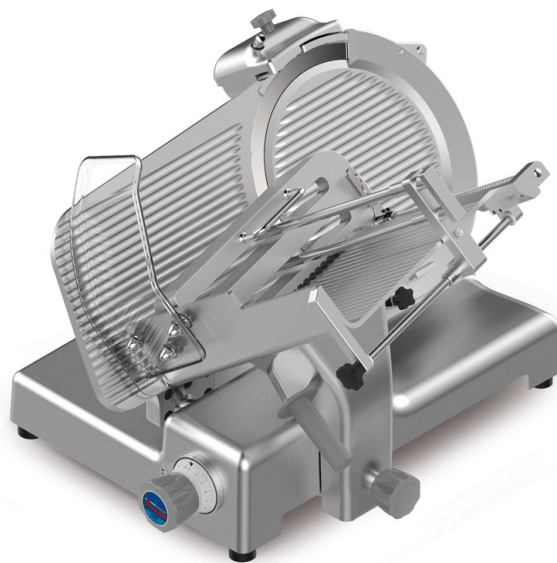


SKU: 163542GU2S

**Sirman**

## **Affettatrice a gravità Automatica Modello GALILEO 350 EVO AUT**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a gravità automatica Modello GALILEO 350 EVO AUT**

L'affettatrice a gravità automatica **GALILEO 350 EVO AUT** è una macchina professionale progettata per garantire tagli uniformi, precisi e ripetibili su salumi, prosciutti, formaggi e carni. Ideale per **gastronomie, salumerie, supermercati, ristoranti e laboratori alimentari**, combina automazione intelligente, ergonomia e componenti di alta qualità per prestazioni elevate anche in utilizzo intensivo.

Grazie alla tecnologia avanzata e alle regolazioni automatiche, il modello GALILEO 350 EVO AUT semplifica il lavoro quotidiano e migliora la produttività in ogni ambiente professionale.

#### **Caratteristiche costruttive professionali**

- **Design arrotondato senza spigoli e viti in vista:** facilita la pulizia e mantiene elevati standard igienici.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato con boccole autolubrificanti:** assicura scorrimento del carrello fluido, preciso e duraturo.
- **Paracolpi carrello in gomma vulcanizzata:** attenua vibrazioni e rumore, proteggendo i componenti meccanici.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** consente facile accesso alle parti interne per pulizia e manutenzione.
- **Parafetta in acciaio inox:** componente igienica che facilita la sanificazione.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** progettata per agevolare la pulizia della lama e delle zone critiche.
- **Estrattore lama incluso:** per rimuovere la lama in sicurezza durante manutenzione.
- **Pulsantiera ergonomica con protezione IP67:** comandi resistenti all'acqua e facili da pulire.
- **Trasmissione con cinghia dentata e motore stagno:** assicura trasferimento della potenza stabile e protezione dei componenti interni.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso.

## Specifiche tecniche

- **Modello:** GALILEO 350 EVO AUT.
- **Tipologia:** affettatrice a gravità automatica professionale.
- **Diametro lama:** Ø 350 mm, dimensione che garantisce capacità di taglio su salumi e formaggi di medio-grande formato.
- **Spessore di taglio:** fino a 25 mm, regolabile secondo le necessità operative.
- **Inclinazione lama:** 38°, ottimizzata per un taglio più facile e sfruttamento della gravità naturale del prodotto.
- **Corsa carrello:** 365 mm, ampia per lavorare salumi di varie lunghezze.
- **Produzione fette al minuto:** 24 - 46, per un flusso di lavoro continuo e veloce.
- **Regolazioni automatiche avanzate:**
  - Tre velocità di avanzamento carrello.
  - Tre regolazioni della corsa del carrello.
  - Conteggio fette effettuate.
  - Impostazione del numero di fette con stop automatico.
- **Motori:** doppio motore 380 + 400 W per potenza e performance costanti.
- **Piatto di lavoro:** 430 × 320 mm, superficie stabile per appoggio sicuro del prodotto.
- **Dimensioni macchina (A × B × C):** 515 × 410 × 750 mm, compatta e stabile per installazione su banco professionale.
- **Altre dimensioni operative:** D 640 mm, E 535 mm, F 820 mm, G 730 mm, L 730 mm, X 285/320 mm, Y 210 mm, H 275 mm, W 250 mm.
- **Peso netto:** 62 kg, struttura robusta per ridurre vibrazioni e garantire stabilità.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 750 mm.
- **Peso lordo:** 78 kg con imballo incluso.

## Descrizione funzionale

La GALILEO 350 EVO AUT migliora l'efficienza del processo di affettatura grazie al sistema automatico di regolazione della velocità e della corsa del carrello. La funzione di conteggio fette e lo stop automatico standardizzano le porzioni, riducendo errori e aumentando la produttività complessiva.

Componenti come la pulsantiera ergonomica IP67 e la trasmissione con cinghia dentata garantiscono facilità d'uso e durata anche in condizioni di lavoro intenso.

## Utilizzi consigliati

Ideale per **gastronomie, salumerie, supermercati, ristoranti, hotel e laboratori alimentari** che necessitano di un'attrezzatura automatica performante, semplice da usare e capace di offrire risultati costanti anche nei picchi di lavoro quotidiano.

La combinazione di automazione, ergonomia e struttura robusta rende la GALILEO 350 EVO AUT una scelta professionale distintiva per chi punta a performance elevate e precisione di taglio.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	73
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	64
Tipologia	Automatica