



**Cortadora de fiambres Sammic GSS-300 con cuchilla de 300 mm.** Gama superior para cortes grandes con precisión. Ideal para **carnicerías, charcuterías, obradores y cocinas profesionales exigentes** que necesitan potencia y seguridad.

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

La **Sammic GSS-300** es la versión más grande y potente de la gama de cortadoras de correa de Sammic. Gracias a su **cuchilla de 300 mm**, permite cortar piezas de mayor tamaño con precisión, estabilidad y fiabilidad.

Es la elección perfecta para entornos con **volumen alto de producción**, como **obradores, charcuterías especializadas, carnicerías o cocinas industriales**.

### **→ Características técnicas de la cortadora de fiambres Sammic GSS-300**

- **Diámetro de cuchilla:** 300 mm
- **Capacidad de corte:** 255 x 170 mm
- **Espesor de corte:** 0 mm - 15 mm
- **Recorrido del carro:** 280 mm

- **Potencia total:** 230 W
- **Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto):** 595 x 450 x 455 mm
- **Peso neto:** 21,5 kg
- **Transmisión:** Correa
- **Construcción:** Aluminio anodizado
- **Certificaciones:** CE

## ❗ ¿Cortas grandes piezas de embutido y necesitas una máquina fiable?

Si tu día a día implica cortar productos de gran volumen o de textura más dura (quesos curados, lomos embuchados, embutido grueso), esta cortadora está diseñada para ti. Su **potencia y cuchilla de 300 mm** te permiten trabajar más rápido y con cortes precisos, sin forzar el motor ni perder calidad.

Con apenas 59,5 cm de ancho, la **GSS-300** ofrece un equilibrio perfecto entre potencia, capacidad de corte y espacio ocupado.

Una solución práctica para quienes quieren un equipo de alto rendimiento sin necesidad de pasar a modelos industriales más costosos o voluminosos.



### “¿No será demasiado grande para mi cocina?”

No, si tu carga de trabajo lo justifica. Es más grande, sí, pero no excesiva.

Muchos de nuestros clientes en **obradores o carnicerías pequeñas** valoran este modelo porque permite **hacer más en menos tiempo**, con cortes limpios y sin fatiga para el operador.

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

- Tipo y volumen de producto a cortar (si cortas muchas piezas grandes, te conviene esta cuchilla)
- Espacio disponible en tu cocina o mostrador
- Frecuencia de uso (ocasional vs. intensivo)
- Mantenimiento (limpieza fácil, acceso a piezas)
- Transmisión por correa o engranaje (esta es por correa: más silenciosa y fácil de reparar)

## ❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

La **GSS-300** es ideal para negocios que ya tienen rodaje. No es para empezar, es para **mejorar**.

Recomendamos este modelo si ya tienes demanda diaria de embutido y necesitas

---

### agilidad, fiabilidad y seguridad.

La conocemos, la hemos instalado, y **sabemos que rinde**. Y si tienes dudas... te asesoramos sin compromiso.

### \* Sobre el fabricante

**Sammic** es un fabricante español con décadas de experiencia en preparación dinámica.

La gama GSS representa su línea de cortadoras **fiables, compactas y duraderas**, con repuestos disponibles y soporte técnico de calidad.

¿Tienes dudas entre esta cortadora y la GSS-275?

Escríbenos en el chat y te orientamos según tu producción real.

### Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 300mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 595 x 450 x 455 mm