



Cortadora de fiambre monofásica Sammic GGS-350 con cuchilla de 350 mm. Para cocinas que necesitan potencia sin conexión trifásica. Gran precisión con instalación convencional.

Catálogo de cortadoras de fiambre industriales

Cuando buscas una máquina profesional que funcione con una instalación eléctrica monofásica, la **GGs-350 de Sammic** es una de las mejores opciones del mercado. Equipada con una **cuchilla de 350 mm**, transmisión por **engranaje**, y motor monofásico de **250 W**, ofrece cortes limpios y una respuesta continua para **obradores, carnicerías o supermercados** que trabajan con piezas medianas y grandes.

→ Características técnicas de la ggs-350-mono_sammic

- **Diámetro de cuchilla:** 350 mm
- **Capacidad de corte:** 200 x 250 mm
- **Espesor de corte:** 0 - 14 mm
- **Recorrido del carro:** 335 mm
- **Potencia total:** 250 W

- **Transmisión:** Engranaje
- **Tensión:** 230 V
- **Dimensiones (ancho x fondo x alto):** 540 x 690 x 500 mm
- **Peso neto:** 33 kg
- **Uso recomendado:** Profesional sin trifásica
- **Voltaje:** Monofásica 230/50/01

⚡ ¿No tienes trifásica pero necesitas cortes profesionales?

Conectada a la red monofásica estándar, esta cortadora te permite trabajar con **potencia, estabilidad y seguridad**. Ideal si quieres evitar instalaciones eléctricas complejas y seguir ofreciendo calidad en cada loncha.

El engranaje garantiza un corte uniforme incluso en piezas más densas, y su peso de **33 kg** aporta la estabilidad necesaria para sesiones prolongadas. Es una máquina pensada para dar rendimiento sin pedir más a tu instalación.



“¿Una cortadora de 350 mm monofásica tendrá suficiente fuerza?”

Sí. Su **motor de 250 W y engranaje robusto** están diseñados para asegurar potencia de corte incluso en uso continuado. Ideal para la mayoría de negocios con tensión estándar.

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

- **Tamaño del producto:** capacidad de corte de 200 x 250 mm
- **Tipo de corriente disponible:** 230 V monofásica
- **Necesidad de cortes precisos y regulares**
- **Espacio y peso:** ocupa poco espacio (540 mm ancho) y es muy estable

⚡ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es perfecta para quienes necesitan una **cortadora robusta, precisa y sin complicaciones eléctricas**. En EquipoH confiamos en esta solución para charcuterías, tiendas gourmet o pequeños obradores con instalación estándar.

✳ Sobre el fabricante

Sammic es una marca española de referencia en maquinaria para hostelería. Su calidad de construcción, servicio técnico y robustez son conocidos en todo el sector. En EquipoH trabajamos con Sammic porque **nunca nos ha fallado**.

¿No tienes trifásica pero no quieres renunciar a rendimiento profesional? Escríbenos. En EquipoH te asesoramos sin rodeos para que aciertes desde el minuto uno.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 350 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 540 x 690 x 500 mm