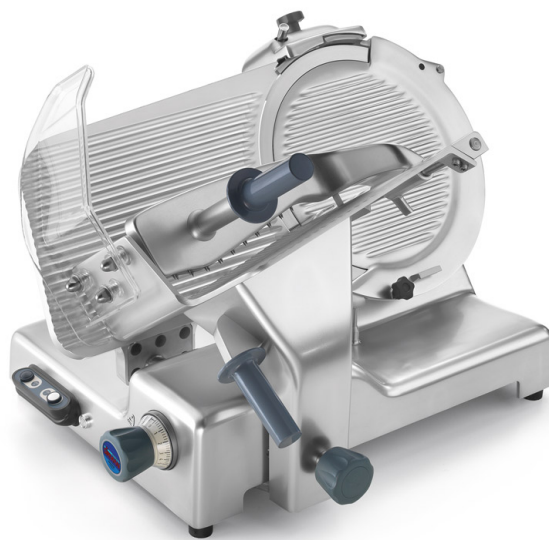


SKU: 163941G020

**Sirman**

## **Affettatrice a gravità Modello GALILEO 385 EVO INGR**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a gravità Modello GALILEO 385 EVO INGR**

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO 385 EVO INGR** è una macchina professionale avanzata progettata per il taglio preciso e continuo di salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato. Ideale per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di performance elevate, elevata igiene e facilità di manutenzione.

La struttura ergonomica con linee arrotondate prive di spigoli è pensata per semplificare le operazioni di pulizia e garantire una superficie igienica e sicura, riducendo i punti di accumulo di residui alimentari.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Perni di scorrimento cromati e rettificati:** assicurano un movimento fluido e preciso del carrello, riducendo l'usura meccanica.
- **Boccole autolubrificanti:** mantengono scorrevolezza e affidabilità delle parti in movimento.
- **Paracolpi in gomma vulcanizzata:** proteggono il carrello da urti durante l'utilizzo intensivo.

- **Parafetta e minuteria in acciaio inox:** garantiscono maggiore igiene e resistenza alla corrosione.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita la pulizia della zona lama.
- **Movimento progressivo della vela nei primi millimetri:** permette una regolazione fine dello spessore di taglio, ideale per fette sottili e uniformi.
- **Anello di tenuta sull'albero della vela:** impedisce l'ingresso di liquidi all'interno della macchina, proteggendo i componenti meccanici.
- **Copertura inferiore completa:** protegge i componenti interni migliorando sicurezza e pulizia.
- **Scheda elettronica commutabile:** consente l'utilizzo sia in alimentazione monofase sia trifase, adattandosi a diverse esigenze operative.
- **Affilatoio integrato con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso con ridotto spreco di materiale.
- **Estrattore lama di serie:** consente una rimozione sicura e veloce della lama per manutenzione e pulizia profonda.
- **Inclinazione lama a 38°:** garantisce un taglio più naturale e scorrevole del prodotto.
- **Manopole ergonomiche in plastica:** facilitano l'uso e le regolazioni degli spessori di taglio.
- **Piedini in gomma:** assicurano stabilità sul piano di lavoro e riducono le vibrazioni durante l'utilizzo.
- **Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine:** con lubrificazione a bagno d'olio per lunga durata e funzionamento silenzioso.
- **Versione manuale:** ideale per chi preferisce il controllo diretto delle operazioni di taglio.

## Specifiche tecniche descritte in chiave professionale

- **Modello:** GALILEO 385 EVO INGR – affettatrice a gravità di fascia professionale.
- **Lama di grande diametro 385 mm (16"):** ideale per tagliare salumi e prodotti alimentari voluminosi con fette regolari.
- **Motore da 400 W (0,54 Hp):** progettato per garantire potenza costante e prestazioni affidabili durante l'utilizzo prolungato.
- **Spessore di taglio regolabile fino a 25 mm:** offre ampia possibilità di scelta tra fette sottili e più spesse in base alle esigenze operative.
- **Corsa carrello da 365 mm:** consente la lavorazione di tranci lunghi senza frequenti riposizionamenti.
- **Piatto portamerce 350 × 320 mm:** superficie ampia e stabile per il prodotto durante il taglio.
- **Dimensioni complessive bilanciate:** A 515 mm – B 410 mm – C 770 mm – D 605 mm – E 525 mm – F 820 mm – G 700 mm – L 730 mm, per un ingombro ottimizzato sui piani di lavoro professionali.
- **Dimensioni secondarie:** X 320 mm – Y 240 mm – H 305 mm – W 280 mm, studiati per un corretto posizionamento operativo.
- **Peso netto 58 kg:** struttura solida che garantisce stabilità, riduzione delle vibrazioni e taglio uniforme.
- **Dimensioni imballo 870 × 840 × 750 mm:** imballaggio robusto per il trasporto professionale.
- **Peso lordo 74 kg:** comprensivo di imballo per una gestione logistica agevolata.

## Descrizione funzionale

La **Sirman GALILEO 385 EVO INGR** rappresenta una soluzione professionale completa per chi necessita di un'affettatrice a gravità robusta, precisa e facilmente sanificabile. La combinazione di componenti in acciaio inox, sistema di trasmissione a vite senza fine e regolazione precisa dello spessore di taglio la rendono ideale per usi intensivi.

Le manopole ergonomiche, i piedini stabili e la facilità di accesso alle parti di manutenzione migliorano l'esperienza operativa, rendendo questa macchina adatta a contesti ad alta produttività con standard igienici elevati.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice a gravità GALILEO 385 EVO INGR è perfetta per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che richiedono un'attrezzatura professionale affidabile e durevole per un taglio quotidiano preciso e uniforme di salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato.

Le specifiche costruttive orientate alla pulizia, la potenza motore bilanciata e la geometria della lama garantiscono performance elevate e comfort d'uso anche negli ambienti di lavoro più esigenti.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	60.5
Tipologia	A gravità