



Cortadora automática Sammic GAE-350 trifásica de gran capacidad. Elige esta versión si tu cocina trabaja a ritmo industrial y ya dispones de conexión trifásica.

Catálogo de cortadoras de fiambre industriales automáticas

La **Sammic GAE-350 trifásica** es una cortadora de fiambre profesional de alto rendimiento, diseñada para entornos con alto volumen de producción donde la **automatización y la precisión** son imprescindibles. Con **cuchilla de 350 mm**, transmisión por engranajes y **motor de 400 W**, esta máquina garantiza cortes limpios, regulares y sin esfuerzo, incluso en jornadas prolongadas.

→ Características técnicas de la GAE-350 230-400/50/3N

- **Diámetro cuchilla:** 350 mm
- **Capacidad corte cuadrado:** 200 x 200 mm
- **Corte redondo:** 240 mm
- **Corte rectángulo:** 280 x 200 mm
- **Espesor corte:** 0 - 14 mm
- **Velocidad de cuchilla:** 270 rpm

- **Rodajas por minuto:** 36 – 106
- **Recorrido del carro:** 310 mm
- **Potencia total:** 400 W
- **Grado de protección:** IP40
- **Tensión:** 230 V / 50 Hz / 1~
- **Dimensiones:** 690 x 540 x 620 mm
- **Peso neto:** 57 kg
- **Embalaje:** 740 x 680 x 570 mm
- **Peso bruto:** 62 kg

❗ ¿Tu producción es constante y necesitas cortes perfectos sin interrupciones?

Si trabajas en una cocina industrial, obrador o sala de despiece, sabes que el corte manual no siempre rinde. Esta cortadora **automatiza el proceso**, garantizando cortes homogéneos en grosor, forma y velocidad. Así puedes **liberar personal, reducir mermas** y mantener la calidad constante.

Gracias a su **transmisión por engranaje**, esta cortadora es especialmente silenciosa, eficiente y duradera. Su carro motorizado, combinado con una cuchilla de gran diámetro y velocidad regulada, permite trabajar **fiambres curados, quesos, carnes cocidas y productos delicados** sin dañar la textura ni desperdiciar material.

Además, el cuerpo de aluminio anodizado y su diseño fácil de limpiar cumplen con las exigencias higiénicas del sector alimentario.



“¿Necesito realmente una cortadora trifásica?”

Sí, si tu instalación lo permite. Con corriente trifásica, la máquina **trabaja con mayor eficiencia eléctrica, mantiene una potencia más estable y alarga la vida útil del motor**. Una inversión pensada para negocios con ritmo diario exigente.

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

- **Tamaño del producto:** hasta 280 x 200 mm
- **Producción:** hasta 106 cortes por minuto
- **Precisión de corte:** espesor regulable de 0 a 14 mm
- **Tipo de alimentación:** trifásica 230-400V
- **Tipo de uso:** profesional, continuo, automatizado
- **Formato del producto:** cuadrado, redondo, rectangular
- **Limpieza e higiene:** materiales aptos para contacto alimentario y fácil

acceso

🚨 ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos lo que es trabajar con volumen real y tiempos ajustados. Esta máquina está hecha para **rendir sin pausa**, con precisión mecánica, cero complicaciones y mantenimiento mínimo. Recomendamos la GAE-350 trifásica a profesionales que **necesitan una cortadora que trabaje sola, y bien**.

✳ Sobre el fabricante

Sammic es sinónimo de precisión y robustez en maquinaria de cocina profesional. Con décadas de trayectoria en el sector hostelero, ofrece tecnología pensada para el día a día real de los profesionales. En **equipoH** confiamos en Sammic por su **fiabilidad comprobada**.

¿Tienes dudas sobre si esta es la cortadora que necesitas? Escríbenos en el chat. En equipoH **no vendemos por vender**, prescribimos lo que realmente funciona.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 350 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 690 x 540 x 620 mm