



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

Cortadora vertical Sammic VSS-300



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

• Dimensiones embalaje: 580 x 630 x 710 mm

• Peso bruto: 40 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.



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