



Cortadora vertical Sammic VML-350 con cuchilla de 350 mm y transmisión por correa. Versión trifásica recomendada por EquipoH para **entornos industriales con alto volumen de corte. Ideal para carnicerías y obradores profesionales.**

Catálogo de cortadoras verticales profesionales

La **Sammic VML-350 trifásica** es la opción ideal para profesionales que trabajan a ritmo constante con **piezas grandes de carne o embutido curado**. Su cuchilla de **350 mm** y **capacidad de corte de hasta 250 x 360 mm**, la hacen perfecta para productos complejos o de gran calibre.

Esta versión trifásica aprovecha la **eficiencia eléctrica y estabilidad del suministro** para rendir con continuidad en jornadas intensas.

→ Características técnicas de la **Sammic VML-350 trifásica**

- **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

⚡ ¿Tu día a día requiere potencia constante y cortes sin fallo?

La versión trifásica de la VML-350 es ideal para entornos que ya cuentan con esa instalación y que buscan una **máquina robusta, estable y con mayor durabilidad del motor**. Su funcionamiento continuo y silencioso marca la diferencia cuando se trabaja bajo presión.

Gracias a su transmisión por correa y diseño vertical, puedes cortar desde jamón cocido hasta embutido duro con seguridad y sin deteriorar el producto. La estructura está fabricada en aluminio anodizado, higiénica y fácil de limpiar, con acceso completo para mantenerla siempre impecable.



“¿Por qué elegir la versión trifásica si tengo ambas instalaciones?”

Porque la trifásica ofrece **más estabilidad de tensión**, menos desgaste del motor y mejor eficiencia energética. Si tienes trifásica disponible, esta es la versión que **aguantará mejor a largo plazo**.

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

- **Tipo de producto:** carnes grandes, salumi, embutidos curados, jamón cocido
- **Formato de corte:** hasta 250 x 360 mm, espesor 0-16 mm
- **Frecuencia de uso:** ideal para producción continua
- **Alimentación:** necesita trifásica (230-400 V / 3N~)
- **Higiene:** materiales de fácil limpieza, grado de protección IPX1
- **Ergonomía y seguridad:** carro largo de 405 mm y estructura robusta

⚠ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando la producción aprieta, necesitas una máquina que **no falle, no vibre y no se recaliente**. Esta versión está pensada para **quien ya trabaja con trifásica y quiere una cortadora que lo acompañe en el día a día real, sin sustos**.

* 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 trifásica y necesitas cortar sin límites? Escríbenos. En EquipoH no te ofrecemos catálogo, **te ayudamos a acertar con lo que ya sabemos que rinde**.

Ficha técnica:

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