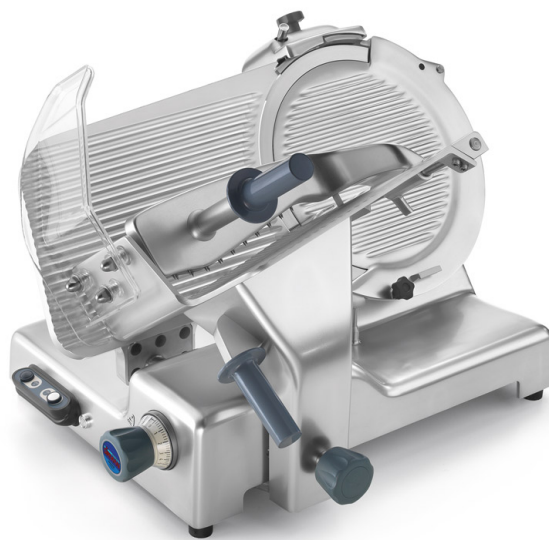


SKU: 1837577

**Sirman**

## **Affettatrice a gravità Modello GALILEO EVO 350 INGR.**



### **Descrizione**

#### **Affettatrice a gravità Modello GALILEO EVO 350 INGR**

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO EVO 350 INGR** è una macchina professionale di alta gamma progettata per il taglio preciso e continuo di salumi e prodotti alimentari di grandi dimensioni. È particolarmente indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che richiedono affidabilità, robustezza strutturale e massima igiene operativa.

La progettazione evoluta con **linee arrotondate prive di spigoli**, l'ampio utilizzo di acciaio inox e la **trasmissione a vite senza fine con lubrificazione a bagno d'olio** assicurano prestazioni costanti, silenziosità e lunga durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

#### **Caratteristiche costruttive**

- **Struttura con linee arrotondate senza viti in vista:** progettata per ridurre i punti di accumulo di residui alimentari e facilitare la pulizia quotidiana.
- **Parafetta in acciaio inox:** garantisce massima igiene nelle zone di contatto con il prodotto e resistenza alla corrosione nel tempo.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** soluzione costruttiva che migliora l'accessibilità e la

pulizia della zona lama.

- **Movimento vela progressivo nei primi 3 mm di apertura:** consente una regolazione estremamente precisa delle fette sottili, migliorando la qualità del taglio.
- **Anello di tenuta sull'albero della vela:** previene infiltrazioni di liquidi all'interno della macchina, proteggendo i componenti meccanici.
- **Coprilama facilmente smontabile:** permette interventi rapidi di manutenzione e sanificazione.
- **Minuteria interamente in acciaio inox:** aumenta la durata nel tempo e la resistenza all'usura nelle parti soggette a stress.
- **Copertura inferiore completa:** migliora sicurezza, igiene e protezione dei componenti interni.
- **Scheda elettronica commutabile:** compatibile con alimentazione monofase 110-220V o trifase 220-380V.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama efficiente limitando la dispersione di residui.
- **Estrattore lama di serie:** facilita la rimozione della lama in sicurezza durante le operazioni di pulizia.
- **Inclinazione lama a 38°:** ottimizza lo scorrimento del prodotto e garantisce un taglio uniforme.
- **Piedini in gomma antiscivolo:** assicurano stabilità sul piano di lavoro e riduzione delle vibrazioni.
- **Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine:** lubrificazione a bagno d'olio per funzionamento silenzioso e durata prolungata.

## Dati tecnici descritti in chiave professionale

- **Modello:** GALILEO EVO 350 INGR - affettatrice a gravità per uso professionale intensivo.
- **Lama da 350 mm:** diametro maggiorato che consente il taglio agevole di salumi di grande formato con fette regolari e costanti.
- **Motore da 400 W (0,54 Hp):** potenza studiata per garantire continuità di lavoro, coppia costante e prestazioni affidabili anche su prodotti stagionati.
- **Spessore di taglio regolabile fino a 25 mm:** ampia escursione per ottenere fette sottilissime o tagli più generosi secondo le esigenze operative.
- **Corsa carrello da 365 mm:** permette la lavorazione di tranci lunghi e voluminosi senza necessità di riposizionamento.
- **Piatto portamerce 350 x 320 mm:** superficie ampia che migliora la stabilità del prodotto durante il taglio.
- **Dimensioni complessive:** struttura progettata per ambienti professionali con ingombri bilanciati (A 515 mm - B 410 mm - C 750 mm - D 590 mm - E 535 mm - F 820 mm - G 700 mm - L 730 mm).
- **Dimensioni funzionali secondarie:** X 320 mm - Y 210 mm - H 275 mm - W 250 mm per un corretto posizionamento sul banco.
- **Peso netto 56 kg:** massa elevata che garantisce stabilità, precisione di taglio e riduzione delle vibrazioni.
- **Dimensioni imballo 870 x 840 x 750 mm:** imballaggio robusto per il trasporto in sicurezza.
- **Peso lordo 72 kg:** comprensivo di imballo per la gestione logistica.

- **Configurazione a gravità:** sistema classico che consente un controllo naturale del prodotto durante il taglio.
- **Brand Sirman:** produttore specializzato in attrezzature professionali per la ristorazione e la lavorazione alimentare.

## Descrizione funzionale

La **Sirman GALILEO EVO 350 INGR** è un'affettatrice a gravità progettata per offrire **taglio fluido, precisione costante e affidabilità meccanica** grazie alla trasmissione a vite senza fine con bagno d'olio e alla lama inclinata a 38°.

La combinazione tra lama da 350 mm, motore da 400 W, corsa carrello da 365 mm e piatto di grandi dimensioni rende questa affettatrice ideale per lavorazioni quotidiane ad alta produttività, con standard elevati di igiene e sicurezza.

## Utilizzi consigliati

L'affettatrice a gravità GALILEO EVO 350 INGR è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina robusta, stabile e progettata per un utilizzo intensivo continuativo.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Diametro Lama (cm)	35
Diametro Lama	mm 350
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	59
Tipologia	A gravità