



**Cortadora profesional trifásica Sammic GGS-350 con engranaje y cuchilla de 350 mm.** Pensada para **producción continua en cocinas industriales y obradores.**

## Catálogo de cortadoras de fiambre industriales

Cuando el volumen de trabajo no da tregua, necesitas una máquina que se mantenga estable y no baje el ritmo. La **Sammic GGS-350 trifásica** responde con su cuchilla de **350 mm**, engranaje reforzado y un motor de **250 W trifásico**. Perfecta para producciones intensivas en supermercados, colectividades, obradores y carnicerías.

### → Características técnicas de la **ggs-350-tri\_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:** 400 V (trifásica)

- **Dimensiones (ancho x fondo x alto):** 540 x 690 x 500 mm
- **Peso neto:** 33 kg
- **Voltaje:** Trifásica 230-400/50/3

## ⚠️ ¿Tienes trifásica? Sácale todo el partido

La versión trifásica de esta máquina aprovecha al máximo tu instalación eléctrica para ofrecer **mayor estabilidad, eficiencia energética y vida útil**. Ideal para quienes **cortan mucho, muy seguido y con precisión exigente**.

Gracias a su transmisión por engranaje y motor trifásico, esta máquina no pierde fuerza con el tiempo. Su peso y base antideslizante aseguran estabilidad en cortes repetidos, incluso con piezas más densas o curadas.



### “¿Merece la pena si ya tengo trifásica?”

Sin duda. Aprovechas mejor la potencia disponible, reduces el desgaste del motor y ganas en continuidad. Esta versión **está hecha para rendir a diario**.

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

Si estás considerando la GGS-350 trifásica, ten en cuenta los siguientes aspectos técnicos y de uso:

- **Tipo de instalación eléctrica:** esta versión requiere **alimentación trifásica (400V)**, habitual en cocinas industriales, obradores y supermercados.
- **Volumen de producción:** ideal para **uso intensivo o continuo** a lo largo de la jornada, sin pérdida de potencia.
- **Tamaño de los productos a cortar:** capacidad útil de **200 x 250 mm**, adecuada para embutidos curados, fiambres cocidos, quesos o carnes.
- **Espesor regulable:** de 0 a 14 mm, adaptable a diferentes preparaciones.
- **Durabilidad mecánica:** su transmisión por engranaje ofrece mayor vida útil, menor mantenimiento y respuesta constante incluso en sesiones largas.
- **Espacio disponible y estabilidad:** sus dimensiones compactas (540 x 690 mm) y peso de 33 kg proporcionan **gran estabilidad sin ocupar demasiado**.

## ⚠️ ¿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**.

¿Tienes instalación trifásica y dudas si esta máquina es la mejor? Escríbenos. Te ayudamos a elegir con visión técnica y experiencia de campo.

### Ficha técnica:

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