



**Cortadora de fiambre Sammic GSL-300 de gran capacidad con transmisión por correa.** Ideal para **obradores cárnicos y cocinas industriales con alto volumen de corte y que necesitan máxima potencia y rendimiento continuo.** Fiabilidad, precisión para uso intensivo.

## Catálogo de cortadoras de fiambre industriales

La **GSL-300 de Sammic** está diseñada para responder a entornos de trabajo exigentes, donde la precisión del corte y la fiabilidad de la máquina son factores críticos. Esta cortadora profesional de **transmisión por correa** se convierte en un aliado indispensable para cocinas centrales, carnicerías, supermercados y obradores cárnicos. Gracias a su cuchilla de **300 mm**, capacidad de corte de **220 x 260 mm**, y una potencia de **373 W**, permite cortar grandes piezas de forma rápida, segura y sin esfuerzo.

### → Características técnicas de la **gsl-300\_sammic**

- **Diámetro de cuchilla:** 300 mm
- **Capacidad de corte:** 220 x 260 mm
- **Espesor de corte:** de 0 a 16 mm

- **Recorrido del carro:** 290 mm
- **Potencia total:** 373 W
- **Dimensiones:**
- **Ancho:** 770 mm
- **Fondo:** 540 mm
- **Alto:** 485 mm
- **Peso neto:** 30 kg
- **Transmisión:** Por correa
- **Uso recomendado:** Corte intensivo / gran capacidad

## ❗ ¿Necesitas una cortadora profesional que aguante el ritmo de tu cocina?

En los entornos de trabajo reales, los fallos de maquinaria no son una opción. El volumen de producción no espera, y una cortadora ineficiente puede convertirse en un cuello de botella. La **Sammic GSL-300** está pensada para eso: **fiabilidad, potencia y seguridad**. Ya no más cortes irregulares, sobrecalentamientos o piezas mal procesadas. Una solución real para profesionales exigentes.

Su motor de **373 W**, combinado con una cuchilla de **300 mm**, permite procesar grandes piezas de fiambre y embutido sin perder precisión. Gracias a su estructura sólida y dimensiones generosas, la GSL-300 ofrece una plataforma de trabajo estable, eficiente y segura. Además, su transmisión por correa garantiza una marcha suave y un mantenimiento mínimo.



**"Es un modelo más caro que otros del mercado..."**

Pero ofrece resultados que se notan desde el primer día. Menos mantenimiento, más seguridad, cortes más limpios y mejor productividad. Es una inversión que te devuelve tiempo y tranquilidad.

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

Debes considerar:

- **El tamaño del producto a cortar** (capacidad de 220 x 260 mm)
- **Frecuencia de uso** (esta máquina es apta para uso intensivo)
- **Tipo de corte requerido** (ajuste fino de 0 a 16 mm)
- **Transmisión por correa vs engranajes**
- **Espacio disponible en cocina** (dimensiones: 770 x 540 x 485 mm)
- **Requisitos de higiene y limpieza:** diseño optimizado para limpieza rápida.

---

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que hay detrás del mostrador. Conocemos lo que sufre una máquina en una cocina profesional, y esta cortadora rinde de verdad. No es una máquina para salir del paso, es una herramienta que resuelve, que aguanta y que te acompaña durante años. Si buscas rendimiento profesional, aquí lo tienes.

### Sobre el fabricante

**Sammic** es sinónimo de fiabilidad, fabricación nacional y compromiso con la hostelería profesional. Sus productos son robustos, eficientes y fáciles de mantener. En EquipoH confiamos en Sammic porque **nunca nos ha dejado tirados**.

¿Sabes que una buena cortadora puede marcar la diferencia en tu producción diaria? Escríbenos por el chat y cuéntanos tu caso. En **EquipoH no empujamos productos, te ayudamos a acertar** con la máquina que de verdad necesitas. Porque cuando eliges bien, **tu cocina fluye**.

### Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 300 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 770 x 540 x 485 mm