



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)

Cortadora de fiambre Sammic GGS-350 trifási



• 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.

Cortadora de fiambre Sammic GGS-350 trifási



***** 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