- 74 P-Roll

76 LINHA BAR

- 83 Apollo
- 79 Barmaster Wi-Fi
- 82 Nordkapp
- 78 Orione
- 81 Sirio

84 LAVAGEM

- 86 CX Wash
- 87 HP Wash

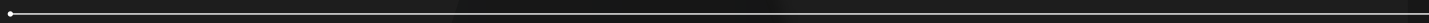
88 DISTRIBUIÇÃO NACIONAL

- 90 Pacojet 4
- 91 Plutone 7

Os fatiadores de frios sempre foram os produtos tradicionais da linha Sirman. Projetados pelo nosso setor técnico de ponta, estão disponíveis numa ampla gama de modelos, que atendem todas as exigências dos nossos clientes.

A grande variedade de modelos lançados por nós no mercado mundial, reafirma a qualidade das matérias primas empregadas na sua fabricação, totalmente construídos dentro das normas mais exigentes de segurança e higiene exigidas pelos mais rigorosos países.

Além da funcionabilidade, resistência e segurança, o design made in Italy, que graças aos nossos projetistas consegue reunir a tradição italiana com aspectos altamente inovativos, trazem um grande diferencial para os nossos fatiadores, tornando-se pontos de referência no mercado mundial do Food Service.





CORTADORES DE FRIOS

CARACTERÍSTICAS COMUNS A TODOS OS CORTADORES DE FRIOS

PECULIARIDADES DOS CORTADORES DE FRIOS

1. Acabamento de polimento e anodização

Higiênico e durável ao longo do tempo

2. Lâminas temperadas com grossa espessura

Máxima conservação do fio da lâmina e fácil afiação

3. Afiador fundido com dois rebolos, equipado nos modelos acima do 220 A.I.

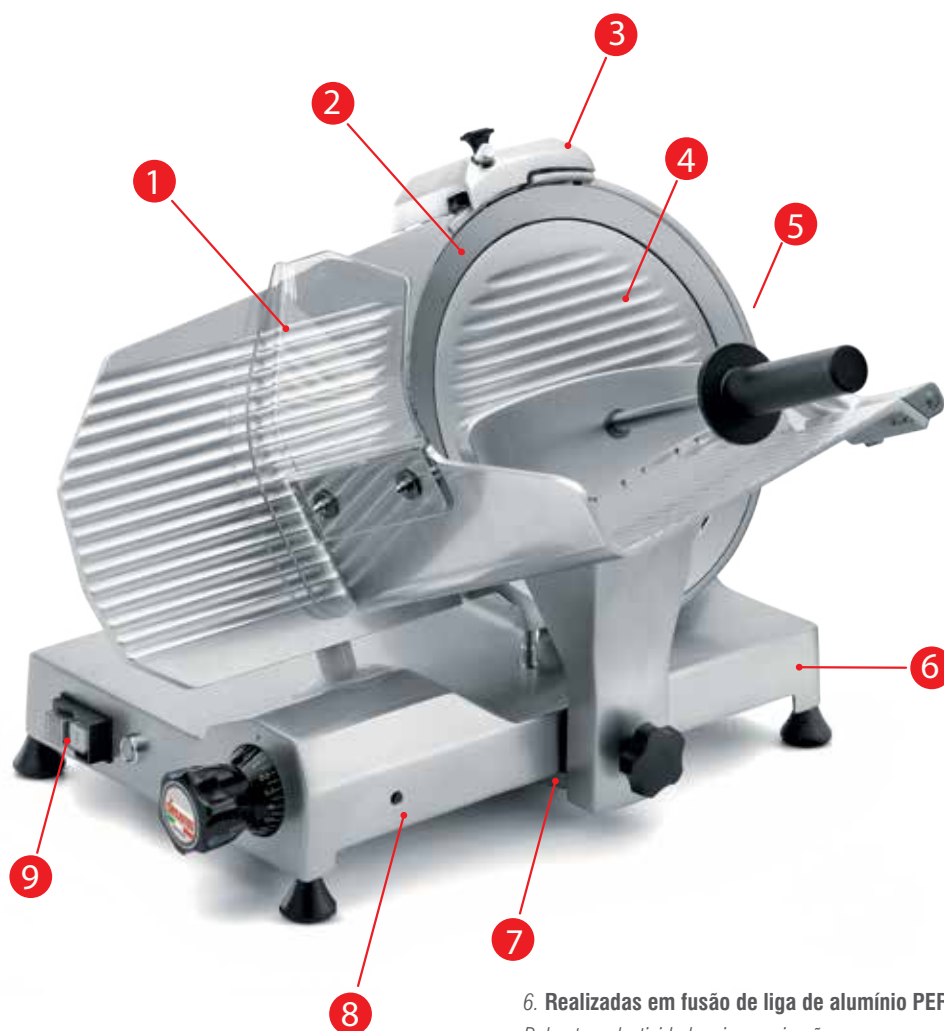
Praticidade e precisão do afiador.

4. Transmissão com correia Poli V de alta resistência

Máxima confiabilidade, de fácil manutenção e silenciosa

5. Motores assíncronos de 6 polos

Força, resistência e baixo nível de ruído



6. Realizadas em fusão de liga de alumínio PERALUMAN

Robustez, elasticidade e insonorização

7. Deslizamento do carro móvel sobre buchas auto lubrificantes

Garantia de máximo deslizamento ao longo do tempo

8. Versões CE profissional

Carro móvel removível com interbloqueio do encosto

Segurança e praticidade durante a limpeza

9. Versões CE profissional

Comandos IP 44 (ou 54 ou 67) com dispositivo de auto retenção NVR (No Volt Release)

Segurança no caso de interrupção de tensão elétrica

AMBIENTE DE USO														
CFI / ATLANTIS														
SMART														
MIRRA														
PALLADIO/RAFFAELLO														
MANTEGNA														

PRODUTO											
CFI											
ATLANTIS / ATLANTIS AUTOMEC											
SMART											
MIRRA Y09/MIRRA AUTOMEC											
MIRRA 300											
PALLADIO/RAFFAELLO											
MANTEGNA BS											
MANTEGNA VCS											

TIPOS DE LÂMINA											
Standard cromada											
Standard teflonada											
Dentada cromada											

		Ideal para uso
		Pode ser usada, mas não é o modelo mais adequado
		Não aconselhamos a utilização

PARA CORTADORES DE FRIOS VERTICAIS



- BS1
- Alavanca padrão para desbloqueio
 - Braço com prendedor em aço inox com injetores, facilmente desmontável



- BS2
- Alavanca para desbloqueio ergonómica
 - Braço com prendedor de grande tamanho em aço inox com injetores, basculante, facilmente desmontável
 - Sistema equipado que afasta o prendedor do braço e o encosto, quando o braço vem levantado



CFI

- Base em alumínio injetado, com acabamento em pintura atóxica.
- Vela, protetor da lâmina e carro móvel anodizados.
- Lâmina temperada e cromada com grossa espessura.
- Eixo de deslizamento retificado.
- Todos os fixadores expostos em aço inox.
- Afiador incorporado fundido em alumínio.
- Construído de acordo com a norma Inmetro.
- Placa eletrônica que permite a utilização em 110-220V com específica chave seletora.
- Chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias, para uma maior higiene e para facilitar a limpeza.
- Produzido no Brasil.



Cor vermelha opcional



Segurança Inmetro



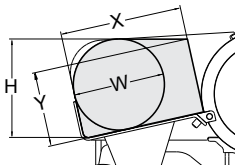
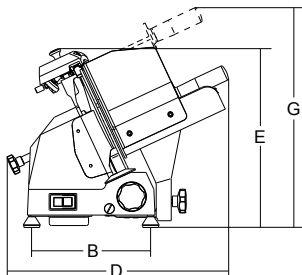
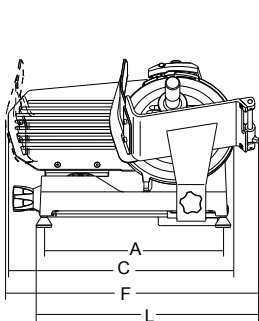
Afiador incorporado



Chapa em inox



Prendedor de queijo padrão



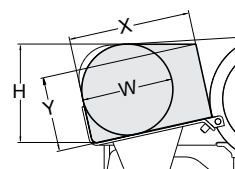
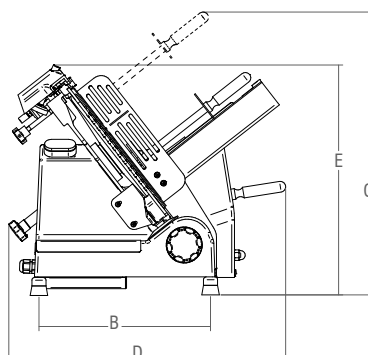
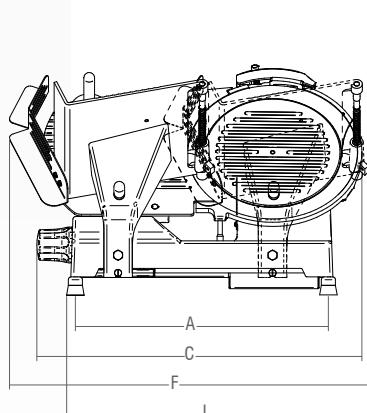
	mm-inch	watt-hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
CFI 250	250/10"	240/0,33	14	250	210x270	450	285	530	500	416	640	600	510	200	160	205	150	17	600x500x460	19
CFI 275	275/11"	240/0,33	14	250	210x270	450	285	560	500	428	640	600	510	200	160	205	150	17,5	600x500x460	19,5
CFI 300	300/12"	240/0,33	14	250	210x270	450	285	605	500	440	640	600	510	200	160	205	150	18	600x500x460	20

ATLANTIS

- Nova base em alumínio injetado com linha arredondada sem cantos.
- Vela, protetor da lâmina e carro móvel anodizados.
- Amplo espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza.
- Deslizamento do carro móvel sobre buchas auto lubrificantes e eixo lubrificado.
- Todos os fixadores expostos em aço inox.
- Motor ventilado em serviço contínuo.
- Placa eletrônica que permite a utilização em 110-220V com específica chave seletora.
- Chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias, para uma maior higiene e para facilitar a limpeza.
- Novo sistema de afiação com dois rebolos.
- Inclinação da lâmina de 38 graus.
- Produzido no Brasil.



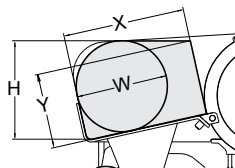
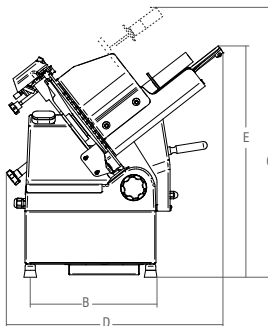
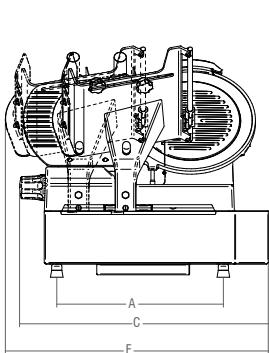
ATLANTIS 300



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	kg	mm	kg
ATLANTIS 300	300/12"	240/0,33	14	250	210x360	449	305	577	491	408	648	502	648	225	190	235	215	18	650 x 550 x 420	20

ATLANTIS AUTOMECH

- Cortador de frios automático.
- Nova base em alumínio injetado com linha arredondada sem cantos.
- Vela, protetor da lâmina e carro móvel anodizados.
- Amplo espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza.
- Deslizamento do carro móvel sobre buchas auto lubrificantes e eixo lubrificado.
- Todos os fixadores expostos em aço inox.
- Motor ventilado em serviço contínuo.
- Chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias, para uma maior higiene e para facilitar a limpeza.
- Novo sistema de afiação com dois rebolos.
- Inclinação da lâmina de 38 graus.
- Fatias por minuto: 45.
- Produzido no Brasil.



						A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W			
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
ATLANTIS 300 AUTOMECH	300/12"	240+180 / 0,33+0,24	14	250	250x275	408	310	608	530	566	643	660	250	190	240	128	29	870x840x750	44

ANNIVERSARIO LX 350

- Encontro entre a elegância clássica e a funcionalidade moderna.
- Magistral fusão de estilo e ergonomia, praticidade, sofisticação, funcionalidade e exclusividade.
- Uma poesia de linhas, luzes, cores, e mecânica, a mais pura, simples e funcional.
- Construção em fusão de ferro fundido esferoidal.
- Detalhes em alumínio anodizado argênteo.
- Braço especial com prendedor BS2.
- Prendedor do braço desmontável em aço inox.
- Carro móvel removível com interbloqueio do encosto



Tampo de vidro de série

Optionais



Cores opcionais:



Tampo branco White 2141

Tampo areia Sand. V. 2300

Tampo de mármore de Carrara

Tampo Starlight White



Braço especial com prendedor BS2



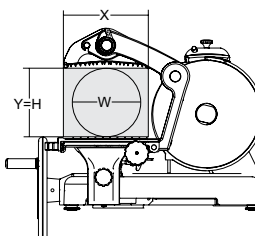
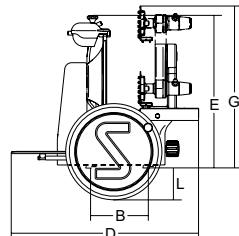
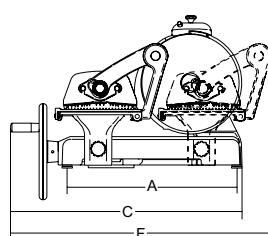
Ampla espaço entre a lâmina e a base do equipamento.



Proteção da lâmina removível



Pedestal opcional



					A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	KG		
	mm-inch	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
LX 350	350/14"	3	345	350x330	592	180	820	780	560	910	615	120	330	235	235	255	72	960x920x860	90
Pedestal	-	-	-	-						713x713 h. 825							41	860x840x1100	64

SMART

- Base em alumínio injetado, com acabamento em pintura atóxica.
- Vela, protetor da lâmina e carro móvel anodizados.
- Empurrador ergonômico em alumínio injetado, com dentes projetados para bloquear totalmente o produto a ser fatiado.
- Amplo espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza.
- Motor ventilado em serviço contínuo.
- Deslizamento do carro móvel sobre buchas auto lubrificantes e eixo lubrificado.
- Afiador fundido com dois rebolos.
- Dimensões compactas, mas grande capacidade de corte.
- Versão CE Profissional com desbloqueio no carro.
- Inclinação de 25 graus.



SMART 250

Optional



Cor opcional





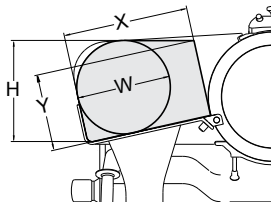
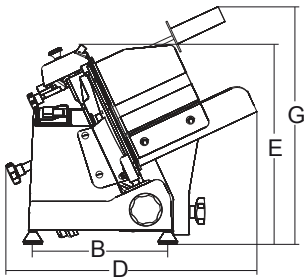
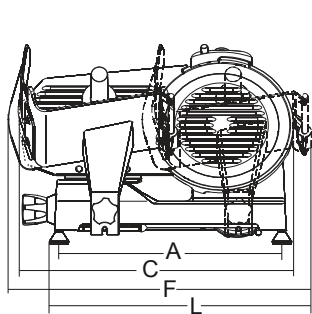
SMART 220



Ampla espaço entre a lâmina e a base do equipamento.



Espçosa área para apoiar as fatias.



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg		mm	kg
Smart 220	220/9"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	480	460	365	555	466	495	220	135	170	160	15	600x500x420	17
Smart 250	250/10"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	500	460	365	555	460	480	215	150	185	175	15.5	600x500x420	18

MIRRA

- Fundido em liga de alumínio anodizado.
- Amplo espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza.
- Motor ventilado.
- Lâmina forjada e temperada com grossa espessura.
- Deslizamento do carro móvel sobre buchas auto lubrificantes e eixo lubrificado.
- Parafusos e apara-fatias em aço inox.
- Robusto suporte da vela.
- Afiador fundido com dois rebolos.
- Dimensões compactas, mas grande capacidade de corte.
- Disponível versão com lâmina teflonada ou dentada.
- Inclinação da lâmina de 25 Graus.



MIRRA 300 Y09



Amplo espaço entre a lâmina e a base do equipamento.



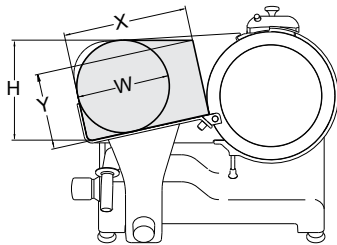
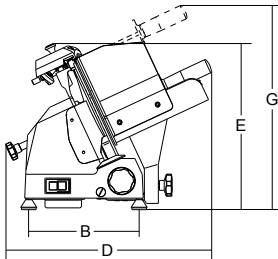
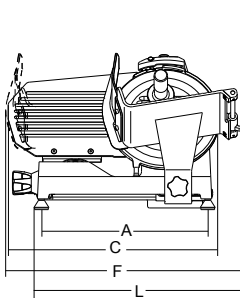
Proteção anti água na polia de série.



MIRRA 250 C



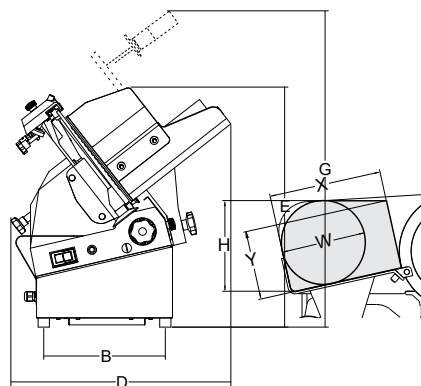
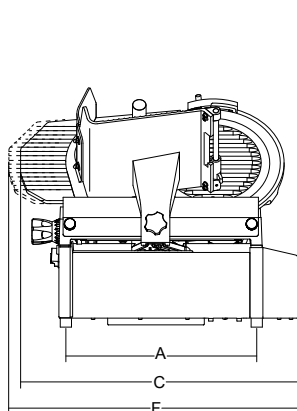
MIRRA 300 C



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mirra 250 C	250/10"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	500	560	370	570	475	490	220	145	180	170	16	600x500x420	18
Mirra 300 C	300/12"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	546	460	390	570	490	465	210	172	205	192	20	800x600x520	23
Mirra 300 Y09	300/12"	210/0,29	13	285	250x275	435	295	600	610	420	640	510	535	250	185	225	210	20.5	800x600x520	23.5

MIRRA AUTOMEC

- Cortador de frios automático.
- Fundido em liga de alumínio anodizado.
- Amplo espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza.
- Motor ventilado.
- Lâmina temperada com grossa espessura.
- Parafusos e aparafusados em aço inox.
- Robusto suporte da vela.
- Afiador fundido incorporado com dois rebolos.
- Alta capacidade de corte.
- Estrutura do automatismo em aço inox.
- Inclinação da lâmina de 38°.
- Plano de apoio fatias removível em aço inox para facilitar a limpeza.
- Fatias por minuto: 45.



																			
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mirra 300 Automec	300/12"	210+180 0,29+0,24	13	285	250x275	425	270	616	490	534	643	704	250	185	185	225	31	870x840x750	46

CANOVA

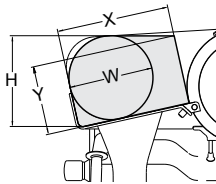
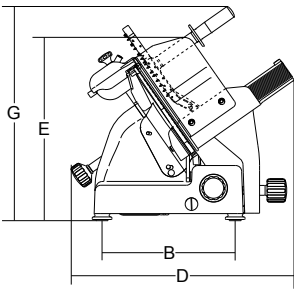
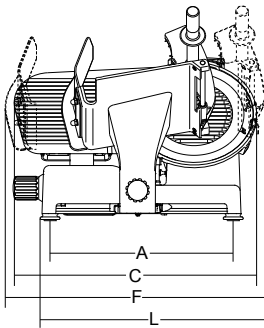
- Linha arredondada sem cantos e parafusos à vista
- Eixo de deslizamento cromado e retificado
- Buchas de deslizamento auto lubrificantes
- Amortecedores em borracha vulcanizada na guia móvel
- Tampa do suporte do encosto desmontável
- Para-fatias em aço inox desmontável sem uso de ferramenta
- Manipulo do braço em aço inox
- Prendedor de queijo de série
- Botões IP67 em aço inox
- Sistema de proteção da polia contra a entrada da água
- 41 mm de distância entre a lâmina e a estrutura da máquina
- Bandeja de proteção do fundo
- Placa eletrônica que permite a utilização em 110- 220V
- Afiador com tampa de fundo de proteção
- Extrator da lâmina de série
- Inclinação da lâmina de 38°



Ampla espaços entre a lâmina e a base do equipamento.



Espaçosa área para apoiar as fatias.



Canova 300	300/12"	210/0,29	19	275	250x275	428	290	590	495	355	640	495	515	260	175	223	207	26.5	800x600x520	29

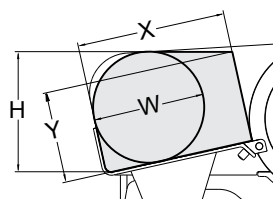
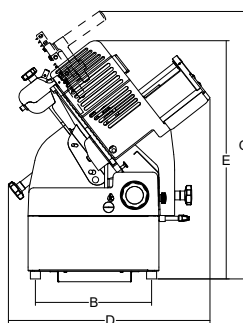
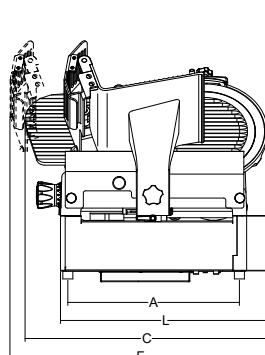


CANOVA AUTOMECH

- Características do cortador iguais ao modelo Canova
- Estrutura do automatismo em aço inox soldado e arredondado
- Carro móvel Uniko de série
- Carro móvel movimentado por um sistema mecânico a biela
- Motor do automatismo ventilado com acionamento separado, com redutor a banho de óleo
- Acionamentos separados para a lâmina e o movimento do carro móvel
- Botões de acionamento em aço inox certificados IP67
- Possibilidade de desbloquear o carro móvel para ser utilizado na função semiautomática
- Polia em aço inox, para garantir uma grande resistência contra à oxidação
- Motor especial com maior RPM, confere uma alta qualidade de corte mesmo com um uso mais intensivo e rápido
- Redutor especial com óleo siliconado, que permite um perfeito desempenho também em ambientes com temperaturas elevadas
- Movimento do encosto progressivo para os primeiros 3 mm de abertura, garante uma maior precisão de regulação da espessura das fatias.
- Produção de fatias por minuto: 45.

CARRO UNIKO

- Ótima adaptabilidade para três diferentes tamanhos de produto: pequeno, médio e grande; graças à presença do prendedor de queijo ajustável e do prendedor do braço giratório em forma de "L"
- Carro móvel fácil de limpar e de manusear durante as operações de montagem e desmontagem
- Protetor do carro em alumínio anodizado



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Canova 300 Automec	300/12"	210+180 0,29+0,24	19	275	250x275	428	290	605	502	594	643	667	518	260	175	223	207	42.6	760x640x760	57





PALLADIO EVO

- Construída em modo que a base e o encosto fixo impeçam que resíduos e líquidos se acumulem nos dispositivos sensíveis do equipamento (botões elétricos, manípulo graduado, etc.).
- Inovação no sistema de elevação e desmontagem do carro móvel, permitindo maior agilidade e segurança.
- Polia da lâmina sem furo central para facilitar a limpeza.
- Movimento progressivo do encosto fixo nos primeiros 3 mm de abertura, garantindo uma maior precisão na regulação de corte de fatias finíssimas.
- Anel de vedação do eixo do encosto fixo que impede a entrada de líquidos para o interior do equipamento.
- Comodos elétricos em aço inox IP67 fixados na base.



Alavanca de elevação, opcional



Abertura do carro móvel para limpeza.



Prática desmontagem do protetor da lâmina.



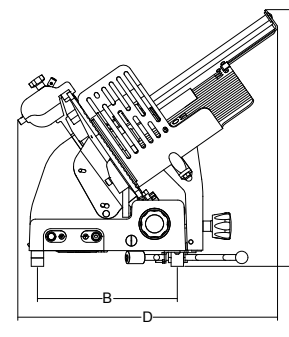
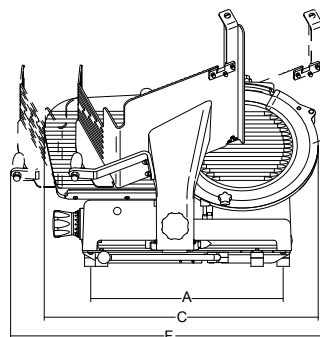
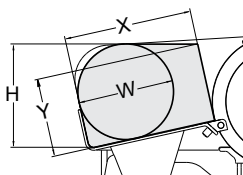
Pino central da lâmina fechado, sem gancho na capa da lâmina.



Ampla espaço entre a lâmina e o corpo do equipamento



Máxima precisão de regulação das fatias finíssimas



																		
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg		
Palladio 330 Evo	330/13"	275/0.37	23	310	350x290	465	340	660	630	620	730	270	165	260	225	40	870x840x750	55

PALLADIO AUTOMEC



YouTube

- Características do cortador iguais ao modelo Palladio.
- Estrutura do automatismo em aço inox soldado e arredondado.
- Carro móvel movimentado por um sistema mecânico a biela.
- Motor do automatismo ventilado com acionamento separado, com redutor a banho de óleo.
- Acionamentos separados para a lâmina e o movimento do carro móvel.
- Botões de acionamento em aço inox certificados IP67.
- Possibilidade de desbloquear o carro móvel para ser utilizado na função semiautomática.
- Polia em aço inox, para garantir uma grande resistência contra à oxidação.
- Motor especial com maior RPM, confere uma alta qualidade de corte mesmo com um uso mais intensivo e rápido.
- Redutor especial com óleo siliconado, que permite um perfeito desempenho também em ambientes com temperaturas elevadas.
- Movimento do encosto progressivo para os primeiros 3 mm de abertura, garante uma maior precisão de regulação da espessura das fatias.
- Disponível versão com carro Nettuno.
- Produção de fatias por minuto: 45.

CARRO UNIKO

- Ótima adaptabilidade para três diferentes tamanhos de produto: pequeno, médio e grande; graças à presença do prendedor de queijo ajustável e do prendedor do braço giratório em forma de "L".
- Carro móvel fácil de limpar e de manusear durante as operações de montagem e desmontagem.
- Protetor do carro em alumínio anodizado

CARRO NETTUNO

- Exclusivo sistema com prendedor especial ajustável também verticalmente para garantir a máxima estabilidade e um corte uniforme do produto.

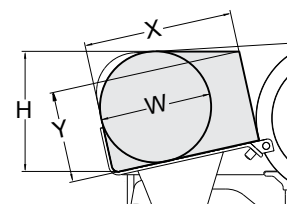
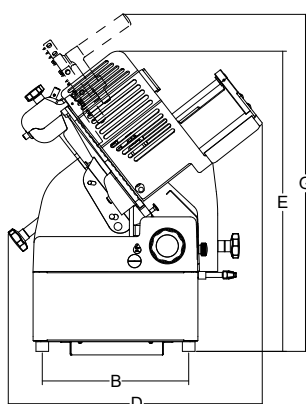
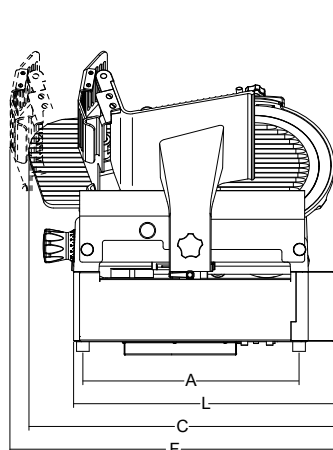


CARRO UNIKO



Movimento do encosto progressivo para os primeiros 3 mm de abertura, garantem uma precisão maior de regulação da espessura das fatias.

Carro Nettuno



						A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W			
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Palladio 350 Automec	350/14"	370+180 0,50+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72

RAFFAELLO EVO

- Linha arredondada sem cantos e parafusos à vista.
- Eixo de deslizamento cromado e retificado.
- Buchas de deslizamento auto lubrificantes.
- Amortecedores em borracha vulcanizada no carro móvel.
- Tampa do suporte do encosto desmontável.
- Para-fatias em aço inox.
- Polia da lâmina sem furo central para facilitar a limpeza.
- Movimento do encosto progressivo para os primeiros 3 mm de abertura, garantem uma precisão maior de regulagem da espessura das fatias.
- Anel de vedação na polia para evitar que líquidos entrem dentro da máquina.
- Prática desmontagem da capa da lâmina
- Todas as peças de pequena dimensão são em aço inox.
- 49,5 mm de distância entre a lâmina e a estrutura da máquina
- Bandeja de proteção do fundo.
- Placa eletrônica que permite a utilização em 110-220V monofásico ou 220-380 V trifásico.
- Afiador com tampa de fundo de proteção.
- Extrator da lâmina de série.
- Inclinação da lâmina de 35°.
- Raffaello Evo Top
- Manipulos em alumínio.
- Pés em alumínio telescópicos com base de borracha.
- Botões IP 67 em aço inox.
- Fornecimento maleta com utensílios.



RAFFAELLO 350 EVO



RAFFAELLO 370 EVO TOP



Prático desmontagem da capa da lâmina



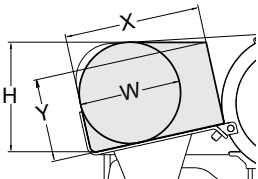
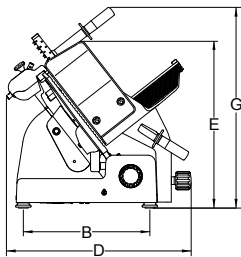
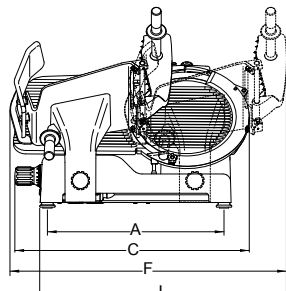
Pino central da lâmina fechado, sem gancho na capa da lâmina



Movimento do encosto progressivo para os primeiros 3 mm de abertura, garantem uma precisão maior de regulagem da espessura das fatias.



Maleta com kit de manutenção de série nas versões Top



Extrator da lâmina

																				
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Raffaello 350 Evo	350/14"	370/0,50	23	355	330x307	513	340	715	570	480	840	595	665	307	220	275	250	38	760x640x700	47
Raffaello 370 Evo	370/15"	370/0,50	23	355	330x307	513	340	735	580	470	840	590	660	307	230	285	260	39	760x640x700	48

MANTEGNA

- Linha arredondada sem cantos e fácil de limpar.
- Eixo de deslizamento cromado e retificado.
- Buchas de deslizamento auto lubrificantes.
- Amortecedores em borracha vulcanizada no carro móvel.
- Tampa do suporte do encosto desmontável.
- Para-fatias em aço inox desmontável sem uso de ferramenta.
- Todas as peças de pequena dimensão são em aço inox.
- Bandeja do fundo com acesso direto aos componentes elétricos.
- Placa eletrônica que permite a utilização em 110-220V monofásico ou 220-380 V trifásico.
- Afiador com tampa de fundo de proteção.
- Sistema de proteção da polia contra a entrada da água.
- Botões IP67 em aço inox.
- 48 mm de distância entre a lâmina e o corpo da máquina.
- Extrator da lâmina de série.

MANTEGNA BS1

- Braço com predendor em aço inox com injetores, desmontável para a limpeza.

MANTEGNA VCS

- Desenvolvida para cortar bifes e carne fresca.



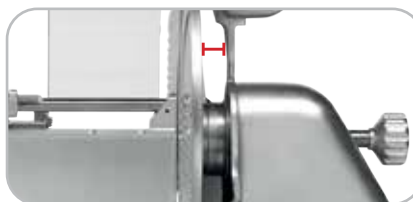
MANTEGNA 350 BS1



MANTEGNA 350 VCS



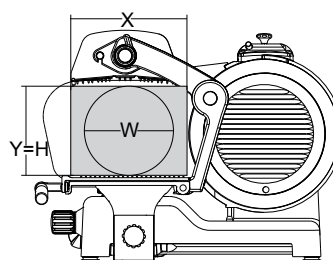
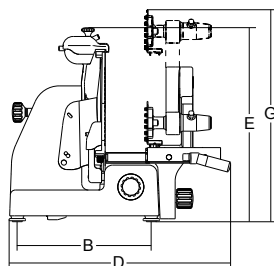
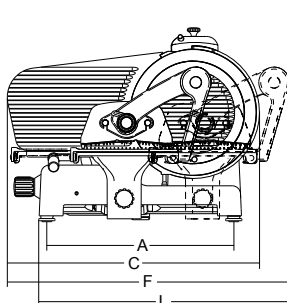
Prendedor do braço desmontável VCS



Ampla espaço entre a lâmina e a base do equipamento.



Prendedor do braço desmontável VCS



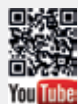
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mantegna 350 BS1	350/14"	370/0,50	29	310	300x270	468	338	660	600	530	750	715	630	270	255	255	255	38	870x840x750	53
Mantegna 350 VCS	350/14"	370/0,50	29	310	340x250	468	338	660	685	530	720	560	580	250	245	245	245	38	870x840x750	54

Desenvolvida nos mínimos detalhes para resolver todas as demandas relacionadas com a gestão da cozinha profissional, a gama de máquinas para os restaurantes projetadas e produzidas pela Sirman gaba-se de um grande sortimento de propostas que variam dos processadores de alimentos até o descascador de batatas, dos raladores até os cutters versáteis e os muitos outros equipamentos imensamente preciosos para garantir um resultado de qualidade.

Diferenciado pelo design original e elegante, todas estas máquinas garantem a máxima funcionalidade e higiene graças à escolha de materiais de construção selecionados e ao respeito total das regras de segurança alimentar mais rigorosas.



EQUIPAMENTOS PARA RESTAURANTES



SINFONIA 2

Máquina para massa fresca

- Apropriada para as necessidades do pequeno e médio restaurante.
- Prática, rápida e extremamente fácil de limpar e higienizar.
- Estrutura em aço inox AISI 304.
- Potente motor ventilado com redutor de engrenagens em banho de óleo.
- Pá amassadeira com alto desempenho e facilmente removível.
- Tampa em aço inox interbloqueado.
- Funil prático e removível para adicionar líquidos otimamente durante a preparação da massa.
- Córlea, bocal e anel em aço inox.
- Ampla disponibilidade de moldes de extrusão em bronze.
- Cortador de massa
- Cortador de massa automático opcional com variador de velocidade e tempo.
- Cuba em alumínio anodizado.
- Comandos IP 54
- Sistema de ventilação forçada também com o motor desligado.



Opcionais:



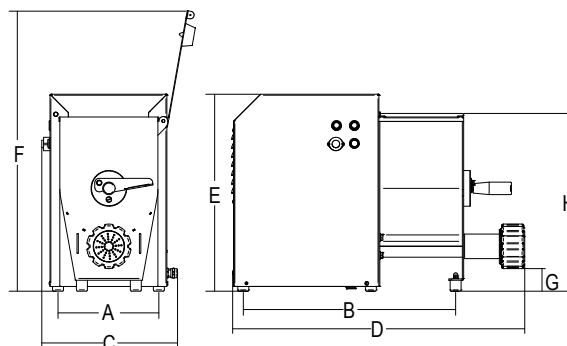
Cortador de massa



Cortador de massa automático



SINFONIA 2
Corpo vermelho



	watt/HP	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sinfonia 2	370/0.50	1ph	6	2.1	4.2	59	206	411	263	577	407	489	65	353	28	750x580x800	37



CONCERTO 5

Máquina para massa fresca

- Apropriada para as necessidades do médio restaurante.
- Prática, rápida e extremamente fácil de limpar e higienizar.
- Estrutura em aço inox AISI 304.
- Potente motor ventilado com redutor de engrenagens em banho de óleo.
- Pá amassadeira com alto desempenho e facilmente removível.
- Tampa em aço inox interbloqueado.
- Funil prático e removível para adicionar líquidos otimamente durante a preparação da massa.
- Córlea, bocal e anel em aço inox.
- Cuba em alumínio anodizado.
- Ampla disponibilidade de moldes de extrusão em bronze.
- Cortador de massa
- Cortador de massa automático opcional com variador de velocidade e tempo.
- Comandos em aço inox IP 67.
- Sistema de ventilação forçada também com o motor desligado.

Opcionais:

- Cortador de massa opcional com variador de velocidade.
- Kit para extrusão penne
- máquina elétrica para ravioli



Opcionais:



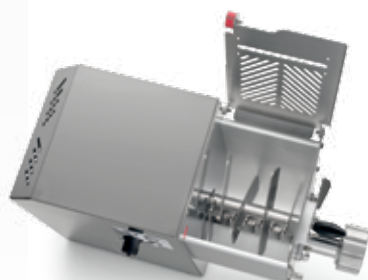
Cortador de massa



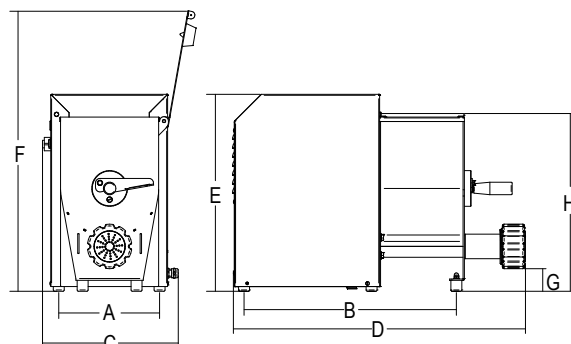
Cortador de massa automático



CONCERTO 5
Corpo vermelho



Kit para extrusão penne opcional,
molde vendido separadamente



	watt/Hp	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Concerto 5	750/1	1ph	10	4.2	8,4	75	226	476	305	660	457	630	50	391	42	750x580x800	50

ORCHESTRA 10

Máquina para massa fresca

- Desenvolvida para as necessidades de grandes restaurantes.
- Prática, rápida e muito fácil de limpar e higienizar.
- Estrutura em aço Inox AISI 304.
- Potente motor ventilado com redutor de engrenagens em banho de óleo.
- Pá amassadeira com alto desempenho e facilmente removível.
- Tampa em aço inox interbloqueado.
- Funil prático e removível para adicionar líquidos otimamente durante a preparação da massa.
- Córdea, bocal e anel em aço inox.
- Botões em aço inox IP 67
- Sistema de ventilação forçada também com o motor desligado.

Opcionais:

- Ampla disponibilidade de moldes de extrusão
- Cortador de massa
- Cortador de massa automático, com regulação da velocidade e tempo
- Kit conexão para Raviomatic
- Molde para saída uniforme da massa
- Kit de resfriamento do bocal



Opcionais



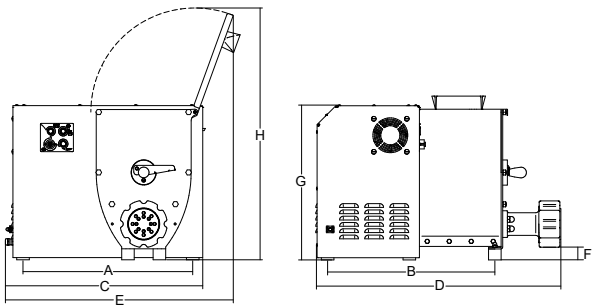
Kit de resfriamento do bocal



Cortador de massa



Cortador de massa automático, com regulação da velocidade e tempo



	watt/HP	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Orchestra 10 T	2.250/3	3ph	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72	
Orchestra 10 T 2V	1.875/2.5	1ph	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72	

MOLDES DE EXTRUSÃO

Máquina para massa fresca

Moldes de extrusão ø 59

✓ Espaguete 1,9 mm	✓ Tagliatelle 6 mm
Espaguete 2,1 mm	✓ Pappardelle 15 mm
Espaguete 2,3 mm	✓ Maccheroni rigati 8 mm
✓ Bigoli / Pici toscani 3 mm	✓ Massa folhada ajustável
✓ Linguine 3x1,6 mm	✓ Gramigne 3 mm
✓ Espaguete quadri / Chitarrine 2 mm	✓ Gnocchetti sardi 19 mm
Tagliolini 1,8 mm	✓ Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
✓ Tagliolini 3,5 mm	✓ Fusilli 8,4 mm 3P



Kit para extrusão penne opcional,
molde vendido separadamente

Moldes de extrusão ø 75 - ø 110

Espaguete 1,1 mm	✓ Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
Espaguete 1,5 mm	Strozzapreti rustici
Espaguete 1,7 mm	Celentani 7,8 mm
✓ Espaguete 1,9 mm	Fusilli 7 mm 2P
Espaguete 2,1 mm	Fusilli 12,6 mm 2P
Espaguete 2,3 mm	✓ Fusilli 8,4 mm 3P
✓ Bigoli / Pici toscani 3 mm	Fusillone rustico
Bigoli / Pici toscani 4 mm	Granfusilli
✓ Linguine 3x1,6 mm	Spirale 15,5 mm 2P
Linguine 3,5x1,6 mm	Girandole 10,5 mm 3P
Espaguete quadros / Chitarrine 1,8 mm	Trottolo 10,4 mm
✓ Espaguete quadros / Chitarrine 2 mm	Radiatori 17,5 mm
Espaguete quadros / Chitarrine 2,5 mm	Campanelle 8,3 mm
Espaguete quadros / Chitarrine 3 mm	Nodi marini
Tagliolini 1,8 mm	Ziti
Tagliolini 2,5 mm	Sedani triangolari
✓ Tagliolini 3,5 mm	Paccheri
Tagliatelle 4,5 mm	✓ Massa folhada ajustável
Tagliatelle 6 mm	Penne rigate 7 mm
Tagliatelle 8 mm	✓ Penne lisce 8 mm
Tagliatelle 10 mm	Penne rigate 8,8 mm
✓ Pappardelle 15 mm	✓ Penne rigate 10 mm



Penne
Precisa do kit faca inclinada para penne



Massa folhada ajustável
largura mm 173 - molde ø 59/75
mm 284 - molde ø 110



Gnocchetti sardi



Tagliolini



Reginette



Spaghetti quadri



Celentani



Paccheri

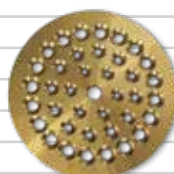


Casarecce/
Strozzapreti



Gnocchi lisce

✓ Moldes padrão



Filtro de uniformização opcional

✓ Reginette 12 mm
Reginette 16 mm
Maccheroni lisce 5 mm
✓ Cannelloni 25 mm
Maccheroni rigati 4,8 mm
✓ Maccheroni rigati 8 mm
Maccheroni rigati 10 mm
Maccheroni rigati 12 mm
✓ Maccheroni rigati 15 mm
Maccheroni rigati 20 mm
Cannelloni rigati 25 mm
✓ Gramigne 3 mm
Canestri 9,8 mm
Creste rigate 8,6 mm
Creste rigate 10 mm
✓ Gnocchetti sardi 19 mm
Gnocchetti sardi 19,5 mm
Gnocchi lisce 27 mm
✓ Gnocchi rigati 27 mm
Gemelli 6,4 mm
Gemelli 8,8 mm

“Invitation 2 Pasta” - i2Pasta

Acessório para a produção de massa fresca



- Um convite para a produção de massa caseira, uma primeira afinidade ao fascinante e saboroso mundo da massa fresca.
- i2Pasta (Invitation To Pasta) é um acessório adaptável em todas as batedeiras com tomada de força “tipo 12”.
- Utiliza moldes de extrusão padrão de 70 mm.
- Bocal feito inteiramente em aço inox AISI 304, lavável na lava-louças.
- Cortador de massa opcional para a massa curta



i2Pasta



Massa curta / Cortador de massa opcional

RAVIOMATIC

máquina elétrica para ravioli

- Máquina elétrica para ravioli extrudados em massa folhada única
- Prática, flexível e veloz
- Disponíveis em diversos moldes por formato e dimensão
- Higienização facilitada pela simplicidade em desmontar cada componente em contato com o produto
- Regulagem da quantidade de recheio através de um sistema muito prático
- Motorizada com variação de velocidade em modo independente, permitindo sua adaptação à qualquer máquina de alto rendimento
- Opcionais:
- Disponibilidade de moldes de extrusão para diferentes espessuras de massa folhada entre 0,8 mm e 1 mm
- Kit conector entre a máquina de ravioli e a máquina de massas
- Suporte prático com um segundo funil de carregamento de recheio
- Suporte prático com um segundo funil de carregamento de recheio (diâmetro de 8 ou 12 mm)



Opcionais:



Moldes ravioli intercambiáveis opcionais

Retangular
pequeno serrilhado
mm 63x45

1



Retangular
grande serrilhado
mm 94x52

2



Meia lua
pequeno serrilhado
mm 63x45

3



Meia lua
grande serrilhado
mm 94x55

4



Schlutzkrappen meia
lua pequeno liso
mm 63x39

5



Triangolare
seghettato
mm 94x45

6



Schlutzkrappen meia
lua grande liso mm
94x45

7



Quadrado
Serrilhado
mm 37x37

8



Coração
mm 63x45

9



Segundo cilindro
com suporte



Suporte cilindro

Moldes de extrusão para ravioli



0,6 mm



0,8 mm

Ravioli baixo



1 mm



0,6 mm



0,8 mm

Ravioli alto

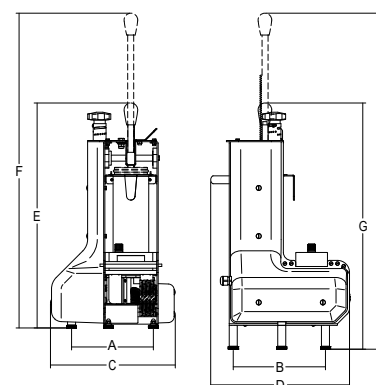


1 mm



Kit de conexão para Concerto 5

Kit de conexão para Orchestra 10



			A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Raviomatic	100		204	230	311	346	561	785	614	838	20	680x510x460	21



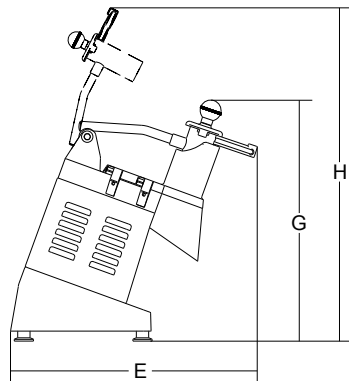
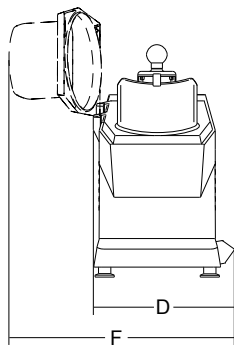
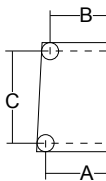
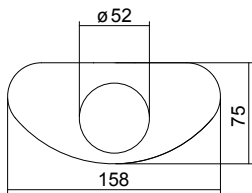
TM

processador de alimentos

- Construídos em alumínio anodizado e aço inox.
- Motor ventilado para uso contínuo.
- Design compacto para um melhor aproveitamento dos espaços na cozinha.
- Exclusivo sistema de queda direta do alimento no equipamento, que permite trabalhar com alimentos macios e delicados, como a mussarela e outros queijos.
- Segurança garantida por 3 micro interruptores: na alavanca, na tampa e na cuba.
- Cuba de coleta de alimentos com sistema de segurança.
- Disponível com tampa em inox lavável na lava-louças
- Ampla gama de discos disponíveis para inúmeras aplicações.



Tampa com abertura lateral.



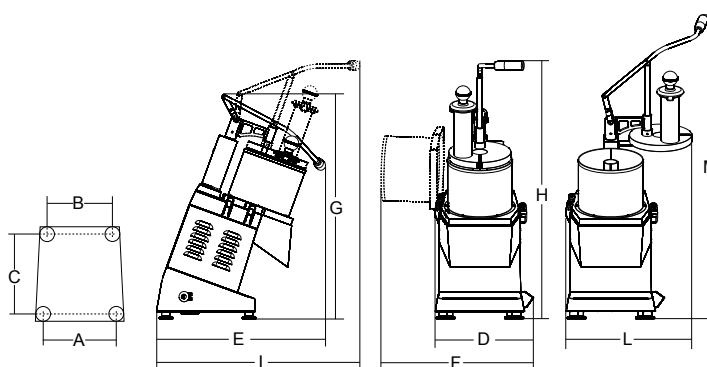
				A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/Hp	r.p.m.		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TM Inox	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	18.5	720x350x500	22
TM All	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	18.5	720x350x500	22



TM-TG

processador de alimentos

- O TM-TG é uma versão do histórico TM que, graças ao grande bocal de carga dos produtos, aproveita no máximo da potência do motor e da sólida estrutura do TM
- Mesmas características operacionais e elétricas do TM
- Transmissão do motor com correia dentada.
- Compatibilidade de todos os discos do TM exceto os discos PS que são diferentes.
- Tampa alumínio-inox com carga de 360°.
- Sistema de alavancas para levantamento e rotação da prensa, com micro interruptor.
- Tubo de carga sem micro interruptor de segurança.
- Exclusivo design do bocal sem cunha central cortante.
- GRANDE FACILIDADE DE CARGA.



				A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M			
	watt/HP	r.p.m.		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TM-TG	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	570x750x1050	34

Acessórios opcionais

TM / TM-TG

Discos fatias DF

DF 0,6-1 DF 2 DF 3 DF 4 DF 6-8 DF 10 DF 14 DF 5



somente com PS

Disco regulável

DF 1-7



Discos bastões DQ

DQ 4 DQ 6 / DQ 8 DQ 10



Discos para desfiar DT

DT 2 DT 3 DT 4 DT 7 DT 9



Discos para ralar queijo

DTV1 DTV 8



TM

Discos cubos PS

PS 5 PS 8 PS 10-12 PS 14 PS 20



Os discos PS devem ser usados somente em combinação com os discos DF

TM-TG

Discos cubos PS

PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G



TM / TM-TG



Tubo para descarga contínua, com interruptor de segurança.



Porta Discos



Limpador para discos PS

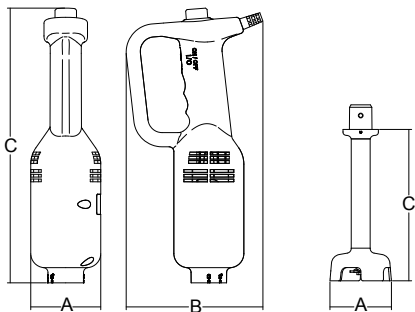
STORM

mixers profissionais

- Eficiente sistema de resfriamento para um uso prolongado.
- Robusta, mas leve estrutura do equipamento em ABS com fibra de vidro.
- Prática e ergonômica empunhadura.
- Equipamento protegido com grau IP x3.
- Rápido sistema de montagem da haste.
- Faca com três lâminas em aço de cutelaria.



liberação rápida da haste



										
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Storm	200/0.27	1ph	12500	15	74	145	290	1.1	225x560x140	2
Haste 16	-	-	-	-	ø 65	-	160	0.2	-	-
Haste 22	-	-	-	-	ø 65	-	220	0.2	-	-



CICLONE

mixers profissionais

- Eficiente sistema de resfriamento do motor.
- Robusta, mas leve estrutura do equipamento em ABS com fibra de vidro.
- Prática e ergonômica empunhadura.
- Disponível em velocidade fixa ou variável.
- Sistema de segurança contra o acionamento involuntário.
- Botão para acionamento do uso contínuo.
- Disponível em diferentes potências de motores.
- Equipamento protegido com grau IP x3.
- Rápido sistema de montagem da haste.
- Disponível com hastes de 25 cm ou 35 cm.
- Faca com três lâminas em aço de cutelaria.
- Haste da batedeira com sistema de engrenagens em metal.
- Hastes da batedeira inox desmontáveis e laváveis na lava-louças.

Opcionais:

- suporte para panela, suporte de parede, haste da batedeira.



Facas desmontáveis

Hastes desmontáveis



Haste 25

Haste 35

Haste da batedeira



Grelhas de ventilação IP x3



Encaixe rápido dos acessórios.



Liberação rápida da haste da batedeira



Lâminas em aço de cutelaria

Opcionais



VARIOTRONIC™
SYSTEM

VT: Variador de velocidade estabilizado com controle de potência.



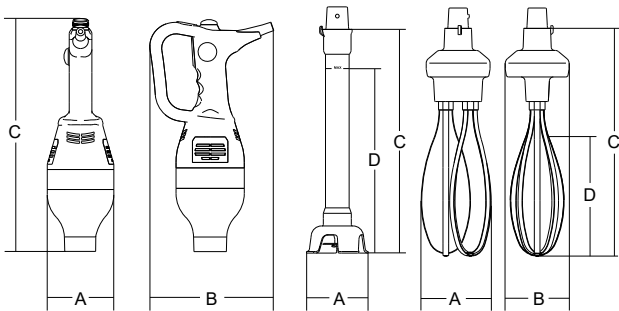
Suporte de parede



Suporte de parede



Suporte para panela



												
	watt/ Hp		r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Ciclone 20	200/0.27	1ph	2.300	16.000	20	100	182	340	-	2	440x330x150	3
Ciclone 36 VT	360/0.50	1ph	350÷2.450	2.300÷16.000	70	100	182	348	-	2.5	440x330x150	3.5
Haste 25	-	-	-	-	-	ø 94	-	250	190	0.5	320x210x220	1
Haste 35	-	-	-	-	-	ø 94	-	320	290	1	490x230x150	1.5
Batedeira	-	-	-	-	-	106	113	348	165	2	520x210x250	3



VORTEX

mixers profissionais

- Eficiente sistema de resfriamento do motor.
- Robusta, mas leve estrutura do equipamento em ABS com fibra de vidro.
- Prática e ergonômica empunhadura.
- Amortecedores em borracha para atenuar o contato com os recipientes.
- Motores potentes e confiáveis.
- Disponível em 2 versões de comando:
 - Velocidade fixa.
 - **Variotronic:** Variador de velocidade estabilizado com controle de potência.
- Sistema de segurança contra o acionamento involuntário.
- Botão para acionamento do uso contínuo.
- Disponível em diferentes potências de motores.
- Equipamento protegido com grau IP x3.
- Rápido sistema de montagem da haste.
- Hastes totalmente desmontáveis para limpeza impecável que prolonga a vida útil do equipamento.
- Eixo do rolamento e campana completamente em aço inox.
- Haste da batedeira com sistema de engrenagens em metal.
- Hastes da batedeira inox desmontáveis e laváveis na lava-louças.



Opcionais:

- Maleta
- Suporte para panela.
- Suporte de parede.
- Expositor.



Facas desmontáveis



Hastes desmontáveis

Opcionais



Grelhas de ventilação IP x3



haste



Encaixe rápido dos acessórios.



Campana e lâminas em inox

Optionals



VARI-TRONIC™
SYSTEM

Variador de velocidade estabilizado com controle de potência.



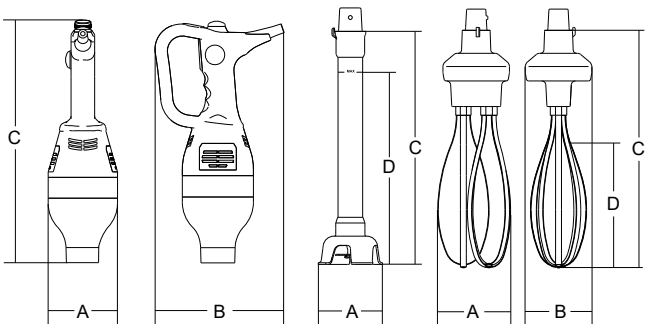
Suporte de parede



Suporte de parede



Suporte para panela



	watt/Hp		r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vortex 43	430/0.60	1ph	1.850	13.000	100	125	190	377	-	2.5	570x300x180	3
Vortex 75 VT	750/1	1ph	350÷1.800	2.200÷11.500	300	125	190	390	-	4	570x300x180	4.5
Haste 35	-	-	-	-	-	ø 100	-	415	350	1	490x230x150	1.5
Haste 45	-	-	-	-	-	ø 100	-	515	450	1.5	590x230x150	2
Batedeira	-	-	-	-	-	117	113	385	200	2	520x210x250	2.5

C-TRONIC

cutter

- Robusta estrutura em alumínio fundido sob pressão e extrudido.
- Motor e cuba um ao lado do outro, o que permite isolar do calor o alimento trabalhado.
- Cubas em aço inox com fundo térmico e alças.
- Motores ventilados de alto rendimento para uso contínuo.
- Robustas facas com lâminas curvas em aço temperado de cutelaria.
- Micro interruptor de segurança na tampa.
- Micro interruptor na alavanca.
- Tampa em Tritan transparente que permite uma ótima visibilidade durante o processamento.
- Abertura de adição de ingredientes na tampa.
- Variador contínuo de velocidade de série.
- Comandos em aço inox IP 67.

Versão:

- **VV:**
 - Variador de velocidade.
- **Variotronic:**
 - Variotronic: variador de velocidade estabilizado eletronicamente.
 - Espátula raspadora para limpar as bordas da cuba durante o processamento.

Opcionais:

- Eixo com lâminas dentadas.
- Eixo com lâminas furadas.
- Eixo com lâminas para pesto.
- Eixo com lâminas para massas.



C-TRONIC 9 VT



C-TRONIC 4 VV



C-TRONIC VV

Padrão



C-Tronic 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas padrão



C-Tronic 4 - 6 - 9
Shaft with blades for pesto sauces



C-Tronic 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas para massas.



C-Tronic 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas furadas



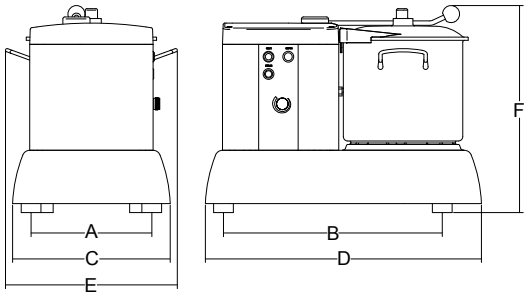
C-Tronic 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas dentadas.



Espátula raspador para limpar as bordas da cuba e a tampa durante o processamento. (Mod. VT)



Variotronic: Variador de velocidade estabilizado.



	watt/Hp	1ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C-Tronic 4 VV	600/0.8	1ph	3.3	1.5	1600÷2500	185	369	251	457	296	300	13.5	300x505x370	16
C-Tronic 6 VV	600/0.8	1ph	5.3	3.1	1600÷2500	185	369	251	457	304	362	14.5	300x505x430	17
C-Tronic 9 VT	1.200/1.6	1ph	9.4	5.4	600÷2300	244	443	319	560	348	420	23	365x600x485	26



TCG 12 DENVER

moedor de carne - ralador

- Robusta estrutura em alumínio anodizado.
- Motor ventilado.
- Redutor moedor de carne hermético com engrenagens em banho de óleo.
- Engrenagens helicoidais temperados e retificados.
- Boca e hélice do moedor em liga de alumínio alimentar brilhante.
- TCG 12 Denver: boca e hélice em inox opcionais.
- Chapa e faca em inox.
- Boca do ralador desmontável em liga de alumínio com polimento e anodização.
- Rolo do ralador em aço inox.
- Prática gaveta para pôr a chapa e a faca.
- Inversão do sentido de trabalho padrão.

Versão CE com:

- Micro interruptores de segurança na cuba coletora de queijo e na alavanca.
- Comandos IP54 com inversão.

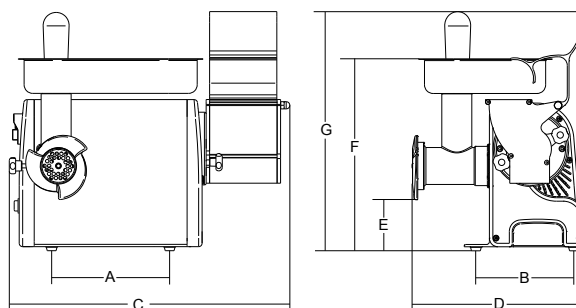


Gaveta porta faca e chapa

Opcional



Espremedor de tomate



	watt/Hp	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 Denver	550/0.75	1ph	85	6	275	190	520	366	100	374	452	21.5	590x410x390	25

Para atender as necessidades de um amplo e importante setor do mercado - como aquele do processamento da carne em todos os níveis - Sirman oferece para uma ampla e diversificada escolha de máquinas como os picadores, as serras fita, as ensacadeiras, as amassadeiras de carne e muitos outros úteis equipamentos.

Confiabilidade, alto desempenho e resistência aos ambientes mais desafiantes, tornaram-se as diretrizes para o desenvolvimento de mais e mais novos produtos e soluções neste setor. A atenção à fácil limpeza e higienização, graças à desmontagem dos componentes mais críticos, agora tornaram-se as características de distinção desta gama de produtos, reconhecidos no mercado italiano e internacional.

PROCESSADORES DE CARNE

AMBIENTE DE USO											°C
TC DAKOTA											+
TC COLORADO											- 3
kg/h.	30	50	150	200	300	350	500	700	1000	1300	

TC 22 DAKOTA

picadores de carne

- Pode ser transportado com facilidade graças às alças.
- Estrutura em alumínio anodizado e laterais em ABS anti-choque.
- Potente motor ventilado.
- Redutor do moedor de carne com engrenagens em banho de óleo.
- Engrenagens helicoidais temperados e retificados.
- Bocal picador de carne em aço inox AISI 304 (ou alumínio no modelo 22).
- Lâmina e faca em inox.
- Comandos com inversão do sentido de série.

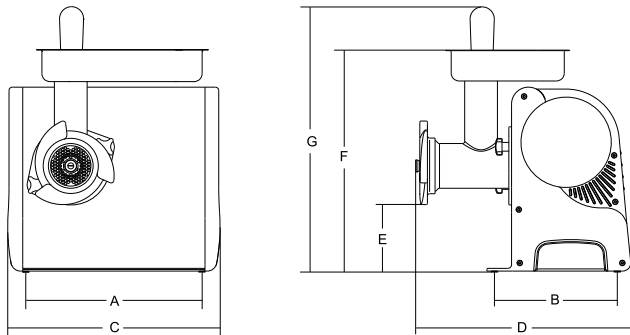


TC 22 DAKOTA

Opcional:



Espremedor de tomate nos modelos TC-12



														
	watt/HP	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Dakota	1ph 750/1 - 3ph 1.100/1.5	1ph/3ph	120	4.5	310	225	395	360	115	415	485	26	570x750x800	36



TC 22-32 COLORADO

picadores de carne

- Estrutura do equipamento totalmente em aço inox AISI 304.
- Potente motor IP 55 com ventilação incorporada para uso contínuo.
- Redutor do picador de carne em banho de óleo com engrenagens retificadas.
- Redutor com duplo sistema de proteção anti líquidos.
- Rápida fixação do bocal sem ferramentas.
- Grupo de peças que entram em contato com a carne em aço inox totalmente removíveis e de fácil limpeza.
- Cuba removível dotada de sistema de segurança.
- Paineis de controle 24 Volts IP 54 com inversão.

Opcionais:

- Bocal Unger parcial ou total.
- Paineis de controle em inox IP 67.



TC 32 COLORADO

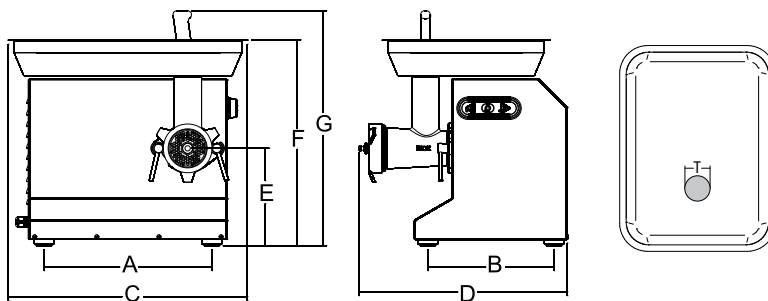


TC 22 COLORADO

Opcional:



FORMAT M
formatadora de hambúrgueres



	watt/HP	kg/h.		ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Colorado	1ph 1100/1.5 - 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300	4.5	351	264	500	440	144	445	526	50	32	750x580x800	42
TC 32 Colorado	1ph 1840/2.5 - 3ph 2.200/3	1ph/3ph	400	6	401	264	610	465	110	445	543	77	39	750x580x800	49

FORMAT

Acessórios hamburgueiras



Format M

APLICÁVEL NOS MODELOS: COLORADO

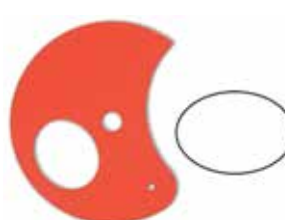
Moldes opcionais



Ø 100 mm / gr 140



Ø 110 mm / gr 155



96x115 mm / gr 130



100x100 mm / gr 150



100x125 mm / gr 190



90x117 mm / gr 105



Ø 40 mm / gr 20 (x4)



Regulável 100-200 gr. de rodondo para oval

KATANA 12

cutter horizontal

- Construído totalmente em aço inox AISI 304.
- Lâminas impulsionadas por potentes motores assíncronos ventilados.
- Robusta cuba em aço inox AISI 304, desmontável.
- Tampa em aço Inox, com calota em Kepital alimentar, polímero plástico de última geração, e grande resistência.
- Tampa com dispositivo de bloqueio facilmente desmontável para agilizar a limpeza e higienização.
- Comandos com botões inox IP 67.
- Cubo de 3 lâminas de série facilmente removíveis (podem ser configuradas para duas).
- Disponíveis cubos de lâminas especiais para usos específicos.
- Proteção máxima contra infiltrações de líquidos no eixo.
- Ideal para carnes, peixe e verduras, mas capaz de realizar múltiplas outras funções.

Opcionais:

- Pernas em inox com rodas e freios.
- Cubo com lâminas não afiadas, dentadas e chanfradas.



KATANA 12

Padrão:



Cubo com 3 lâminas



Termômetro na tampa



Opcionais:



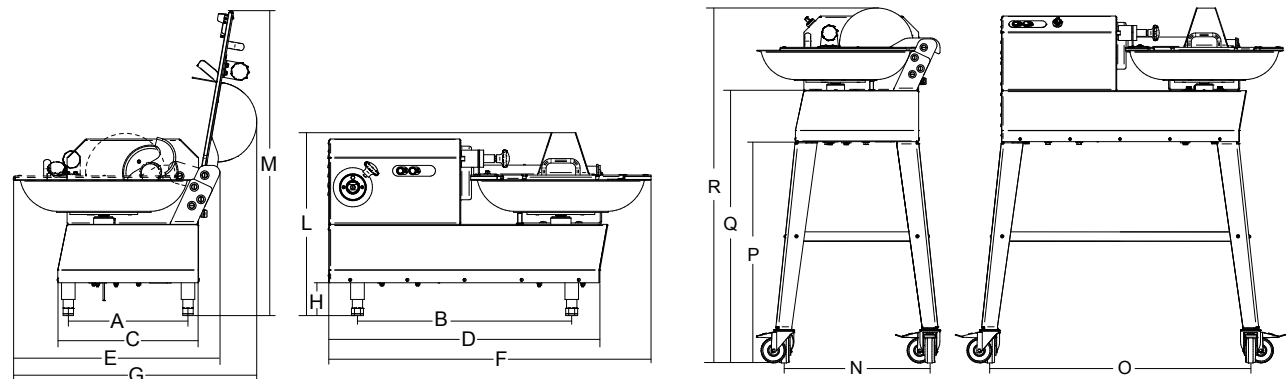
Cubo com 3 lâminas dentadas



Cubo com 3 lâminas não afiadas



Cubo com 3 lâminas chanfradas



					A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	Q	R			
	watt/HP	lt	r.p.m.		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Katana 12	1ph 750/1 - 3ph 1.500/2	1ph/3ph	12	1440	335	600	393	758	587	902	680	25	443	785	467	836	710	873	1138	75	1200x670x800	89.5

IS 8-16 X - IS 12 VX

ensacadoras manuais

- Corpo e cilindro em aço ino AISI 304.
- Robusto cilindro riscado e com dupla selagem do fundo.
- Pistão em nylon alimentar com válvula respiradora.
- Caixa de engrenagens em aço zincado.
- Engrenagens em aço temperado e retificado.
- Deslizamento das engrenagens sobre 4 rolamentos herméticos.
- Sistema de redução de velocidade dupla.
- fornecidos: 3 funis em nylon alimentar branco e braçadeira de fixação



IS 8-16 X



IS 12 XV



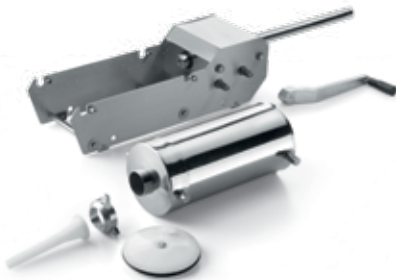
IS 12 XV
Suporte dos funis



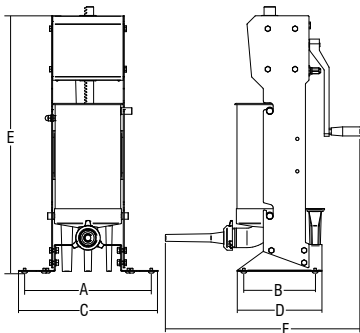
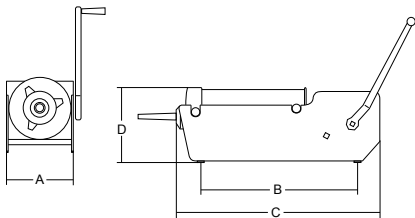
IS 12 XV
Tombamento cilindro



IS 8-16 X
Tombamento cilindro



IS 8-16 X
Excepcional facilidade de limpeza



	lt	mm	ø mm	mm	ø mm	A	B	C	D	E	F	kg	mm	kg
IS 8 X	8	370	165	420	10-18-25	200	430	687	220	-	-	19	730x260x250	20
IS 16 X	16	500	200	560	10-18-25	240	575	810	250	-	-	23.5	890x310x280	24.5
IS 12 VX	12	380	200	420	10-18-25	391	220	429	262	794	602	24	890x310x280	26

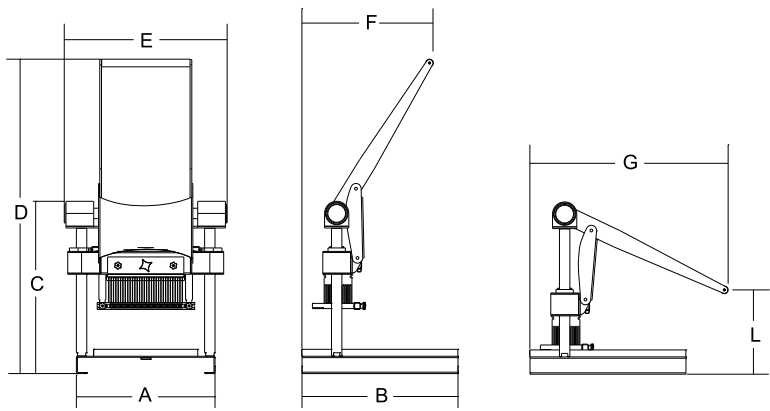
T-REX

amaciador para carne

- Todos os componentes particulares são em aço inox.
- Molas de retorno completamente protegidas da sujeira e líquidos.
- Fácil desmontagem e limpeza do conjunto das lâminas.
- Superfície em polietileno com possibilidade de ser movimentada.
- Deslizamento em buchas de polímero.
- Deslizamento em eixos inox AISI 304 retificados.



Facilmente desmontáveis



Superfície em polietileno com possibilidade de ser movimentada

	mm	mm	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
T-Rex	216x280x100	300x450	32	400	450	512	907	470	378	572	243	25	720x770x570	35

DRAKE MAN

amaciador para carne em fatias

- Amaciador manual para carne em fatias.
- Realizado em aço inox AISI 304.
- Capacidade de fatias com até 25 cm de largura, grande e prática.
- Proteção das lâminas em aço inox.
- Fácil remoção e substituição do conjunto de lâminas.
- Rolos de lâminas e pentes facilmente desmontáveis para uma melhor limpeza.
- Manivela adaptável para operadores canhotos.
- Conjunto amaciador e conjunto de lâminas para corte não inclusos no preço.



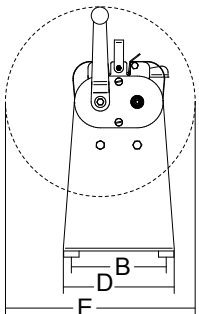
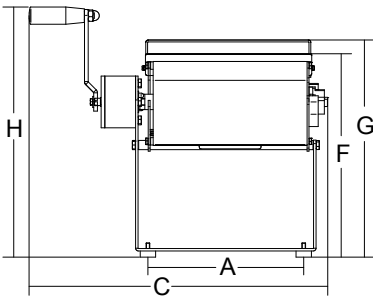
Opcionais:



Conjunto amaciador com 96 lâminas.



Conjunto de lâminas para corte em tiras:
10 mm com 48 lâminas
15 mm com 32 lâminas



		A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Drake Man	30x250	253	154	490	180	308	330	353	406	514	7.5	305x517x440	8
Conjunto amaciador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.7	170x405x210	6.20
Conjunto de lâminas para corte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.7	170x405x210	6.20



MULTIPATTY

hamburgueiras manuais

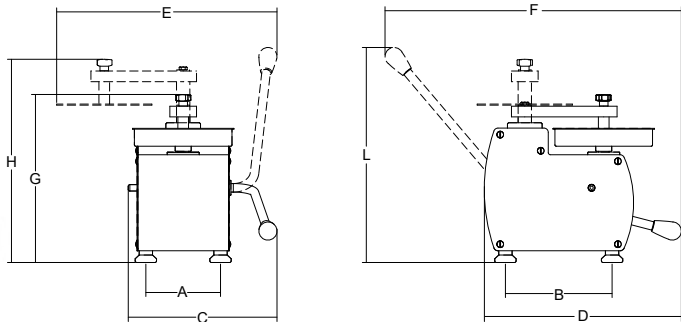
- Prática e robusta hamburgeira manual com moldes intercambiáveis
- Construída em aço Inox e alumínio anodizado
- Moldes auto centráveis (sistema patenteado) para um perfeito encaixe de tampa e molde
- Equipamento fornecido sem moldes, permite ao cliente de selecionar os moldes desejados
- Moldes disponíveis de 100, 130, 150, 180 mm de diâmetro
- Fácil remoção do hambúrguer graças ao sistema automático de levantamento



Opcionais:



Moldes intercambiáveis



		A	B	C	D	E	F	G	H	L	
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
Multipatty	-	140	200	279	369	-	556	315	381	404	7.5
Molde 100	100	-	-	-	-	373	-	-	-	-	1
Molde 130	130	-	-	-	-	388	-	-	-	-	1.05
Molde 150	150	-	-	-	-	398	-	-	-	-	1.1
Molde 180	180	-	-	-	-	413	-	-	-	-	1.2

SA

hamburgueiras manuais

- Hamburgueiras caracterizadas por um formato arredondado simples e compacto.
- Fabricadas em liga de alumínio anodizado.
- Componente porta-celofane incorporado pronto para ser utilizado.
- Pés em borracha.



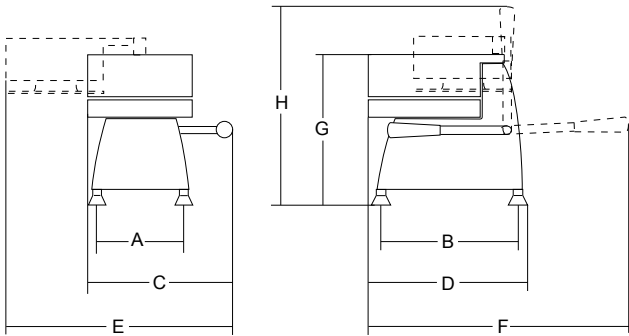
SA 150-180



SA 130



SA 110



												
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SA 100	100	140	230	255	270	310	380	260	320	4.5	450x370x350	5.5
SA 110	110	140	230	255	270	310	380	260	320	4.7	450x370x350	5.7
SA 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	450x370x350	7
SA 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6.5	450x370x350	7.5
SA 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	450x370x350	8

Estender a duração de um produto, melhorar a sua apresentação, preservação e portabilidade.

Estes são os propósitos das máquinas á vácuo e seladoras de Sirman no respeito das características intrínsecas dos produtos trabalhados, para poder manter delicadeza e sabores.

Todas as máquinas são projetadas para garantir um alto desempenho com a máxima ergonomia, facilidade de uso e higienização.



EMBALAGEM

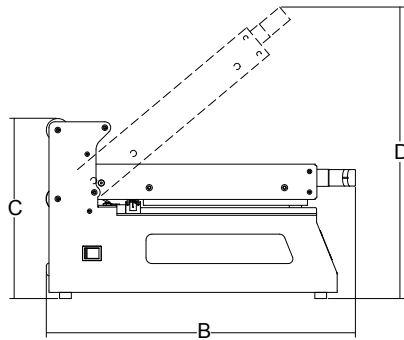
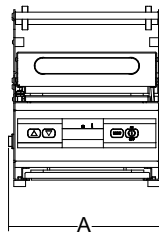
SIGIX M20

seladora manual para bandejas plásticas

- Prática e robusta embaladora manual.
- Estrutura em aço inox AISI 304
- Controle eletrônico de temperatura e pré-aquecimento
- Contador de números de embalagens seladas
- Soldagem em 4 segundos
- Dimensão máxima da embalagem 260mm X 190mm
- Estampos customizados a pedido do cliente
- Barra de soldagem em alumínio teflonado
- Largura máxima da embalagem plástica 200 mm

Opcionais:

- Cubas Disponíveis
- mm 137x95 h.63
- mm 190x137 h.72
- mm 230x190 h.65
- mm 260x190 h.65
- Disponibilidade de estampos em relação as cubas disponíveis.



											
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sigix M20	900	1ph	200	260x190	257	525	306	496	18	620x380x400	22

EASYVAC TOUCH

seladora a vácuo

- Máquina compacta e rápida, dedicada às pequenas porções, ideal para o uso combinado com equipamento de cozimento à baixa temperatura como o Softcooker.
- Fácil configuração do tempo de soldagem e de vácuo.
- Barra soldante facilmente desmontável.
- Bomba de aspiração Busch.
- Visualização percentagem de vácuo e tempo restante.
- Conservação da configuração mais recente.
- Medidor de ciclos totais de trabalho.
- Pré-aquecimento da bomba e ciclo de limpeza do óleo.
- Mensagem de troca do óleo e filtro.
- Vácuo externo com escolha do tempo.
- Levantamento manual da tampa.



EASYVAC TOUCH 25 BX

Opcionais:



Tubo para aspiração externa.



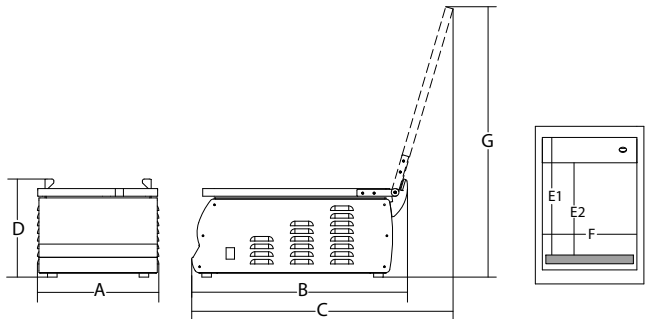
Recipientes GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (a.100/150)
com tampas Tritan

0-80% vácuo



Recipientes GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (a.100/150)
com tampas de aço inoxidável

0-100% vácuo



						A	B	C	D	E1	E2	F	G	KG		
	kw	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Easyvac Touch 25 BX	0.15	1ph	4	260	270x350 h.75	338	565	685	257	340	250	270	708	30	660x420x310	32



W8 TOP / EASY seladora a vácuo

- Extraordinário design que reduz as dimensões da máquina e melhora a praticidade
- Campanas com grande crescimento de volume em plexiglass termoformado de grossa espessura nos modelos 50 e de injeção em Tritan nos modelos 30 e 40
- Barra soldante facilmente desmontável.
- Extrema facilidade de limpeza graças ao perfeito nivelamento da superfície de apoio do produto.
- Levantamento da tampa automático por meio de pistões pneumáticos.
- Perfil para selar sacos contendo líquidos
- Superfície para colocação do produto em aço inox AISI 304 com espessura 5 mm

Acessórios Opcionais:

- Tubo para aspiração externa.
- Cubas GN para aspiração externa.
- Perfil em plexiglass opcional



W8 TOP 40 DX



W8 TOP

- Disponível em todos os tamanhos: 40, 50
- Display touch, prático e intuitivo
- Sistema de controle eletrônico com sensor de pressão, para um trabalho eficaz e veloz
- Percentagem de vácuo automático regulável 50-100%
- Programa dedicado para líquidos
- Programa dedicado para marinada
- 10 programas memorizáveis a livre escolha
- Seleção em 6 idiomas
- Configuração do tempo de soldagem, vácuo e gás com escala 1/10 seg.
- Visualização percentual vácuo e tempo residual
- Gestão Indicativa das operações de manutenção para garantir uma maior durabilidade
- Sinal de aviso de substituição de óleo e filtro
- Proteção térmica da bomba
- Ciclo de pré-aquecimento e limpeza do óleo

- Contador de ciclos totais
- Contador de horas de utilização da bomba
- Placa WI-FI integrada que auxilia a gestão pós venda remotamente
- 3 anos de garantia da bomba (para as máquinas conectadas em WI-FI)
- Gestão inteiramente realizada através APP, fácil e intuitiva, download gratuito nos sites oficiais

Acessórios Opcionais:

- Disponibilidade para Gás inerte (MAP)
- Impressora térmica automática para data, hora e dados de impostação
- AOR

W8 EASY TOUCH

- Fácil configuração do tempo de soldagem e de vácuo.
- Visualização percentagem de vácuo e tempo restante.
- Conservação da configuração mais recente.
- Medidor de ciclo de trabalho e horímetro bomba.
- Pré-aquecimento da bomba e ciclo de limpeza do óleo.
- Mensagem de troca do óleo e filtro.
- Vácuo externo com escolha do tempo.
- Não disponível com impressora ou gás.
- Campanas de injeção com grande crescimento de volume.
- Levantamento da tampa automático por meio de pistões pneumáticos.
- Barra soldante facilmente desmontável.



W8 30 EASY TOUCH DX



W8 40 EASY TOUCH DX 12



W8 TOP 50 DX



Fácil manutenção



Opcionais:

Sacos lisos para vácuo μm 70	Sacos lisos para vácuo μm 90	Sacos em relevo para vácuo μm 105	Sacos para cozinhar a vácuo Cook&Chill μm 80
(-40°C / +40°C)	(-40°C / +40°C)	(-40°C / +40°C)	(-40°C / +120°C)
cm 20x30	cm 17x25	cm 16x23	cm 15x20
cm 25x35	cm 20x30	cm 20x30	cm 20x30
cm 30x40	cm 25x35	cm 25x35	cm 25x35
cm 40x50	cm 30x40	cm 30x40	cm 30x40
	cm 35x45	cm 35x45	
	cm 40x50	cm 40x50	

Opcional:



AOR
AUTOMATIC OIL REPLACEMENT

PATENTE AOR

- Uma Patente registrada e exclusiva da Sirman,
- sempre em primeiro lugar na tecnologia para vácuo
- e cocção em baixa temperatura.
- Faz a gestão da troca do óleo automaticamente através de tanques externos que permitem uma autonomia de 1 a 3 anos sem a necessidade de intervenção na Bomba.
- A máquina se encarrega automaticamente quando for necessário substituir o óleo, preservando a bomba de danos, aumentando assim a garantia da bomba em até 3 anos (para máquinas conectadas no WI-FI) Dimensão 230x330 mm h.341



Painel de comando touch mod. TOP



Painel de comando eletrônico mod. Easy
simples e intuitivo



Sistema de suspensão da tampa
amortizado



Impressora integrada na máquina
opcional



Barra de soldagem padrão



Perfil para selar sacos contendo líquidos
fornecido de série



Perfil em plexyglass opcional



Sistema para gás inerte opcional
(excluídos mod. Easy)

Opcionais:



Tubo para aspiração externa.



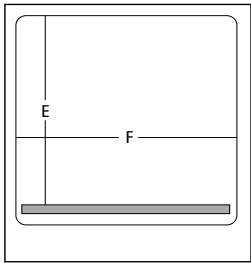
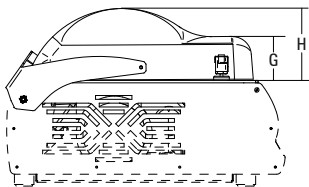
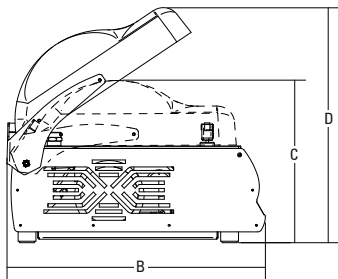
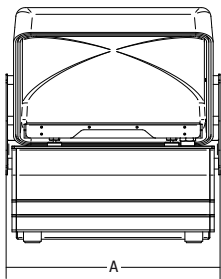
Recipientes GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (a.100/150)
com tampas Tritan

0-80% vácuo



Recipientes GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (a.100/150)
com tampas de aço inoxidável

0-100% vácuo



																
	kw	1ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
W8 30 Easy Touch DX	0.35	1ph	8	310	340x360 h.160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	720x570x770	48
W8 40 Easy Touch DX 12	0.45	1ph	12	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	54	760x640x770	64
W8 Top 40 DX	0.75	1ph	20	410	430x410 h.170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
W8 Top 50 DX	0.75	1ph	20	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86



Indispensáveis acessórios e novas tecnologias completam o catálogo Sirman com uma gama de máquinas especificadamente projetadas para cozinhar.

Das insubstituíveis salamandras e práticos fornos de convecção, até as tecnologias mais avançadas como o fogão por indução e o cozimento em baixa temperatura.

Onde a tradição e a inovação encontram um conúbio perfeito, em apoio de chefes profissionais que pretendem sempre o máximo de seus equipamentos.

The image displays a variety of Sirman industrial cooking equipment and ingredients. In the background, two large stainless steel machines with their lids open are shown. The machine on the left contains a liquid mixture with some solid ingredients, while the one on the right is filled with water and several ears of corn. In the foreground, a third machine is partially visible, containing a steaming basket with potatoes and a piece of meat. Surrounding these machines are numerous food items: a large piece of meat with herbs, a bunch of green beans, a bag of mixed vegetables, and several smaller portions of meat and vegetables, some of which are wrapped in plastic. A digital display unit with a black screen and white numbers is positioned to the left of the machines, showing '900' and '02:00'. Another similar unit is visible in the foreground, showing '850' and '06:00'. The Sirman logo, featuring a red star above the brand name, is visible on the side of the machines.

MÁQUINAS PARA COZINHAR

SOFTCOOKER XP S / SR

Cozimento em baixa temperatura

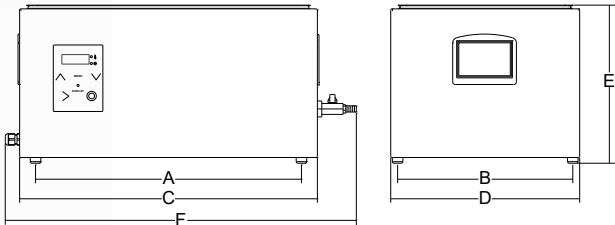
- Máquina para cozinhar em baixa temperatura com aquecimento estático da água.
- Estrutura em aço inox, cuba de cozimento gastronorm em aço inox.
- Práticas alças para o deslocamento da máquina.
- Potentes resistências couraçadas em contato com o fundo da cuba.
- Sistema eletrônico de gestão da temperatura com a visualização da temperatura e do tempo de trabalho.
- Mesmo sistema de gestão do Softcooker com ΔT de 0,2°C.
- 25 programas armazenáveis.
- Temperatura selecionável em °C e °F.
- Tampa da cuba fornecida como padrão.
- Versão R com torneira de desagüe.



SOFTCOOKER XP S 2/3 GN



SOFTCOOKER XP SR 1/1 GN



SOFTCOOKER XP S 2/3 GN



SOFTCOOKER XP SR 1/1 GN

														
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker XP S 2/3 GN	1.150	1ph	24 ÷ 99,9	16.5	14	336	342	396	368	309	423	5	600x500x420	9
Softcooker XP SR 1/1 GN	1.700	1ph	24 ÷ 99,9	29	25	508	342	568	368	309	642	16.5	600x500x420	20

SOFTCOOKER WI-FOOD

Cozimento em baixa temperatura



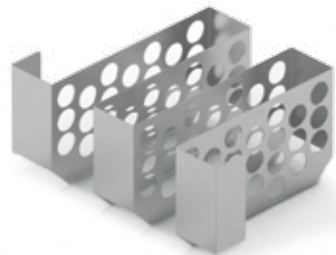
- O SOFTCOOKER Wi-Food da Sirman se atualiza e duplica!
- Disponível em 4 diferentes versões:
- **Softcooker Wi-Food:** laterais em ABS e cesto em alumínio
- **Softcooker Wi-Food X:** laterais e cesto em aço inox AISI 304
- **Softcooker Wi-Food NFC:** laterais em ABS e cesto em alumínio com antena
- **Softcooker Wi-Food X NFC:** laterais e cesto em aço inox AISI 304 com antena
- As versões NFC possuem antenas integradas para a leitura imediata das sondas no coração do SWP “Softcooker wireless Probe”
- Prático e amplo display touch 5”, IP 67
- 10 programas já inseridos e infinitas opções via APP
- Prática alça para o transporte
- A conexão Wi-Fi permite, permite através de APP específico gratuito, controlar o cozimento mesmo de casa.
- O APP permite a gestão de diversos aparelhos, receitas privadas e públicas com 4 níveis, log de cozimento HACCP, impressão de etiquetas adesivas, configuração de alarmes sonoros, função Multitimer, leitura e configuração das sondas no coração do SWP “Softcooker Wireless Probe” e muito mais.



Opcionais:



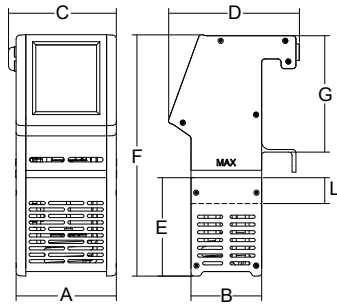
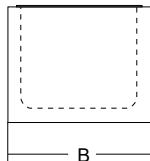
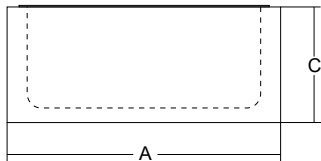
Cuba 1/1 GN e cuba 2/1 GN em aço inox com tampa



Divisor para sacos de vácuo



Braçadeira de fixação na cuba
Prática alça para o deslocamento.



						A	B	C	D	E	F	G	L			
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Softcooker Wi-Food / NFC	2.000	1ph	24÷95 75,2÷199,9 F°	-	-	165	109	174	203	152	377	180	40	4.5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	565	360	230	-	-	-	-	-	7.7	720x500x350	11.5

SONDAS WIRELESS NFC

Cozimento em baixa temperatura

SWP
Softcooker Wireless Probe



- Finalmente um sistema prático e eficiente para controlar a temperatura no centro das peças quando se utiliza o vácuo
- Práticas e robustas sondas Wireless com tecnologia NFC que permite a leitura no coração das peças através do prático APP ou diretamente do Softcooker Wi-Food NFC
- Reutilizáveis infinitas vezes, podem ser carregadas com dados relativos aos produtos, fornecedores, cozimento, data de produção, etc.
- APP de gestão gratuita, fácil e intuitiva



Pacote com 6 sondas





Especificamente projetada para atender as necessidades dos profissionais do setor dos pequenos estabelecimentos - pub, bar, pequenos restaurantes, etc. - a gama "snack" de Sirman oferece torradeiras, chapas, máquinas aquecedoras de salsichões, amassadeiras e muitos outros equipamentos que conquistaram mercado graças à superlativa praticidade de uso, à grande meticulosidade dos critérios higiênicos e à facilidade de limpeza.

Estas grandes vantagens andam de mãos dadas com o elegante design que distingue todos os produtos da gama snack e, acima de todo, com a particular atenção para reduzir o consumo de energia.

A close-up photograph of a gourmet pizza slice served on a white plate. The pizza has a thick, golden-brown crust and is topped with melted cheese, tomato sauce, and various toppings including green herbs, yellow cheese shavings, and dark olives. The slice is garnished with a small green herb leaf and a small piece of yellow cheese. A decorative garnish of a small green herb leaf and a small piece of yellow cheese is placed next to the slice. A drizzle of green sauce is visible on the plate. The background is a soft, out-of-focus grey.

SNACK E PIZZA

CORT

Chapas sanduicheiras



- Fácil de manusear e colocar, graças às suas pequenas dimensões, oferece em pouco espaço uma ótima área de trabalho.
- Disponível com chapas lisas ou estriadas
- Estrutura em aço inox.
- Chapas em ferro fundido com tratamento em vidro cerâmico.
- máxima robustez e durabilidade
- ótima condução térmica
- extremamente fácil de limpar
- Chapas superiores com dureza ajustável de acordo com a necessidade do operador.
- Chapa superior auto-balanceável.
- Resistências blindadas aderentes as chapas para a obtenção de uma ótima condutibilidade térmica.
- Termóstato ajustável até 300° C.
- Timer mecânico opcional.
- Somente os modelos PS possuem chapas em ferro fundido desmontáveis para a limpeza.



CORT LR TIMER



CORT RR PS TIMER



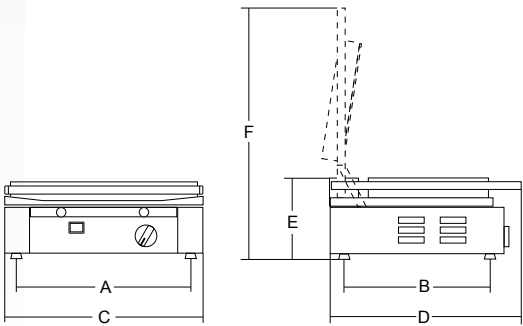
Legenda dos modelos



CORT RR PS TIMER



CORT RR



				A	B	C	D	E	F			
	watt	ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Cort	2.100	1ph	355x255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23
Cort PS	2.100	1ph	355x255	340	275	380	420	155	540	22	430x420x270	23



PD

Chapas sanduicheiras

- Chapas com grande resistência à ação do tempo, fabricadas em ferro fundido com tratamento de verniz alimentar vetrificado, para garantir a higiene e a máxima proteção contra ácidos e sais além da total resistência contra a oxidação.
- Disponível com chapas em ferro fundido lisas, estriadas, ou mistas ou também com chapas inox lisas.
- Estrutura em aço inox.
- Chapas em ferro fundido com tratamento em vidro cerâmico.
- Máxima robustez e durabilidade.
- Ótima condução térmica.
- Extremamente fácil de limpar.
- Chapa superior ajustável e auto-balanceável de acordo com as necessidades do operador.
- Resistências blindadas aderentes as chapas para a obtenção de uma ótima condutibilidade térmica.
- Dois termostatos reguláveis até 300 °C permitem a gestão separada das duas metades das chapas.
- Produto ideal para grandes volumes de trabalho e para uso contínuo.
- Timer mecânico opcional.
- Somente os modelos PS possuem chapas em ferro fundido desmontáveis para a limpeza.



PD LR-LR TIMER

PD RR-RR PS



Legenda dos modelos

PD LR-RR



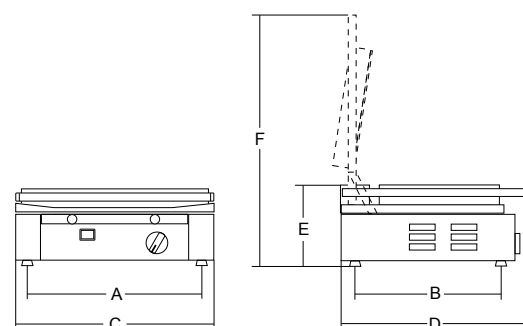
Chapas em ferro fundido desmontáveis



PD LR-RR



PD RR-RR TIMER



				A	B	C	D	E	F			
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
PD	3.000	1ph	500x255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
PD PS	3.000	1ph	500x255	475	275	526	435	235	540	28	560x430x270	30



YouTube

P-ROLL 320 - 420

Abridora de massa para pizza

- Abridora de massa para pizza ideal para pizzas, focaccie, pão, etc.
- O trabalho é realizado em sistema frio para não alterar as propriedades da massa
- A espessura e o diâmetro da massa podem ser facilmente regulados segundo a necessidade do cliente
- Construída em aço inox AISI 304
- Regulagem precisa da espessura de ambos conjuntos de rolos
- Resistente sistema de transmissão por engrenagens metálicas
- Raspadores do rolo inferior são facilmente desmontados para facilitar a higienização

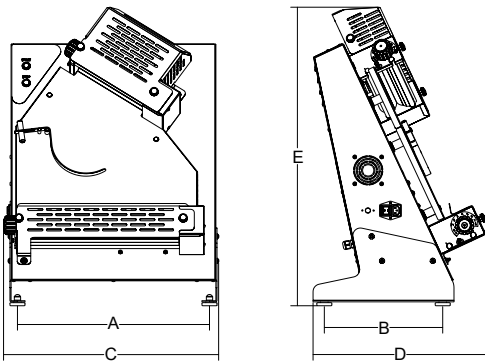


P-ROLL 420/2

P-ROLL 320/2



Comandos IP 54



Regulagem precisa da espessura de ambos conjuntos de rolos



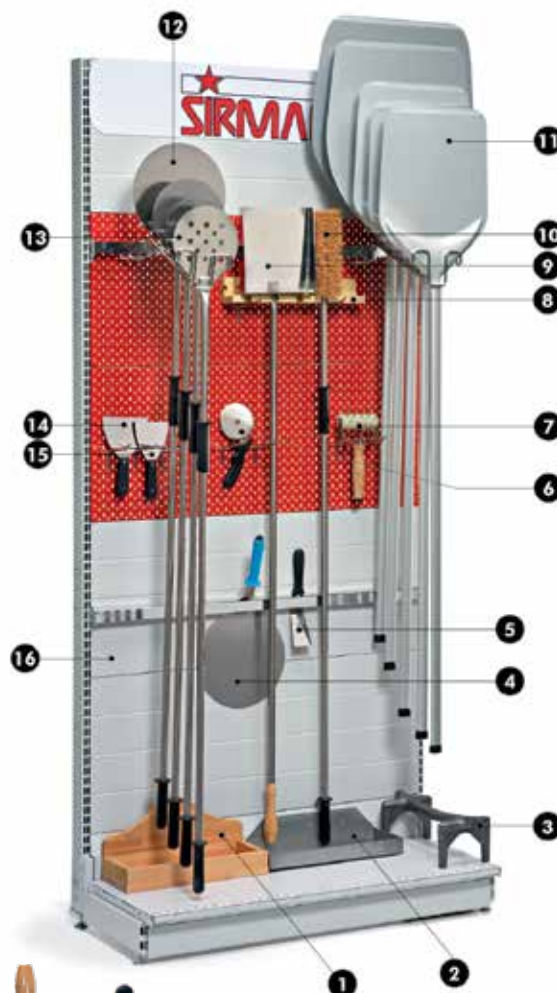
Sistema de transmissão por engrenagens metálicas

											
	watt/HP		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P-ROLL 320/2	240/0.33	1ph	220/320	410	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
P-ROLL 420/2	240/0.33	1ph	220/420	510	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5

PIZZA

acessórios para a pizza

- Pás em alumínio, leves e manejáveis (11):
 - cm 30x33 h.170
 - cm 33x33 h.170
 - cm 36x36 h.170
 - cm 45x45 h.170
 - cm 50x50 h.170
- Pás pequenas em aço inox com alça anatômica anti queimadura, disponíveis em dois modelos:
 - Padrão (12):
 - cm Ø 16 h.170
 - cm Ø 18 h.170
 - cm Ø 20 h.170
 - cm Ø 26 h.170
 - Furadas (13):
 - cm Ø 16 h.170
 - cm Ø 18 h.170
 - cm Ø 20 h.170
- Pá coletora de cinzas h. 170 (9)
- Escova de fibra natural (10)
- Suporte de parede para pendurar 3 pás pequenas e 2 pás (8)
- Suporte de parede para pendurar pás pequenas
- Suporte de coluna para pendurar as pás (18)
- Suporte de parede para pendurar as pás (17)
- Caixa de madeira para apoiar as pás (1)
- Caixa em aço para apoiar as pás
- Suporte para apoio lenha
- Perfuratriz de massa em liga de alumínio (7)
- Pá para servir a pizza em aço (4)
- Cortador de pizza d. 90 mm (6)
- Espátulas em aço inox cm 10 (15)
- Espátulas em aço inox cm 12 (14)
- Pá para servir a pizza cm 5x13 (5)
- Tábua de corte em polietileno para pizza, Ø cm 33
- Tábua de corte em polietileno para pizza, Ø cm 40
- Tábua de corte em polietileno para pizza, Ø cm 50
- Expositor dos acessórios para a pizza (16)
- Pás em alumínio furadas
 - cm 30x33 h.170
 - cm 33x33 h.170
 - cm 36x36 h.170
 - cm 45x45 h.170
 - cm 50x50 h.170



Equipamentos indispensáveis para espremer, misturar, amalgamar, bater e preparar bebidas que irão satisfazer o gosto de todos, as máquinas com marca Sirman para os bares são todas projetadas e realizadas para garantir: a máxima segurança no uso, na limpeza e na manutenção; uma completa higiene graças à seleção dos materiais adequados para o contato com os alimentos e a ausência de bordas agudas na parte da máquina destinada ao contato com o produto; um rendimento perfeito, robustez e estabilidade de todos os componentes e também o mais completo silêncio e manuseamento.

Caracterizados pelo maravilhoso design inovador, a fim de conjugar harmonicamente a estética com a funcionalidade, os equipamentos oferecidos pela Sirman permitem de atender as diferentes necessidades dos profissionais do setor e, como tais, são aparelhos indispensáveis em todos os bares vanguardistas.

LINHA BAR

ORIONE

liquidificadores

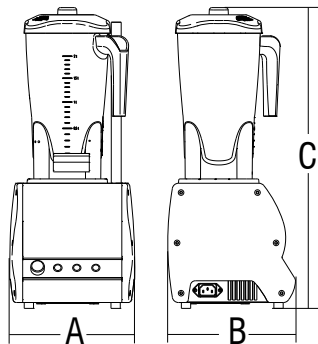
- Liquidificadores profissionais projetados para as necessidades específicas de bares, restaurantes, refeitórios, etc.
- Estrutura da máquina em alumínio extrudido e lados em ABS.
- Sistema de retenção por membrana para prevenir a entrada de líquidos dentro da máquina.
- Potente motor com ventilação forçada, para um uso prolongado e uma maior durabilidade.
- Micro interruptor magnético de segurança na tampa do copo sem posição predeterminada.
- Comandos com membrana de silicone com botões ON, OFF, Pulse e dispositivo NVR.
- Variador de velocidade.
- Tampa do copo em borracha com tampinha para a inclusão de ingredientes.
- Estrutura do eixo de transmissão em aço inox, facilmente separável do copo para uma fácil limpeza.
- Eixo da faca equipado com rolamentos de esferas para prevenir o sobreaquecimento e garantir uma longa duração.
- Pino de acoplamento em aço sinterizado de alta resistência.
- Faca com 4 raios obtido de uma moldagem única em aço temperado de cutelaria, adequado também para triturar o gelo.

Modelo Q:

- Copo quadrado com capacidade de 2 litros, realizado em Tritan, graduado (litros, galões imperiais e galões estadunidenses).
- O copo quadrado foi desenvolvido para trabalhar grandes quantidades de gelo da melhor maneira possível, também sem adicionar líquidos. Prático e funcional, o produto pode ser despejado em três diferentes direções.
- Ideal para a preparação de bebidas geladas ou smoothies com xaropes e concentrados.



ORIONE Q VV



										
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Orione Q VV	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2	202	210	486	5	310x300x530	7

BARMASTER WI-FI

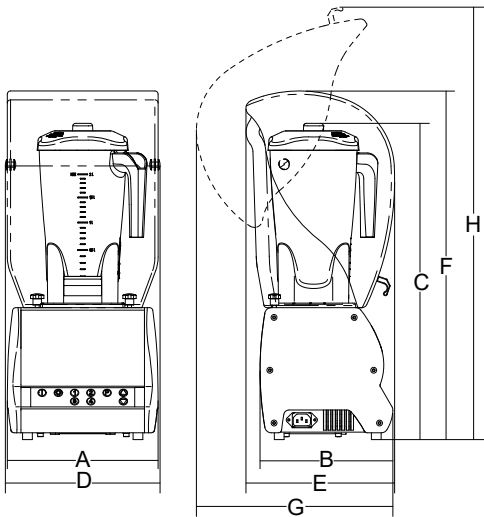
liquidificadores

- Equipado com controles touch fáceis de utilizar.
- Botões IP 67 com acionamento rápido.
- 8 programas já armazenados para uso imediato.
- É possível configurar 8 diferentes etapas para cada programa.
- É possível salvar infinitas opções via APP gratuito.
- Variação de velocidade de 10% até 100%.
- É possível usá-lo em modalidade manual, sem uso de programas.
- Botão Pulse para quebrar o gelo.
- Alarmes sonoros com volume regulável.
- Equipado com placa para conectar à rede Wi-Fi para uma fácil gestão dos programas
- Autodiagnóstico para uma imediata verificação do estado da máquina



BARMASTER Q WI-FI

BARMASTER Q WI-FI
com abafador de ruído



															
	watt/Hp	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Barmaster Q Wi-Fi	750/1	1ph	8.000 ÷ 16.000	2	232	204	486	238	230	536	315	665	5	305x305x525	7
Abafador de ruído	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	305x305x525	2

ORIONE - BARMASTER WIFI



Copo em Tritan, (BPA Free)



Copos quadrados empilháveis



Pino de acoplamento em inox no modelo Q



Lâminas de aço para talheres

Optional:



Copo redondo



Copos intercambiáveis que podem ser facilmente removidos para limpeza.

SIRIO

Frappé/Milk shaker

- Família completa de máquinas para o frappé, caracterizada por linhas acuradas e agradáveis. Projetada para um uso profissional e rigorosamente em conformidade com as regras internacionais de segurança.
- Estrutura da máquina branca ou cromada, coluna em alumínio extrudido e base fundida sob pressão para uma ótima estabilidade da máquina, todo sem cantos ou junções para facilitar a limpeza.
- Copo de 550 cl. em Tritan transparente ou sob encomenda em aço inox.
- Motor potente e ventilado para um uso prolongado.
- Versão com três batedeiras em alumínio e aço para a preparação de frappé e sorbets ou com o disco especificadamente projetado para o café batido ou para bater o produto em preparação.
- Micro interruptor de segurança no copo.
- Variador de velocidade sob encomenda.



SIRIO 1



SIRIO 1 VV



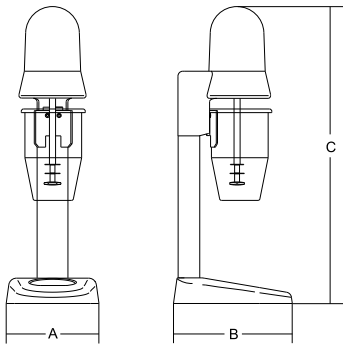
SIRIO CAFFÈ



Detalhe batedeiras



Opcional: Anel de suporte de copos descartáveis



	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sirio 1	100/0.14	1ph	14.000	0.55	150	195	485	2.5	210x250x520	3.5
Sirio 1 VV	100/0.14	1ph	4.000÷14.000	0.55	150	195	485	2.5	210x250x520	3.5

NORDKAPP

Triturador de gelo

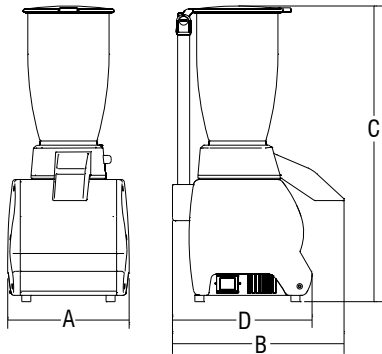
- Triturador de gelo profissional, equipamento indispensável nos bares para a preparação de drink e bebidas geladas, e nos restaurantes para a exposição de peixe ou alimentos frescos.
- Reduz em lascas qualquer cubo produzido por uma máquina de gelo, até um tamanho de mm 40x40 a -3°C.
- Equipado com regulagem na saída, permite escolher o tamanho médio das lascas
- Estrutura da máquina em alumínio extrudido, copo em aço inox, tampa e boca de saída em ABS para uso alimentar e facas em aço inox.
- Motor ventilado com transmissão por engrenagens, para um uso prolongado, micro interruptor na tampa para a máxima segurança do operador.



Alavanca para escolher a espessura do gelo



Facas



												
	watt	1ph	r.p.m.	lt	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Nordkapp	150	1ph	800	3	2	205	285	491	235	5.2	410x280x560	8

APOLLO

Espremedor de cítricos

- *Espremedor de cítricos profissional com um moderno design arredondado adaptado para uma intensa utilização em todos os locais que necessitem um trabalho simples e intuitivo.*
- *Corpo do equipamento cromado, sem ângulos e juntas para facilitar a limpeza.*
- *Cuba de trabalho em aço inox removível para a limpeza e lavagem na máquina de lavar.*
- *Peneira móvel com dois tamanhos de cones, para permitir a utilização com todo tipo de fruta cítrica.*
- *Disponível versão com alavanca em alumínio e aço inox para trabalhar sem se sujar as mãos.*
- *Micro interruptor no cone que permite ligar diretamente a máquina somente pressionando a fruta cítrica sobre o cone (patenteado).*



APOLLO

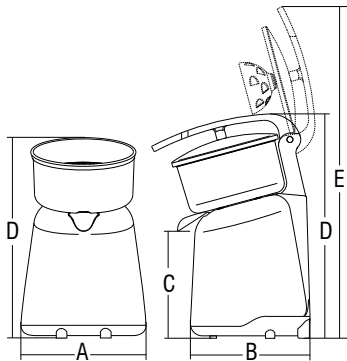
APOLLO LEVA



Peneira com 2 cones



Cone pequeno e grande



											
	watt/Hp	r.p.m.		mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Apollo	150/0.20	1ph	320	210	210	155	290	-	3	270x340x370	4
Apollo Leva	150/0.20	1ph	320	210	265	155	330	480	3.5	270x340x370	4.5

Lava-Louças Sirman: uma ampla gama de máquinas para o uso profissional, produzida na Itália pela Sirman, desenvolvida para garantir a máxima limpeza e higiene das louças, eliminando os resíduos de impureza. Destinadas para todos os setores da gastronomia, desde a pequena cafeteria, até as cozinhas industriais para garantir higiene e economia no processo de lavagem das louças.



LAVAGEM

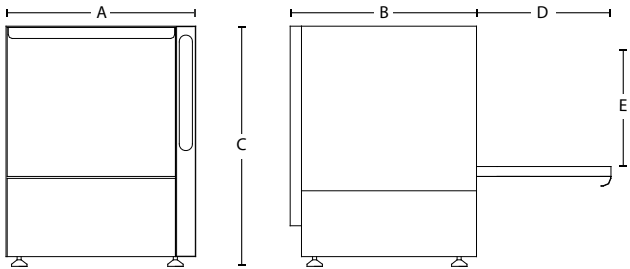
CX WASH 35 - 40 - 45 - 50

Lava-louças

- Lava-louças compactas.
- Estrutura em aço inox AISI 304.
- Dosador automático do secante equipado de série.
- Novo sistema de filtragem.
- Predisposição dosador externo do detergente.
- Hélice espargidor de aço.
- Placa eletrônica com:
 - 3 programas.
 - regulação temperatura do reservatório de 65° até 85° C.
 - regulação temperatura interna de 40° até 60° C.
 - regulação da dosagem do detergente.
 - regulação da dosagem do secante.
- Mod. 35-40 com sistema de lavagem inferior e enxágue inferior e superior.
- Mod. 45-50 com sistema de lavagem e enxágue inferior e superior.



Fácil manutenção e rápido acesso aos componentes sem precisar retirar a máquina do lugar.



																		
	kw/h		kw	kw	Hp	lt	lt	lt	bar	n.	mm	mm	mm	mm				
CX Wash 35	2,25	1ph	2	1.6	0,2	3	2	8,5	3-5	3	450x450x600	300	250	350x350	3/4" G		ø 30	
CX Wash 40	2,25	1ph	2	1.6	0,2	3	2	8,5	3-5	3	480x480x600	300	250	400x400	3/4" G		ø 30	
CX Wash 45	3,65	1ph	3	1.6	0,65	3	3	23	3-5	3	550x570x780	350	300	450x450	3/4" G		ø 30	
CX Wash 50	3,65	1ph	3	1.6	0,65	3	3	25	3-5	3	600x620x820	400	350	500x500	3/4" G		ø 30	

HP WASH 50

Lava-louças

Características principais:

- 5 diferentes tempos de lavagem.
- Consumo de energia de 3,9 kw/h.
- Altura máxima das louças 35 cm.
- dimensões do cesto cm 50 x 50.

Vantagens:

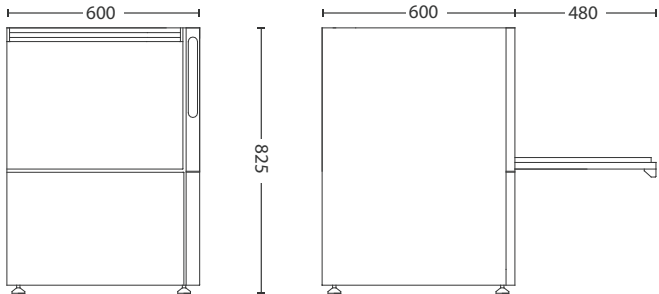
- Personalização das funções
- Display com visualização das temperaturas
- Dosador automático do secante
- Dosador automático do detergente
- Hélice espargidor de aço inox
- Fácil manutenção
- Reservatório revestido com isolamento térmico
- Acesso frontal aos componentes

Opcionais:

- Luz led interna
- Bomba de drenagem
- Bomba de enxágue
- Filtro de partículas



Fácil manutenção e rápido acesso aos componentes sem precisar retirar a máquina do lugar.



														
	<i>kw/h</i>		<i>kw</i>	<i>kw</i>	<i>Hp</i>	<i>lt</i>	<i>lt</i>	<i>lt</i>	<i>bar</i>	<i>n.</i>	<i>mm</i>	<i>n.</i>		
Hp Wash 50	3,9	1ph	3	2	1	3	6	21	3-5	5	500x500	12/18	3/4" G	ø 30

Há mais de 50 anos líder no setor dos equipamentos para os profissionais da cozinha, a Sirman sempre se destacou no mercado graças à grande consideração com as inovações no campo da gastronomia.

Por essa razão, além da ampla gama de produtos fabricados, a Sirman conta com equipamentos dedicados de grandes marcas e de tecnologias avançadas - tais como o revolucionário Pacojet e outras tecnologias aplicadas à arte de cozinhar - que a Sirman distribui no Brasil com a colaboração dos melhores Chefs de cozinha



DISTRIBUIÇÃO NACIONAL

PACOJET

- Um produto de distribuição exclusiva da Sirman no Brasil, o PACOJET: Uma obra prima da técnica, um indispensável e insubstituível instrumento de trabalho para os melhores profissionais da gastronomia. Equipamento único, capaz de alcançar resultados incomparáveis.
- Extremamente compacto, Pacojet, graças à uma técnica única na sua categoria, desempenha uma função fundamental nas cozinhas de alta qualidade: "pacossar" os produtos alimentares.
- Isto é, triturar, transformar em purê, mousse e patês, produtos alimentares diferentes, amanteigiar e emulsionar sorbets e sorvetes com a base congelada.
- Tudo isto em uma única operação!
- Com o Pacojet, vocês terão a possibilidade, em pouquíssimo tempo, de ter o produto acabado e pronto para ser consumido quase que diretamente do congelador ao prato montado. O segredo está na eliminação do tempo de descongelamento, conseguindo manter intacta a cadeia do frio para o produto não utilizado.
- Desta maneira, se cria a oportunidade de preparar com antecedência ingredientes de diferentes tipos, utilizando-os quando solicitados e nas porções desejadas.
- Além destas vantagens, devido ao rápido trabalho, as porções não utilizadas poderão ser inseridas novamente na cadeia do frio, antes que a ação de descongelamento possa estragá-las.
- Equipadas com lâminas que possuem um engate especial, é possível realizar mais rotações de trabalho no mesmo copo.
- Wifi disponível para uma gestão completa e precisa
- Botões de comando touch screen claros e intuitivos
- Possibilidade de memorizar as receitas
- As receitas podem ter diversas passagens com velocidades diferentes.
- Programa de trabalho super veloz (JET), permitindo trabalhar um copo em menos de um minuto.
- Silencioso e utilizável em cozinhas abertas ao olhar do público.
- Utiliza copos em policarbonatos específicos.
- Fácil e rápida manutenção.
- Sistema de desbloqueio dos copos caso seja necessário.
- Lâmina em titânio.



PACOJET 4



Criatividade



uma passada no ultracongelador e depois...



Pronto para pacossar



Tela touch screen

Opcionais



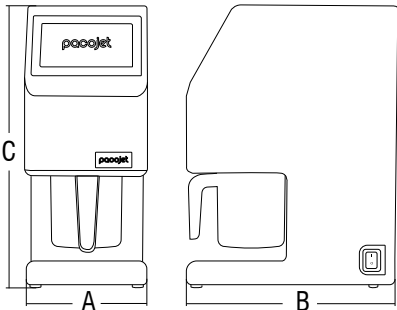
Suporte do copo de aço inox



Pastilhas para limpeza do Pacojet



Conjunto de lâminas para alimentos frescos



            											
watt	bar	lt	°C	mm	mm	mm	kg	mm	kg		
Pacojet 4	1500	1ph	1	0.8	-20	204	365	497	22.5	260x580x430	23



PLUTONE 7

Batedeira planetária



- Batedeira planetária toda em metal
- Cabeçote inclinável para remoção do bowl, troca de Batedores e limpeza geral.
- Bowl removível de aço inoxidável de 5 litros.
- Motor com variação de velocidade.
- Transmissão por engrenagens lubrificadas a graxa.
- Microinterruptores na elevação do cabeçote.
- Dispositivo NVR (No Volt Release/Com Liberação de Tensão).
- A máquina é indicada para massas leves.
- Para massas de consistência média (ex: pão), recomenda-se no máximo 1 kg de farinha.
- NÃO é adequada para massas pesadas.

Plutone 7 EL Plus

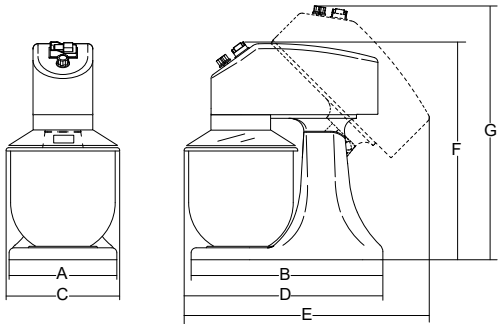
- Sistema de transmissão por engrenagens ampliado e potencializado.
- Manipulo de fixação rápida do cabeçote.
- 3 batedores de aço inoxidável (Raquete, Gancho e Globo).
- Temporizador de 0 a ∞



PLUTONE 7 EL PLUS



Utensílios de aço inox



						A	B	C	D	E	F	G			
	watt	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Plutone 7 EL Plus	350	1ph	75 ÷ 660	6,4	ø 220x220	220	285	240	410	450	437	510	15	470x320x500	17,4

Sirman Brasil Ltda

Rua Araquari, n. 560, Bairro dos Municípios, Balneário Camboriú (Santa Catarina) CEP 88337-480
brasil@sirman.com Telefone 47 2125-9495

© 2026 Copyright IFM Brasile Ltda

Nenhuma parte deste catálogo poderá ser reproduzido por qualquer meio, mesmo que parcial,
sem autorização prévia da empresa.

Os dados técnicos e as características dos produtos podem ser alterados sem aviso prévio.
Impresso em 2026



Sirman Brasil Ltda

Rua Araquari, n. 560, Bairro dos Municípios, Balneário Camboriú (Santa Catarina) CEP 88337-480
brasil@sirman.com Telefone 47 2125-9495