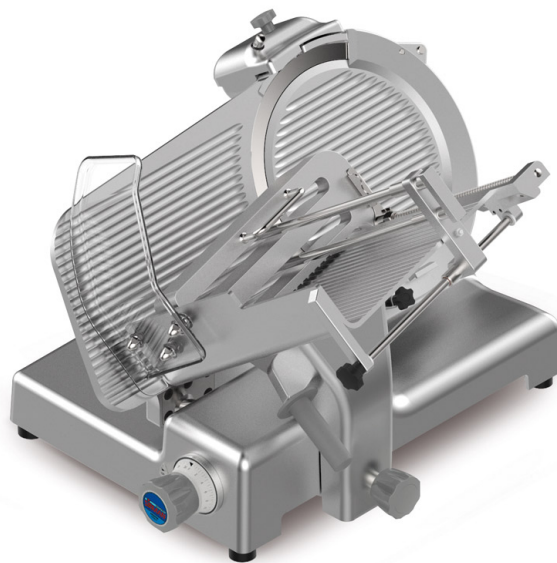


SKU: 163742GU2S

Sirman

Affettatrice per salumi a gravità Automatica Modello GALILEO 370 EVO AUT



Descrizione

Affettatrice a gravità automatica Modello GALILEO 370 EVO AUT

L'affettatrice a gravità automatica **GALILEO 370 EVO AUT** è una macchina professionale di alto livello progettata per ottenere tagli uniformi, precisi e ad alta produttività su salumi, prosciutti, formaggi e varietà di carni. Ideale per **gastronomie, salumerie, supermercati, ristoranti e laboratori alimentari** che richiedono performance costanti durante l'uso quotidiano.

Il design avanzato e le funzioni automatiche integrate rendono questa macchina una soluzione efficiente e intuitiva anche per chi deve gestire grandi volumi di affettatura, mantenendo elevata qualità del prodotto finito.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Design ergonomico e sicuro:** linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, che favorisce una pulizia profonda e riduce i punti di accumulo di residui.
- **Perno di scorrimento cromato e boccole autolubrificanti:** garantiscono un movimento del carrello fluido, preciso e costante anche sotto stress operativo.
- **Paracolpi carrello in gomma vulcanizzata:** attenua vibrazioni e urti, aumentando comfort e durata delle parti meccaniche.

- **Coperchio supporto vela completamente smontabile:** progettato per consentire un accesso rapido a tutte le superfici interne per sanificazione profonda.
- **Parafetta in acciaio inox:** elemento fondamentale per igiene e sicurezza, facilmente rimovibile per pulizia completa.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** semplifica la pulizia delle superfici critiche, riducendo il tempo di manutenzione giornaliera.
- **Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP67:** pannello comandi resistente all'acqua e alle operazioni di sanificazione intensive.
- **Trasmissione con cinghia dentata e motori stagni:** assicura trasferimento di potenza uniforme, alta affidabilità e protezione dei componenti interni dagli agenti esterni.
- **Affilatoio integrato con vaschetta di protezione:** mantiene la lama sempre pronta all'uso, riducendo la necessità di interventi esterni frequenti.
- **Estrattore lama incluso:** permette la rimozione della lama in modo sicuro, facilitando la manutenzione tecnica.

Specifiche tecniche

- **Modello:** GALILEO 370 EVO AUT.
- **Tipologia:** affettatrice a gravità automatica professionale.
- **Diametro lama:** 370 mm (15"), dimensione studiata per lavorare prodotti di medio-grande formato con fette regolari e precise.
- **Spessore di taglio regolabile:** massimo 25 mm, con regolazione fine per ottenere fette sottili per servizio o più spesse per preparazioni particolari.
- **Inclinazione lama:** 38°, progettata per facilitare il flusso del prodotto e sfruttare la gravità naturale, migliorando efficienza e qualità di taglio.
- **Movimento carrello:** corsa di 365 mm, perfetta per salumi di diverse lunghezze, garantendo transizione fluida dal primo all'ultimo pezzo.
- **Produzione fette al minuto:** 24-46, per gestire rapidamente grandi quantità senza compromettere la qualità della fetta.
- **Regolazioni automatiche avanzate:**
 - Tre velocità distinte di avanzamento carrello per adattarsi alle diverse consistenze dei prodotti affettati.
 - Tre livelli di corsa carrello per ottimizzare produttività e controllo.
 - Sistema di conteggio automatico delle fette per porzionature standardizzate.
 - Funzione di stop automatico al raggiungimento del numero di fette impostato.
- **Piatto di lavoro:** 430 × 320 mm, superficie ampia e stabile che supporta con sicurezza anche prodotti voluminosi.
- **Potenza motori:** motorizzazione da 380 + 400 W, per prestazioni elevate e costanti anche con carichi di lavoro intensivi.
- **Dimensioni macchina (A × B × C):** ca. 515 × 410 × 760 mm, progettata per integrarsi facilmente nei banchi professionali.
- **Dimensioni operative supplementari:** D 650 mm, E 530 mm, F 820 mm, G 730 mm, L 730 mm, X 285/320 mm, Y 225 mm, H 295 mm, W 266 mm.
- **Peso netto:** 63 kg, struttura robusta che migliora stabilità e riduce vibrazioni.
- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 750 mm, ottimizzato per una protezione totale durante la spedizione.
- **Peso lordo:** 79 kg con imballo incluso, per consegne sicure e senza rischi di

danneggiamenti.

Descrizione funzionale

La GALILEO 370 EVO AUT integra un sistema completo di automazione per la gestione veloce e precisa dell'affettatura. Le regolazioni avanzate consentono di settare con rapidità la velocità di avanzamento e la corsa del carrello in base alla consistenza del prodotto, assicurando risultati omogenei dalla prima all'ultima fetta.

La funzione di conteggio automatico delle fette con stop programmabile rende questo modello estremamente utile per ambienti che richiedono porzionature standardizzate e operazioni ripetitive senza compromettere la qualità.

Utilizzi consigliati

Questa affettatrice è ideale per **gastronomie, salumerie, supermercati, ristoranti, hotel e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina automatica affidabile, semplice da utilizzare e capace di mantenere precisione e performance elevate anche con utilizzo intensivo.

La combinazione di automazione intelligente, potenza controllata e costruzione robusta rende la GALILEO 370 EVO AUT una scelta professionale distintiva per chi punta ad elevate performance, durata e qualità di taglio superiore.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	73
Diametro Lama (cm)	37
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	65
Tipologia	Automatica