



**Cortadora de fiambres Sammic GSS-275 con cuchilla de 275 mm.** Precisión, robustez y mayor capacidad de corte.

Ideal para **charcuterías, carnicerías y cocinas profesionales con volumen medio de trabajo.**

## **Catálogo de cortadoras de fiambres profesionales**

La **GSS-275 de Sammic** es una cortadora de fiambres diseñada para entornos profesionales donde se requiere **mayor capacidad y robustez**. Esta versión mejorada respecto a la GSS-250 incorpora una cuchilla de **275 mm** y una base más amplia, permitiendo cortes más grandes y mayor estabilidad en el uso diario.

Perfecta para **charcuterías, cocinas de producción media y tiendas de alimentación** que trabajan con una variedad de productos cárnicos, desde jamón cocido hasta embutidos curados.

### **→ Características técnicas de la cortadora de fiambres Sammic GSS-275**

- **Diámetro de cuchilla:** 275 mm

- **Capacidad de corte:** 160 x 245 mm
- **Espesor de corte:** de 0 a 15 mm
- **Recorrido del carro:** 235 mm
- **Potencia total:** 180 W
- **Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto):** 540 x 440 x 380 mm
- **Peso neto:** 16,5 kg
- **Transmisión por correa**
- **Construcción en aluminio anodizado**
- **Fácil desmontaje para limpieza**
- **Certificaciones CE**

### ❗ ¿Buscas una cortadora de embutidos con más capacidad sin subir demasiado de gama?

Este modelo es ideal para profesionales que necesitan:

- Cortes más grandes con mayor precisión
- Robustez en una máquina **estable y segura**
- Facilidad de uso y limpieza sin comprometer rendimiento
- **Evitar saltar a una gama de engranajes más costosa**, manteniendo buena relación calidad-precio.

Diseñada con el mismo espíritu de fiabilidad de la gama GSS, esta versión te permite trabajar con **productos de mayor diámetro o longitud**, como chorizos, quesos grandes o piezas de fiambre más anchas.

Todo con un motor más potente (180 W) y **mayor superficie de apoyo** para mayor seguridad en el corte.



“¿Y si me quedo corto con una de correa?”

La **GSS-275 te da lo necesario y más**. Para el 80% de negocios de hostelería, no necesitas engranajes industriales ni máquinas de 2.000 €.

Esta máquina **cubre perfectamente una jornada profesional** con mantenimiento mínimo y fiabilidad asegurada.

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

- El **tamaño del producto a cortar** (a mayor pieza, mayor cuchilla)
- Volumen de trabajo diario y tipo de producto (fiambres, quesos, carnes curadas)
- Espacio disponible en tu cocina
- Facilidad de limpieza (muy importante en corte de embutidos grasos)

- 
- Si prefieres **transmisión por correa** (más económica) o por engranaje (más resistente pero costosa)

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

La **GSS-275** está en ese punto exacto entre lo **económico y lo profesional**.

La recomendamos porque hemos probado esta gama en obradores, charcuterías y cocinas de bar, y **aguanta perfectamente jornadas diarias sin complicarse la vida**.

Si cortas más de 10-15 piezas al día, esta es tu cortadora. Compacta, precisa y sin sustos.

### **Sobre el fabricante**

**Sammic** es un referente nacional en maquinaria para preparación dinámica. Fabricación española con soporte técnico eficaz y diseño pensado para durar.

En EquipoH confiamos en Sammic porque **cumple en lo esencial: fiabilidad, recambios y servicio técnico** si lo necesitas. No hay misterio, solo máquinas que hacen bien su trabajo.

¿Tienes dudas entre este modelo y la GSS-250? Escríbenos en el chat y te ayudamos.

### **Ficha técnica:**

- Tamaño del disco: 275mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 540 x 440 x 380 mm