

SKU: 1837619

Sirman

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 385 EVO TOP



Descrizione

Affettatrice a gravità Modello GALILEO 385 EVO TOP

L'affettatrice a gravità **Sirman GALILEO 385 EVO TOP** è una macchina professionale progettata per il taglio regolare e preciso di salumi e prodotti alimentari di medio-grande formato, ideale per **salumerie, macellerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che richiedono performance elevate e massima igiene operativa.

Con una struttura robusta caratterizzata da linee arrotondate prive di spigoli e viti in vista, questa affettatrice combina affidabilità meccanica, facilità di pulizia e resistenza nel tempo grazie a componenti realizzati in materiali di alta qualità.

Caratteristiche costruttive

- **Linea arrotondata senza angoli vivi:** design igienico che facilita le operazioni di pulizia quotidiana.
- **Perno di scorrimento cromato e rettificato:** garantisce movimento fluido e scorrevole del carrello.
- **Boccole autolubrificanti:** assicurano affidabilità meccanica mantenendo bassa manutenzione.

- **Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata:** proteggono la macchina da urti accidentali.
- **Coperchio supporto vela smontabile:** per una pulizia approfondita delle parti interne.
- **Parafetta in acciaio inox e minuteria inox:** componenti che assicurano durabilità e igiene.
- **Puleggia lama senza foro centrale:** facilita la pulizia intorno alla zona lama.
- **Movimento progressivo della vela nei primi 3 mm:** permette una regolazione precisa dello spessore delle fette più sottili.
- **Anello di tenuta sull'albero vela:** impedisce che i liquidi infiltrino l'interno della macchina.
- **Affilatoio con vaschetta di protezione:** mantiene la lama affilata e pronta all'uso.
- **Estrattore lama di serie:** per rimuovere la lama in totale sicurezza durante la manutenzione.
- **Piedini in alluminio telescopici con base in gomma:** garantiscono stabilità e riduzione delle vibrazioni.
- **Pulsanti in acciaio inox IP67:** comandi resistenti all'acqua e alla polvere per uso intensivo.
- **Manopola in alluminio:** offre regolazioni precise e tactile.
- **Valigetta utensili inclusa:** per regolazioni e manutenzioni rapide.

Specifiche tecniche professionali

- **Modello:** GALILEO 385 EVO TOP – affettatrice a gravità di fascia professionale.
- **Diametro lama 385 mm (16"):** lama ampia per tagli uniformi anche su salumi di grande diametro.
- **Motore da 380 W - 0,52 Hp:** potenza bilanciata per taglio continuo e prestazioni costanti.
- **Spessore di taglio:** regolabile fino a 25 mm per diverse esigenze di servizio.
- **Corsa carrello 365 mm:** escursione ampia per lavorare pezzi lunghi senza riposizionamenti frequenti.
- **Piatto portamerce 350 x 320 mm:** superficie stabile per posizionare il prodotto in modo sicuro.
- **Dimensioni complessive ottimizzate:** una struttura compatta ma funzionale per banchi professionali.
- **Peso netto 58 kg:** massa adeguata per stabilità e riduzione delle vibrazioni durante l'uso.
- **Dimensioni imballo 870 x 840 x 750 mm:** confezione protettiva per trasporto sicuro.
- **Peso lordo 74 kg:** comprensivo di imballo per una logistica semplificata.

Descrizione funzionale

La **Sirman GALILEO 385 EVO TOP** è un'affettatrice a gravità che offre un taglio uniforme, fluido e preciso grazie alla lama di grande diametro inclinata a 38°, al movimento progressivo della vela e alla robusta struttura in acciaio inox. La combinazione di materiali di qualità e soluzioni ergonomiche consente un utilizzo professionale intenso, con facilità di manutenzione e pulizia.

La stabilità garantita dal peso e dai piedini telescopici, unita alla potenza del motore bilanciata e alla regolazione accurata dello spessore, rende questa affettatrice una scelta ideale per ambienti di lavoro dove sono richieste performance elevate e costanti.

Utilizzi consigliati

L'affettatrice a gravità GALILEO 385 EVO TOP è perfetta per **salumerie, macellerie, gastronomie, supermercati e laboratori alimentari** che necessitano di una macchina affidabile e resistente per tagliare salumi e prodotti di medio-grande formato con precisione e continuità operativa.

La combinazione di componenti durevoli, design igienico e prestazioni bilanciate garantisce un'esperienza d'uso confortevole e professionale anche nelle condizioni di lavoro più impegnative.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Diametro Lama (cm)	38.5
Diametro Lama	mm 385
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	60.5
Tipologia	A gravità