



**Cortadora vertical VSS-300 de Sammic con cuchilla de 300 mm y carro de 240 mm.** Recomendación EquipoH para tiendas gourmet y charcuterías que necesitan **una máquina compacta y precisa** para cortes medios de embutido y carne cocida.

### **Catálogo de cortadoras verticales profesionales**

La **Sammic VSS-300** es una cortadora vertical compacta que destaca por su **precisión, facilidad de limpieza y diseño optimizado para espacios pequeños.** Con cuchilla de **300 mm**, es perfecta para el corte de **jamón cocido, mortadela, salchichones o carnes blandas.**

Una solución ideal para charcuterías, obradores o tiendas especializadas que no necesitan una cortadora de gran formato, pero sí una máquina profesional, robusta y fiable.

#### **→ Características técnicas de la VSS-300 de Sammic**

- **Diámetro cuchilla:** 300 mm
- **Capacidad de corte:** 195 x 240 mm
- **Espesor de corte:** 0 - 16 mm
- **Recorrido del carro:** 240 mm

- **Potencia total:** 260 W
- **Tensión:** 230V / 50Hz / 1~
- **Grado de protección:** IPX1
- **Dimensiones (ancho x fondo x alto):** 610 x 520 x 515 mm
- **Peso neto:** 27 kg

## ❗ ¿Buscas una cortadora vertical compacta y profesional?

La VSS-300 está pensada para **espacios reducidos** donde se necesita cortar con precisión y seguridad. Su carro vertical facilita el control del corte, especialmente en piezas redondas o delicadas, y su **estructura ligera** la hace manejable y práctica para el día a día.

Con su **potencia de 260W** y cuchilla de 300 mm, permite realizar cortes limpios en productos de diámetro medio. Ideal para jamón cocido, salchichón, mortadela o carnes en barra. Su diseño ergonómico y cuerpo en aluminio anodizado garantizan higiene y resistencia.



## “¿No será demasiado simple para un entorno profesional?”

En absoluto. Aunque es una cortadora compacta, la VSS-300 tiene **todos los componentes de una máquina profesional**: potencia constante, cuchilla de alta calidad y sistema de corte preciso. Justo lo que necesitas si no trabajas con formatos industriales.

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

- **Tipo de producto:** embutido cocido, curado, carnes de formato medio
- **Tamaño del corte:** hasta 195 x 240 mm
- **Espesor de corte:** ajustable de 0 a 16 mm
- **Frecuencia de uso:** ideal para producción diaria ligera o media
- **Espacio disponible:** ocupa poco espacio (61 x 52 cm de base)
- **Instalación eléctrica:** monofásica 230V
- **Limpieza:** grado de protección IPX1, fácil desmontaje

## 🚨 ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque no todos necesitan una máquina gigante. La VSS-300 es **eficiente, fácil de mantener y muy precisa**, ideal para quienes trabajan con delicadeza y buscan control. En EquipoH la recomendamos por su equilibrio entre calidad y practicidad.

---

## Sobre el fabricante

**Sammic** es una marca líder en maquinaria alimentaria para hostelería. Su gama de cortadoras verticales responde a las exigencias de los profesionales, combinando tecnología, higiene y seguridad.

En EquipoH confiamos en Sammic porque **sabemos cómo responde en el día a día real.**

¿Te falta espacio pero no puedes renunciar a precisión? Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir **la cortadora que se adapta a tu tipo de producto y tu espacio de trabajo.**

## Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 300 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 610 x 520 x 515 mm

