

SKU: 1837580

Sirman

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 350 EVO TOP



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 350 EVO TOP

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO 350 EVO TOP** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso e continuo di salumi e prodotti alimentari in ambito ristorativo e commerciale. È indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di prestazioni elevate, affidabilità e facilità di manutenzione.

La struttura con **linee arrotondate prive di spigoli** favorisce una pulizia rapida e accurata, mentre il movimento progressivo della vela nella prima fase di apertura consente una regolazione estremamente precisa dello spessore di taglio, anche per fette molto sottili.

Caratteristiche costruttive

- **Perni di scorrimento cromati e rettificati:** garantiscono un movimento fluido del carrello e una riduzione dell'usura nel tempo.
- **Boccole autolubrificanti:** assicurano affidabilità meccanica e minori interventi di manutenzione.
- **Paracolpi in gomma vulcanizzata:** proteggono il carrello durante l'uso intensivo.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** facilita la pulizia e la manutenzione della zona di

taglio.

- **Parafetta in acciaio inox:** migliora igiene e resistenza alla corrosione nelle aree di contatto con gli alimenti.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** progettata per semplificare la sanificazione della zona lama.
- **Coprilama facilmente rimovibile:** consente interventi rapidi di pulizia e manutenzione.
- **Minuteria interamente in acciaio inox:** aumenta la durata e la resistenza nel tempo.
- **Copertura inferiore completa:** protegge i componenti interni e migliora la sicurezza operativa.
- **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 dei residui.
- **Estrattore lama di serie:** consente la rimozione della lama in totale sicurezza.
- **Inclinazione lama a 38°:** favorisce uno scorrimento uniforme del prodotto durante il taglio.
- **Manopola in alluminio:** robusta ed ergonomica per una regolazione precisa.
- **Piedini telescopici in alluminio con base in gomma:** assicurano stabilità e adattabilità al piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** resistenti a umidità, polvere e lavaggi frequenti.
- **Valigetta utensili inclusa:** contiene gli strumenti necessari per regolazioni e manutenzione.

Specifiche tecniche descritte in chiave professionale

- **Modello:** GALILEO 350 EVO TOP, affettatrice a gravità per uso professionale intensivo.
- **Lama da 350 mm (14"):** consente il taglio regolare di salumi di grande formato.
- **Motore da 380 W (0,52 Hp):** progettato per garantire continuità di lavoro e coppia costante.
- **Spessore di taglio regolabile fino a 25 mm:** ampia escursione per fette sottilissime o più spesse.
- **Corsa carrello da 365 mm:** ideale per la lavorazione di tranci lunghi senza riposizionamenti.
- **Piatto portamerce 350 x 320 mm:** ampia superficie di appoggio per una maggiore stabilità del prodotto.
- **Dimensioni complessive:** 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.
- **Peso netto 56 kg:** massa elevata che contribuisce a stabilità e precisione di taglio.
- **Dimensioni imballo 870 x 840 x 750 mm:** imballaggio progettato per un trasporto sicuro.

Descrizione funzionale

La **Sirman GALILEO 350 EVO TOP** è un'affettatrice a gravità che combina solidità strutturale, componentistica di qualità e soluzioni ergonomiche evolute, offrendo un taglio fluido, preciso e costante.

La lama inclinata a 38°, la corsa carrello generosa e i piedini telescopici rendono questa macchina

adatta a un utilizzo professionale quotidiano, garantendo comfort operativo, sicurezza e standard igienici elevati.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice a gravità GALILEO 350 EVO TOP è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina affidabile, stabile e progettata per lavorazioni intensive.

Le soluzioni costruttive orientate alla pulizia, la potenza del motore e la qualità dei materiali rendono questa affettatrice una scelta professionale duratura per il taglio di salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato.

Scheda Tecnica

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