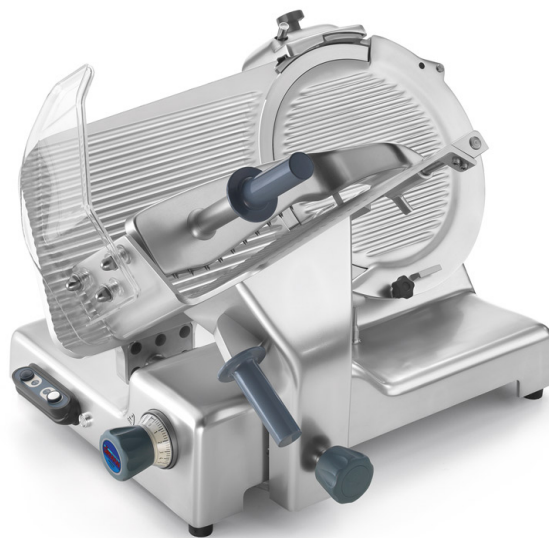


SKU: 1837568

Sirman

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 350 EVO



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 350 EVO

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO 350 EVO** è una macchina professionale per il taglio di salumi e formaggi, indicata per salumerie, gastronomie, macellerie, ristoranti, bar e negozi alimentari che necessitano di precisione, continuità di servizio e alti standard igienici.

La linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, il perno di scorrimento cromato rettificato con boccole di scorrimento autolubrificanti, i paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata e il movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura garantiscono scorrevolezza, silenziosità e regolazioni estremamente precise per le fette sottili.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza spigoli e viti in vista:** il design arrotondato riduce le zone di accumulo dello sporco e facilita le operazioni di lavaggio e sanificazione tra un ciclo di lavoro e l'altro.
- **Perno di scorrimento cromato rettificato:** il carrello scorre su perno cromato rettificato con boccole di scorrimento autolubrificanti, assicurando movimenti fluidi, precisi e durevoli nel tempo.
- **Boccole autolubrificanti:** le boccole di scorrimento autolubrificanti minimizzano la manutenzione e mantengono costante la scorrevolezza del carrello.

- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** i paracolpi in gomma vulcanizzata migliorano la stabilità durante il taglio e riducono vibrazioni e rumorosità.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** il coperchio del supporto vela è facilmente smontabile per consentire una pulizia accurata e un rapido accesso ai componenti interni.
- **Parafetta in acciaio inox:** la parafetta in acciaio inox garantisce elevata igiene e una migliore finitura della fetta in uscita.
- **Movimento vela progressivo:** il movimento progressivo dei primi 3 mm di apertura della vela permette regolazioni molto precise dello spessore per le fette più sottili.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** la puleggia lama priva di foro centrale facilita la pulizia dell'area attorno al disco, riducendo il ristagno di residui.
- **Anello di tenuta sull'albero vela:** l'anello di tenuta impedisce ai liquidi di percolare all'interno della macchina, migliorando igiene e durata dei componenti interni.
- **Pratico smontaggio del coprilama:** il sistema di sgancio rapido del coprilama consente una sanificazione completa della zona di taglio.
- **Tutta la minuteria in acciaio inox:** viti e piccola bulloneria in acciaio inox offrono elevata resistenza alla corrosione e maggiore igiene complessiva.
- **Copertura inferiore:** la copertura inferiore protegge le parti meccaniche sottostanti, migliorando sicurezza, estetica e pulibilità del banco.
- **Scheda elettronica commutabile 110-220 V monofase / 220-380 V trifase:** l'elettronica multivoltaggio consente l'utilizzo dell'affettatrice sia in impianti monofase sia trifase, con grande flessibilità d'installazione.
- **Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione:** l'affilatoio integrato è dotato di vaschetta che raccoglie i residui di affilatura, mantenendo pulita la zona attorno alla lama.
- **Estrattore lama di serie:** l'estrattore fornito di serie permette di smontare il disco in sicurezza per pulizia o sostituzione.
- **Inclinazione lama 38°:** l'inclinazione a 38° della lama favorisce lo scorrimento naturale del prodotto verso il filo, migliorando ergonomia e qualità del taglio.
- **Manopole in plastica:** le manopole ergonomiche in plastica consentono una regolazione comoda e sicura dei comandi.
- **Piedini in gomma:** i piedini in gomma assicurano stabilità, aderenza al piano di lavoro e riduzione delle vibrazioni.
- **Pulsanti IP67 in plastica:** i pulsanti con grado di protezione IP67 resistono a polvere e spruzzi d'acqua, aumentando la sicurezza operativa in ambienti umidi.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Diametro lama 350 mm (14"):** la lama da 350 mm consente di affettare salumi e formaggi di medie e grandi dimensioni.
- **Motore 380 W - 0,52 Hp:** il motore da 380 W garantisce potenza costante e taglio regolare anche con prodotti più compatti.
- **Spessore di taglio fino a 25 mm:** la regolazione dello spessore permette di ottenere fette sottili e medie fino a 25 mm, adatte alla maggior parte delle preparazioni.
- **Corsa carrello 365 mm:** la corsa carrello fino a 365 mm consente di lavorare pezzi lunghi senza frequenti riposizionamenti.
- **Piatto 350×320 mm:** il piatto portamerce da 350×320 mm offre un'ampia superficie di appoggio per tranci di salumi e formaggi.
- **Quote d'ingombro:** A 515 mm, B 410 mm, C 750 mm, D 590 mm, E 535 mm, F 820 mm,

G 700 mm, L 730 mm, X 320 mm, Y 210 mm, H 275 mm, W 250 mm, utili per valutare lo spazio necessario sul banco.

- **Peso netto 56 kg:** il peso elevato assicura grande stabilità durante il taglio, riducendo vibrazioni e spostamenti indesiderati.
- **Dimensioni imballo 870×840×750 mm e peso lordo 72 kg:** l'imballo robusto protegge la macchina durante trasporto e stoccaggio.
- **Tipologia a gravità:** piatto inclinato che accompagna naturalmente il prodotto verso la lama, migliorando comfort d'uso e produttività.
- **Brand Sirman:** affettatrice appartenente alla gamma Sirman, dedicata alle attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Lunghezza 82 cm:** ingombro longitudinale adatto a banchi professionali di medie dimensioni.
- **Profondità 59 cm:** profondità compatibile con i piani di lavoro standard di salumerie e gastronomie.
- **Altezza 70 cm:** altezza che consente l'installazione sotto mensole o pensili mantenendo una buona ergonomia operativa.
- **Diametro lama 35 cm:** valore espresso in centimetri corrispondente al diametro lama di 350 mm.

Descrizione funzionale

La GALILEO 350 EVO è un'**affettatrice a gravità professionale** che unisce struttura arrotondata, minuteria in acciaio inox, movimento vela progressivo, affilatoio con vaschetta, estrattore lama e comandi IP67, offrendo un taglio preciso e una manutenzione ordinaria semplice e sicura.

La lama da 350 mm, lo spessore di taglio fino a 25 mm, il piatto 350×320 mm, la corsa carrello 365 mm e il peso di 56 kg rendono questa affettatrice indicata per utilizzi intensivi in contesti professionali che richiedono continuità di servizio, igiene e un buon equilibrio tra capacità di taglio e ingombro.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice Sirman GALILEO 350 EVO è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, negozi alimentari, ristoranti e bar** che necessitano di una macchina stabile, precisa e facilmente sanificabile per il taglio frequente di salumi e formaggi di medio-grande pezzatura.

Le soluzioni costruttive orientate a igiene e sicurezza, la scheda elettronica multivoltaggio, il movimento vela progressivo e le dimensioni ben bilanciate rispetto alla capacità di carico offrono un ottimo compromesso tra prestazioni, affidabilità e spazio occupato sul banco professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Diametro Lama (cm)	35

Attributo	Valore
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	59
Tipologia	A gravità