



Cortadora vertical Sammic VML-350 con cuchilla de 350 mm y transmisión por correa. Recomendación EquipoH para carnicerías y charcuterías que trabajan piezas grandes de carne y embutido curado. Ideal para cortes potentes, limpios y seguros.

Catálogo de cortadoras verticales profesionales

La **Sammic VML-350 monofásica** es una cortadora vertical especialmente diseñada para el corte de **carne fresca, salumi, jamón cocido o embutidos curados de gran calibre**. Su cuchilla de **350 mm**, junto a un carro amplio de **405 mm de recorrido**, permiten trabajar productos grandes con total precisión.

Gracias a su **transmisión por correa**, ofrece cortes suaves, silenciosos y seguros. Y lo mejor: no necesitas trifásica.

→ Características técnicas de la Sammic VML-350 monofásica

- **Diámetro cuchilla:** 350 mm
- **Capacidad de corte:** 250 x 360 mm
- **Espesor de corte:** 0 - 16 mm

- **Recorrido del carro:** 405 mm
- **Potencia total:** 370 W
- **Tensión:** 230V / 50Hz / 1~
- **Grado de protección:** IPX1
- **Dimensiones (ancho x fondo x alto):** 920 x 680 x 670 mm
- **Peso neto:** 43 kg
- **Dimensiones del embalaje:** 640 x 830 x 700 mm
- **Peso bruto:** 50 kg

⚠ ¿Trabajas con piezas grandes y necesitas una cortadora más potente?

Esta máquina está diseñada para quienes manejan **grandes formatos de carne o embutido** y buscan una cortadora **más robusta, más estable y con mayor capacidad de corte**. Su carro deslizante permite cortes precisos sin esfuerzo y en menos tiempo.

La cuchilla de 350 mm y el recorrido de 405 mm hacen posible cortar desde jamones curados hasta carnes frescas sin dañarlas ni forzar la máquina. Su estructura en aluminio anodizado y diseño ergonómico garantizan **higiene, limpieza y seguridad en cada uso**.

Además, la **transmisión por correa** reduce el ruido, minimiza las vibraciones y facilita el mantenimiento.



“¿Una máquina tan grande no será demasiado para mi negocio?”

Si trabajas con productos de gran tamaño o en una charcutería/carnicería profesional, esta cortadora **te ahorra tiempo, mejora la calidad de los cortes y transmite seguridad al cliente**. Está pensada para rendir en cada servicio.

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

- **Tipo de producto:** carne fresca, jamón cocido, salumi o embutido curado de gran formato
- **Tamaño de corte necesario:** hasta 250 x 360 mm
- **Tipo de corte:** espesor regulable de 0 a 16 mm
- **Instalación eléctrica disponible:** funciona con monofásica (230V)
- **Espacio en tu zona de trabajo:** base de 920 x 680 mm
- **Ritmo de producción:** ideal para producción diaria media/alta
- **Facilidad de limpieza:** materiales higiénicos, resistentes al agua (IPX1)

⚠ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque está pensada para quienes **trabajan con formatos grandes que no caben en una cortadora convencional**. Si necesitas potencia y seguridad, la VML-350 te lo da sin complicarte. Y si no tienes trifásica, esta versión te soluciona el día a día.

✳ 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**.

¿Cortas piezas grandes y tu máquina se queda corta? Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir **la cortadora que va con el tipo de producto que trabajas**.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 350 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 920 x 680 x 670 mm