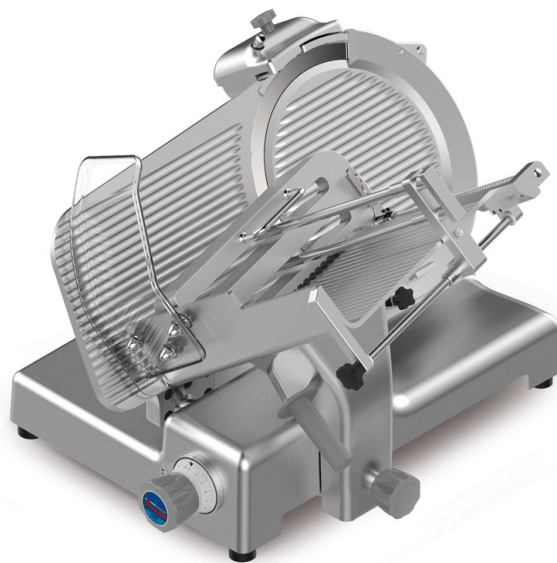


SKU: 163942GU2S

Sirman

Affettatrice a gravità Automatica Modello GALILEO 385 EVO AUT



Descrizione

Affettatrice a gravità automatica Modello GALILEO 385 EVO AUT

L'affettatrice a gravità automatica **GALILEO 385 EVO AUT** è una macchina professionale di alta gamma progettata per realizzare tagli uniformi, precisi e ripetibili su salumi, prosciutti, formaggi e carni. Grazie alle sue funzioni automatiche avanzate e alla solida costruzione, è perfetta per **gastronomie, salumerie, supermercati, ristoranti e laboratori alimentari** con elevati volumi di affettatura.

Questo modello combina automazione intuitiva, ergonomia e materiali di prima qualità per offrire prestazioni elevate, efficienza operativa e risultati di taglio professionale.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Design arrotondato e privo di spigoli:** struttura liscia e igienica che facilita la pulizia quotidiana e riduce l'accumulo di residui.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato:** assicura un movimento del carrello stabile e fluido anche con utilizzo intensivo.
- **Boccole autolubrificanti:** riducono l'attrito e migliorano la scorrevolezza del carrello nel tempo.

- **Paracolpi carrello in gomma vulcanizzata:** attenuano vibrazioni e proteggono i componenti meccanici dall'usura.
- **Coperchio supporto vela completamente smontabile:** accesso facilitato alle parti interne per sanificazione profonda e manutenzione.
- **Parafetta in acciaio inox:** componente igienica essenziale per la sicurezza alimentare e facile da pulire.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** progettata per agevolare la pulizia delle superfici di lavoro critiche.
- **Pulsantiera ergonomica con protezione IP67:** pannello comandi sigillato resistente a umidità e alla pulizia con acqua.
- **Trasmissione con cinghia dentata e motore completamente stagno:** assicura affidabilità, protezione dei componenti interni e trasferimento potenza uniforme.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso con interventi di manutenzione ridotti.
- **Estrattore lama incluso:** per rimuovere la lama in sicurezza durante le operazioni di manutenzione tecnica.

Specifiche tecniche

- **Modello:** GALILEO 385 EVO AUT.
- **Tipologia:** affettatrice automatica a gravità di livello professionale.
- **Diametro lama:** 385 mm, dimensione ampia per tagliare salumi e formaggi di grande formato con fette regolari.
- **Spessore di taglio:** fino a 25 mm, regolabile per ottenere fette sottili per servizio o tagli più spessi per preparazioni specifiche.
- **Inclinazione lama:** 38°, ottimizzata per migliorare lo scorrimento del prodotto e sfruttare al massimo la gravità naturale del taglio.
- **Corsa carrello:** 365 mm, ampia per gestire prodotti di varie lunghezze mantenendo velocità e precisione.
- **Produzione fette al minuto:** 24-46, consentendo un flusso di lavoro continuo e rapido anche nei contesti più impegnativi.
- **Regolazioni automatiche avanzate:**
 - Tre velocità di avanzamento del carrello per adattarsi a diverse consistenze dei prodotti.
 - Tre regolazioni della corsa del carrello per ottimizzare i tempi di affettatura.
 - Sistema di conteggio fette effettuate per porzionature standardizzate.
 - Stop automatico al raggiungimento del numero di fette impostato, per risultati replicabili e minor intervento umano.
- **Motorizzazione:** 380 + 400 W – potenza adeguata per prestazioni elevate e costanti anche con carichi intensivi.
- **Piatto di lavoro:** 430 × 320 mm, superficie ampia e stabile che permette un corretto appoggio del prodotto durante l'affettatura.
- **Dimensioni macchina:** 515 × 410 × 770 mm, compatta ma stabile, ideale per l'installazione su banconi professionali.
- **Ulteriori dimensioni operative:** D 655 mm, E 525 mm, F 820 mm, G 730 mm, L 730 mm, X 285/320 mm, Y 230 mm, H 305 mm, W 280 mm.
- **Peso netto:** 64 kg – struttura robusta per ridurre vibrazioni e garantire stabilità durante la

lavorazione.

- **Dimensioni imballo:** 870 × 840 × 750 mm – imballo protettivo per garantire trasporto sicuro.
- **Peso lordo:** 80 kg, includendo protezioni di imballaggio per spedizioni sicure.

Descrizione funzionale

La GALILEO 385 EVO AUT è progettata per aumentare l'efficienza del processo di affettatura grazie a un sistema automatico di regolazione della velocità e della corsa del carrello che si adatta facilmente a diverse consistenze di prodotti. Le funzioni avanzate di controllo delle fette consentono porzionature standardizzate riducendo l'intervento manuale e aumentando la produttività.

La combinazione di automazione intelligente, comandi ergonomici e materiali professionali garantisce un utilizzo intuitivo, comfort operativo e durabilità anche in contesti di lavoro intensivo.

Utilizzi consigliati

Questa affettatrice automatica è ideale per **gastronomie, salumerie, supermercati, ristoranti, hotel e laboratori alimentari** che desiderano un'attrezzatura professionale affidabile, semplice da utilizzare e capace di mantenere performance elevate e precisione di taglio anche nei picchi di lavoro quotidiano.

La sua costruzione robusta e le funzioni automatiche avanzate la rendono una scelta perfetta per ambienti di lavoro che puntano a elevata qualità di servizio e risultati costanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	73
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	65.5
Tipologia	Automatica