



Cortadora automática Sammic GAE-300 con cuchilla de 300 mm y transmisión por engranaje. Ideal para **producción continua en colectividades y supermercados** que exigen precisión y automatización.

Catálogo de cortadoras de fiambre industriales automáticas

La **Sammic GAE-300** es una cortadora profesional automática diseñada para entornos con alta demanda de producción. Gracias a su sistema de **transmisión por engranaje**, motor de **400 W**, y cuchilla de **300 mm**, ofrece cortes limpios y repetitivos sin esfuerzo humano. Es perfecta para negocios que necesitan velocidad, precisión y autonomía en sus procesos de corte.

→ Características técnicas de la gae-300_sammic

- **Diámetro de cuchilla:** 300 mm
- **Capacidad de corte:** 190 x 250 mm
- **Espesor de corte:** 0 - 14 mm
- **Recorrido del carro:** 310 mm
- **Potencia total:** 400 W

- **Tensión eléctrica:** 230V / 50Hz / monofásica
- **Transmisión:** Por engranaje
- **Dimensiones (ancho x fondo x alto):** 690 x 540 x 600 mm
- **Peso neto:** 50 kg
- **Modo de uso:** Automático / Profesional / Intensivo

⚡ ¿Necesitas automatizar el corte de fiambre sin perder calidad?

La GAE-300 te permite automatizar cortes repetitivos, mejorar el rendimiento diario y liberar a tu personal para otras tareas clave. Ideal para **charcuterías, colectividades, obradores o centros de producción** que necesitan **productividad sin comprometer la calidad** del corte.

El sistema de engranaje garantiza una transmisión robusta y constante, mientras su **motor de 400 W** proporciona potencia de sobra para cortar embutidos curados, fiambres cocidos y quesos duros. Esta cortadora **trabaja sola, con la precisión de un profesional entrenado**.



“¿No es demasiado automatizar el corte?”

No si buscas **rentabilidad, seguridad alimentaria y precisión constante**. Automatizar el corte no solo ahorra tiempo, también garantiza un espesor uniforme y reduce mermas. Un cambio que mejora la productividad desde el primer día.

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

- **Nivel de producción diario:** ideal para altos volúmenes constantes
- **Tamaño del producto:** capacidad útil de 190 x 250 mm
- **Espesor regulable:** de 0 a 14 mm
- **Instalación eléctrica:** 230V monofásica, no requiere trifásica
- **Peso y estabilidad:** 50 kg que aseguran una base sólida para trabajar sin vibraciones
- **Tipo de uso:** continuo, automático, profesional

Esta cortadora es ideal para jefes de cocina, encargados de producción o responsables de compras que buscan **eficiencia sin aumentar personal**.

⚠ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **automatizar bien significa cortar mejor, sin fatiga, sin fallos y sin perder tiempo**. La GAE-300 reduce riesgos, mejora ritmos y ofrece resultados profesionales. Es una inversión rentable desde el primer servicio.

* 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**.

¿Listo para automatizar el corte de fiambre? Escríbenos. En EquipoH no te vendemos un robot: **te ayudamos a ganar precisión, tiempo y seguridad sin complicaciones**.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 300 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 690 x 540 x 600 mm