

SKU: 1837607

Sirman

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 370 EVO INGR



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 370 EVO INGR

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO 370 EVO INGR** 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 richiedono prestazioni elevate, affidabilità meccanica e facilità di pulizia.

La struttura con **linee arrotondate prive di spigoli** e il movimento progressivo della vela nella fase iniziale di apertura consentono una regolazione estremamente precisa dello spessore di taglio, migliorando la qualità delle fette anche nelle lavorazioni più delicate.

Caratteristiche costruttive

- **Perni di scorrimento cromati e rettificati:** garantiscono movimenti fluidi del carrello e riducono l'usura durante l'uso intensivo.
- **Boccole autolubrificanti:** assicurano continuità operativa e minori interventi di manutenzione.
- **Paracolpi in gomma vulcanizzata:** proteggono il carrello da urti accidentali preservando la stabilità della macchina.

- **Coperchio supporto vela smontabile:** facilita le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- **Parafetta in acciaio inox:** migliora igiene e resistenza alla corrosione nelle zone di contatto con gli alimenti.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** progettata per semplificare la sanificazione della zona lama.
- **Coprilama facilmente rimovibile:** consente una rimozione rapida per pulizia e controllo.
- **Minuteria interamente in acciaio inox:** aumenta la durata nel tempo e la resistenza all'usura.
- **Copertura inferiore completa:** protegge i componenti interni migliorando sicurezza e igiene.
- **Scheda elettronica commutabile:** compatibile con alimentazione monofase e trifase.
- **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 per un taglio regolare.
- **Manopole ergonomiche:** permettono regolazioni rapide e confortevoli.
- **Piedini in gomma antiscivolo:** garantiscono stabilità sul piano di lavoro e riduzione delle vibrazioni.
- **Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine:** lubrificazione a bagno d'olio per silenziosità e lunga durata.
- **Versione manuale:** progettata per il massimo controllo diretto durante il taglio.

Specifiche tecniche descritte in chiave professionale

- **Modello:** GALILEO 370 EVO INGR, affettatrice a gravità per utilizzo professionale intensivo.
- **Lama da 370 mm (15"):** diametro maggiorato per il taglio agevole di salumi di grande formato.
- **Motore da 400 W (0,54 Hp):** potenza studiata per garantire coppia costante e prestazioni continue.
- **Spessore di taglio regolabile fino a 25 mm:** ampia escursione per fette sottili o più spesse.
- **Corsa carrello da 365 mm:** consente la lavorazione di tranci lunghi senza riposizionamenti frequenti.
- **Piatto portamerce 350 × 320 mm:** superficie ampia che migliora la stabilità del prodotto durante il taglio.
- **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:** massa importante che assicura stabilità e precisione di taglio.
- **Dimensioni imballo 870 × 840 × 750 mm:** progettate per un trasporto sicuro e protetto.
- **Peso lordo 73 kg:** comprensivo di imballo per la gestione logistica.

Descrizione funzionale

La **Sirman GALILEO 370 EVO INGR** è un'affettatrice a gravità che combina struttura solida, componenti in acciaio inox e una trasmissione a vite senza fine con bagno d'olio, offrendo un taglio

fluido, silenzioso e costante.

La lama da 370 mm, il motore da 400 W e la corsa carrello generosa rendono questa macchina adatta a lavorazioni quotidiane ad alta produttività, mantenendo elevati standard di sicurezza e igiene.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice a gravità GALILEO 370 EVO INGR è indicata per **salumerie, gastronomie, macellerie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina affidabile, stabile e progettata per un utilizzo intensivo continuativo.

Le soluzioni costruttive orientate alla pulizia, la potenza del motore e la lama di grande diametro rendono questo modello una scelta professionale duratura per il taglio di salumi 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