

GALILEO



GALILEO 370 TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia.
- Inclinazione lama 38°

GALILEO TOP

- Manopola alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.

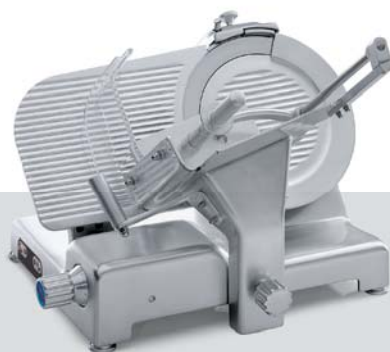
- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws.
- Chrome plated ground and lapped slide rod.
- Lapped cast iron slide rod bushing.
- Vulcanised rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 70 mm distance between blade and motor.
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase.
- Built-in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.
- For cleaning purposes easy to remove food pusher arm.
- 38° Blade inclination.

GALILEO TOP

- Aluminium knob.
- G&B blade.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel push buttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.



GALILEO 350



GALILEO 350 TOP USA



GALILEO AUT TOP



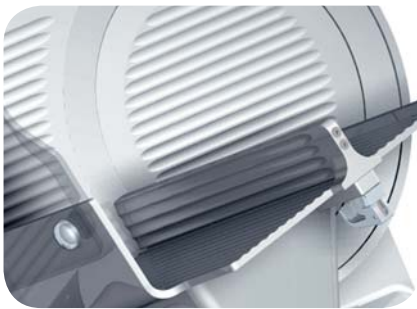
1. Design zavorra per piccoli salumi
Fixing arm designed also for small sausages



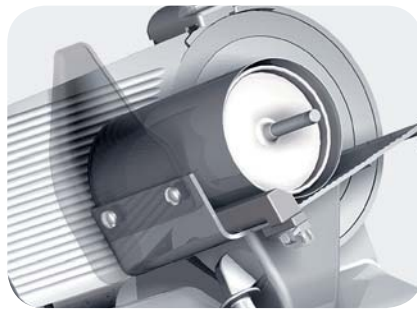
2. 70 mm di spazio tra lama e corpo macchina
70 mm distance between blade and body machine



3. Galileo Ingranaggi
*Lubrificazione a bagno d'olio
Oil bath lubrication*



4. Spondina per piatto opzionale
Side guard for food tray optional



5. Tubo verdure
Tube holder for slicing vegetables



6. Leva sollevamento, opzionale
Lifting lever, optional



7. Applicazione bilancia opzionale:
Pesata max Kg 10 - precisione gr. 2
piatto smontabile, formato mm 225x360

Optional application scale:
*Shipping weight Kg 10 - Precision gr. 2
removable tray, dimensions mm 225x360*

GALILEO

- Manopole plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

GALILEO INGRANAGGI

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine.
- Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.

GALILEO AUT

- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP67.
- 3 regolazioni della velocità.
- 3 regolazioni della corsa del carrello.
- Conteggio delle fette effettuato.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.

- Produzione fette al minuto: 24 - 58

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

GALILEO

- Plastic knob
- Rubber feet
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating

GALILEO INGRANAGGI

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit
- Oil bath lubrication
- Automatic model unavailable

GALILEO AUT

- Ergonomic controls - pushbuttons with IP67 protection rating
- 3-speed selection
- 3 different adjustments for carriage travel
- Slice counter
- Slice number setting with automatic stop feature
- Enclosed and sealed drive motor
- Positive drive belt

- Output slices per minute: 24 - 58.

Optional accessories:

- Side guard for food tray
- Tube holder for slicing vegetables



GALILEO 370 INGR. TOP