



Cortadora de fiambres Sammic GSS-250 con transmisión por correa. Fiable, robusta y funcional, ideal para negocios que empiezan. Ideal para **bares, tiendas de alimentación y cocinas pequeñas** que necesitan un corte preciso sin grandes inversiones.

Catálogo de cortadoras de fiambres profesionales

La **Sammic GSS-250** es una cortadora **básica pero efectiva**, pensada para negocios que requieren una solución fiable de corte sin necesidad de grandes prestaciones ni complicaciones técnicas. Con una cuchilla de 250 mm y transmisión por **correa**, es una opción segura, fácil de usar y mantener, perfecta para **cocinas pequeñas, tiendas de alimentación, charcuterías y bares** con un volumen de corte moderado.

→ Características técnicas de la cortadora de fiambres Sammic GSS-250

- **Diámetro de cuchilla:** 250 mm
- **Capacidad de corte:** 160 x 210 mm
- **Espesor de corte:** de 0 a 15 mm
- **Recorrido del carro:** 235 mm

- **Potencia total:** 160 W
- **Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto):** 510 x 390 x 380 mm
- **Peso neto:** 15,5 kg
- **Construcción:** Aluminio anodizado
- **Transmisión:** Por correa
- **Certificaciones:** CE

⚠️ ¿Necesitas una cortadora compacta pero eficaz para tu negocio?

Sabemos lo que significa trabajar en espacios reducidos y con ritmo. Esta cortadora es ideal para ti si:

- Quieres **cortar fiambres y embutidos** de forma uniforme.
- No puedes permitirte una máquina compleja o cara.
- Estás empezando y necesitas una solución básica pero de calidad.
- **No quieres complicaciones técnicas** ni mantenimientos costosos.

Diseñada para quienes buscan **funcionalidad y fiabilidad** sin adornos innecesarios.

Esta cortadora ofrece lo esencial: potencia suficiente, facilidad de limpieza, buena visibilidad del corte y seguridad. Su **transmisión por correa** reduce ruidos, facilita el mantenimiento y abarata la reparación en caso de avería.

Si buscas una máquina con lo justo para cortar bien durante años, esta es tu aliada.



“Pero... ¿es una cortafiambres profesional demasiado básica?”

Sí, es una máquina básica, pero **es justo lo que necesitas si no quieres pagar de más.**

Muchos negocios la eligen por eso: **cumple, dura, y no se rompe fácilmente.** Y si un día creces, sabrás que empezaste con lo que necesitabas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la cortadora de fiambres que realmente necesitas?

- **Tamaño y tipo de producto a cortar** (fiambres, quesos, embutidos duros)
- **Frecuencia de uso diario** (ocasional, continuo, intensivo)
- Si necesitas **transmisión por correa o engranaje**
- Diámetro de la cuchilla según el producto (mínimo 250 mm para fiambre)
- **Facilidad de limpieza y desmontaje**
- Normativas CE y seguridad del operador

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH sabemos que no todos los negocios necesitan una máquina de 1.500 €. La **GSS-250 de Sammic** es perfecta si **estás montando tu primer bar, una tienda de barrio o una cocina pequeña**, y buscas algo **económico, duradero y fácil de usar**. Te recomendamos lo que funciona. Y si mañana necesitas más, seguimos a tu lado.

Sobre el fabricante

Sammic es un fabricante vasco con más de 50 años de historia, reconocido por la fiabilidad de sus equipos para hostelería e industria alimentaria. Especialistas en preparación dinámica, destacan por su red de soporte técnico y por ofrecer **máquinas duraderas, bien pensadas y reparables**.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 25 cm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510 x 390 x 380 mm