



Cortadora vertical Sammic VSL-350 con cuchilla de 350 mm y carro largo. Recomendación de EquipoH para profesionales que necesitan **potencia, precisión y estructura robusta** para trabajar embutidos y carnes de gran tamaño.

Catálogo de cortadoras verticales profesionales

La **Sammic VSL-350** es una cortadora vertical pensada para **carnicerías y tiendas gourmet** que trabajan productos de gran calibre. Con cuchilla de **350 mm** y una capacidad de corte de **250 x 330 mm**, esta máquina combina robustez y precisión en un diseño higiénico y accesible.

Su **carro con recorrido de 405 mm**, su estructura sólida y su potencia constante convierten esta cortadora en una herramienta esencial para quienes priorizan la calidad del corte y la eficiencia.

→ Características técnicas de la Sammic VSL-350

- **Diámetro cuchilla:** 350 mm
- **Capacidad de corte:** 250 x 330 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 650 x 660 mm
- **Peso neto:** 43,5 kg
- **Dimensiones del embalaje:** 640 x 830 x 700 mm
- **Peso bruto:** 45 kg

❗ ¿Trabajas con formatos grandes y necesitas cortes limpios y repetibles?

Esta cortadora está diseñada para **cortar piezas grandes de forma rápida y controlada**. Con cuchilla profesional, ajustes de espesor precisos y una base estable, es una opción segura para quien trabaja cada día con productos delicados o de gran calibre.

Gracias a su carro largo y cuchilla de 350 mm, puedes cortar productos como **salchichones curados, jamón cocido, morcillas o carnes frescas** sin esfuerzo. Todo en una estructura de aluminio anodizado, resistente y fácil de limpiar.



“¿Y si no tengo espacio para una máquina tan grande?”

La VSL-350 está optimizada en diseño: aunque ofrece gran capacidad de corte, su base **ocupa solo 92 x 65 cm**. Es perfecta si necesitas rendimiento sin renunciar a orden y limpieza.

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

- **Tamaño del producto:** hasta 250 x 330 mm
- **Formato de corte:** desde 0 a 16 mm de espesor
- **Tipo de uso:** profesional, continuo o intermitente
- **Tensión:** 230 V monofásica
- **Recorrido del carro:** 405 mm para cortes largos
- **Limpieza e higiene:** estructura de aluminio anodizado + IPX1
- **Peso y dimensiones:** 43,5 kg, base sólida y estable



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una máquina hecha para profesionales que no quieren sorpresas: la **cuchilla grande**, el **carro largo** y la **estructura sólida** hacen de esta cortadora una apuesta segura. La recomendamos si necesitas una solución robusta sin pasar a una automática.

* 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.**

¿Tus productos ya no caben en tu cortadora actual? Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir **la que te va a durar y cortar bien desde el primer día.**

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 350 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 920 x 650 x 660 mm