### Cortadora de fiambre automática Sammic GAE-350 trifá





**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

### Cortadora de fiambre automática Sammic GAE-350 trifá



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

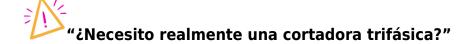
Peso bruto: 62 kg

## ¿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.



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

### Cortadora de fiambre automática Sammic GAE-350 trifá



#### 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