

SKU: 1837601

Sirman

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 370 EVO TOP



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 370 EVO TOP

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO 370 EVO TOP** è una macchina professionale progettata per il taglio preciso e continuo di salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato. È indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di elevate prestazioni, affidabilità operativa e massima facilità di pulizia.

Il design ergonomico con **linee arrotondate prive di spigoli** e la regolazione progressiva della vela nella fase iniziale di apertura permettono un controllo accurato dello spessore di taglio, garantendo fette uniformi anche nelle lavorazioni più delicate.

Caratteristiche costruttive

- **Perni di scorrimento cromati e rettificati:** assicurano movimenti fluidi del carrello e una lunga durata meccanica.
- **Boccole autolubrificanti:** riducono la necessità di manutenzione e mantengono costante la scorrevolezza.
- **Paracolpi in gomma vulcanizzata:** proteggono il carrello durante l'utilizzo intensivo.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** facilita la pulizia e la manutenzione della zona di

taglio.

- **Parafetta e minuteria in acciaio inox:** garantiscono igiene, resistenza alla corrosione e lunga durata.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** progettata per migliorare l'accessibilità e la sanificazione.
- **Movimento progressivo della vela nei primi millimetri:** consente regolazioni estremamente precise per fette sottilissime.
- **Anello di tenuta sull'albero vela:** previene l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- **Copertura inferiore completa:** protegge i componenti interni migliorando sicurezza e pulizia.
- **Scheda elettronica commutabile:** compatibile con alimentazione monofase e trifase.
- **Affilatoio integrato con vaschetta di protezione:** mantiene la lama sempre efficiente riducendo la dispersione dei residui.
- **Estrattore lama di serie:** consente la rimozione della lama in totale sicurezza.
- **Inclinazione lama a 38°:** favorisce uno scorrimento regolare del prodotto durante il taglio.
- **Manopola in alluminio:** robusta ed ergonomica per una regolazione precisa dello spessore.
- **Piedini telescopici in alluminio con base in gomma:** garantiscono stabilità e adattabilità al piano di lavoro.
- **Pulsanti IP67 in acciaio inox:** resistenti a umidità, polvere e lavaggi frequenti.
- **Valigetta utensili inclusa:** per la gestione delle regolazioni e della manutenzione ordinaria.

Specifiche tecniche descritte in chiave professionale

- **Modello:** GALILEO 370 EVO TOP, affettatrice a gravità di fascia professionale.
- **Lama da 370 mm (15"):** ideale per il taglio regolare di salumi di grande diametro.
- **Motore da 380 W (0,52 Hp):** garantisce potenza costante e continuità di lavoro.
- **Spessore di taglio regolabile fino a 25 mm:** ampia escursione per soddisfare diverse esigenze operative.
- **Corsa carrello 365 mm:** consente la lavorazione di tranci lunghi senza riposizionamenti.
- **Piatto portamerce 350 × 320 mm:** superficie ampia per una migliore stabilità del prodotto.
- **Dimensioni complessive:** A 515 mm - B 410 mm - C 760 mm - D 600 mm - E 530 mm - F 820 mm - G 700 mm - L 730 mm.
- **Dimensioni funzionali secondarie:** X 320 mm - Y 230 mm - H 290 mm - W 270 mm.
- **Peso netto 57 kg:** struttura solida che riduce vibrazioni e migliora la precisione di taglio.
- **Dimensioni imballo 870 × 840 × 750 mm:** progettate per un trasporto sicuro.
- **Peso lordo 73 kg:** comprensivo di imballo per la gestione logistica.

Descrizione funzionale

La **Sirman GALILEO 370 EVO TOP** è un'affettatrice a gravità che unisce robustezza strutturale, componenti professionali e soluzioni ergonomiche avanzate, offrendo un taglio fluido, uniforme e preciso anche con prodotti di grande formato.

La lama inclinata, il motore bilanciato e la corsa carrello generosa rendono questa macchina adatta a un utilizzo quotidiano intensivo, mantenendo elevati standard di sicurezza, igiene e comfort

operativo.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice a gravità GALILEO 370 EVO TOP è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di un'attrezzatura professionale affidabile e progettata per lavorazioni continue.

La qualità costruttiva, la facilità di pulizia e le prestazioni costanti rendono questo modello una soluzione duratura per il taglio professionale di salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Diametro Lama (cm)	37
Diametro Lama	mm 370
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	60
Tipologia	A gravità