



Cortadora de fiambre Sammic GSL-350 con cuchilla de 350 mm y gran capacidad de corte. Ideal para **obradores y cocinas industriales con producción elevada**. Precisión, fuerza y estabilidad.

Catálogo de cortadoras de fiambre industriales

La **Sammic GSL-350** es una cortadora diseñada para dar la talla en entornos de producción intensiva. Pensada para profesionales que necesitan trabajar con piezas grandes, esta máquina combina **potencia, capacidad y fiabilidad**. Con una cuchilla de **350 mm**, permite cortar embutidos, carnes frías o quesos de gran formato con precisión y seguridad.

→ Características técnicas de la gsl-350_sammic

- **Diámetro de cuchilla:** 350 mm
- **Capacidad de corte:** 260 x 310 mm
- **Espesor de corte:** de 0 a 16 mm
- **Recorrido del carro:** 310 mm
- **Potencia total:** 373 W

- **Dimensiones:**

- **Ancho:** 890 mm
- **Fondo:** 585 mm
- **Alto:** 480 mm
- **Peso neto:** 38 kg
- **Transmisión:** Por correa
- **Uso recomendado:** Corte profesional y continuo de gran volumen

⚠️ ¿Cortas piezas grandes y necesitas fiabilidad absoluta?

Si trabajas con jamones cocidos, fiambres curados o quesos de gran tamaño, necesitas una máquina que **no se quede corta**. La GSL-350 responde con fuerza y precisión incluso con las piezas más voluminosas. Diseñada para **producción intensiva**, es una aliada real en obradores cárnicos, cocinas industriales y supermercados.

Gracias a su cuchilla de **350 mm**, un recorrido de carro amplio y una estructura robusta, esta cortadora **fluye incluso en turnos largos**. Su **motor de 373 W**, la transmisión por correa y su diseño ergonómico garantizan eficiencia y comodidad. Además, su peso de **38 kg** le aporta una estabilidad superior durante el trabajo.



"Es más grande y cuesta más..."

Esta máquina está diseñada para entornos donde el volumen de trabajo no da tregua. ¿La diferencia? Menos fallos, más durabilidad y cortes siempre perfectos. **Una inversión que se nota en tu operativa diaria.**

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

Considera:

- **Tamaño y volumen de las piezas a cortar** (260 x 310 mm)
- **Espesor de corte requerido** (0 a 16 mm ajustable)
- **Frecuencia de uso:** esta máquina está pensada para **uso intensivo**
- **Espacio disponible:** revisa bien los 890 x 585 mm de huella
- **Peso y estabilidad:** sus 38 kg garantizan seguridad durante el uso

Esta es una cortadora para profesionales **que no pueden permitirse errores**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **esta máquina está hecha para los que lo dan todo cada día en cocina o en sala de despiece**. Cortes limpios, fuerza constante, mínimo mantenimiento. En EquipoH **probamos lo que vendemos**, y sabemos que la GSL-350 **es una garantía para quien trabaja con productos grandes y necesita seguridad en el resultado**.

Sobre el fabricante

Sammic lleva más de 50 años fabricando maquinaria profesional para hostelería. Calidad nacional, servicio técnico cercano y máquinas pensadas para durar. Por eso **EquipoH confía y prescribe Sammic**.

¿Tienes dudas entre varios modelos o necesitas validar si esta cortadora se adapta a tu negocio? Escríbenos por el chat. En **EquipoH no empujamos stock, te ayudamos a acertar**.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 350 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 890 x 585 x 480 mm

