



Sierra de huesos SH-155 de Sammic con motor monofásico de 750 W y hoja de 1550 mm. Recomendación de EquipoH para carnicerías que necesitan una máquina compacta, potente y lista para enchufar sin instalación especial.

Catálogo de sierras de hueso profesionales

La **Sammic SH-155** es la solución ideal para carnicerías que necesitan **una sierra fiable, compacta y de uso intensivo**, sin comprometer la seguridad ni la limpieza. Con una hoja de **1550 mm x 16 mm** y un motor de **750 W**, esta máquina ofrece **cortes limpios y rápidos**, tanto en carne con hueso como en producto congelado.

Es perfecta para mostradores pequeños, obradores o negocios con espacio limitado, pero que no quieren renunciar a potencia profesional.

* Características técnicas de la Sammic SH-155

• Dimensiones de la hoja: 1550 mm x 16 mm

• Amplitud de corte: 215 mm

• Espesor máximo de corte: 170 mm

• Potencia motor: 750 W (disponible en monofásica y trifásica)

Sierra de huesos Sammic SH-155 Monofási



Velocidad de corte: 15 m/seg

Revoluciones motor: 1450 rpm

• Dimensiones plano de trabajo: 395 x 415 mm

• Dimensiones exteriores (ancho x fondo x alto): 425 x 425 x 835 mm

Peso neto: 32 kg

Nivel de ruido (a 1 metro): 79 dB(A)

• Dimensiones del embalaje: 600 x 530 x 1100 mm

• Peso bruto: 45 kg

¿Tienes una carnicería sin trifásica?

Esta sierra es ideal si trabajas en un local pequeño o en zonas donde solo se dispone de corriente monofásica. No necesitas transformadores ni instalaciones especiales: la conectas y a cortar. La hoja de 1550 mm y el motor de 750 W te garantizan cortes limpios, sin esfuerzo. Puedes trabajar con carne congelada, hueso blando, costillas, codillos o despieces duros.

Gracias a su tamaño compacto y diseño vertical, se limpia fácilmente y no ocupa espacio de más.

찬 "¿Y si algún día necesito más potencia?"

Para una carnicería con ritmo medio, esta máquina cumple de sobra. Si das el salto a producción más industrial, tienes la opción trifásica. Pero mientras tanto, esta versión te rinde al 100% con lo que ya tienes instalado.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir esta sierra?

- **Tipo de corte:** carne con hueso, congelado, despiece
- Frecuencia de uso: uso diario en carnicerías, obradores o cocinas especializadas
- Espesor de corte necesario: hasta 170 mm
- Tipo de instalación eléctrica: disponible en monofásica o trifásica
- Espacio en mostrador o mesa de trabajo: diseño compacto
- **Normativas:** cumple con seguridad alimentaria y limpieza

🖖 ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que muchos locales no cuentan con trifásica, y esta máquina te permite rendir igual de bien. Es pequeña, potente y cumple con los estándares de corte más exigentes.

La recomendamos por su versatilidad, facilidad de instalación y fiabilidad.

Sierra de huesos Sammic SH-155 Monofási



Sobre el fabricante

Sammic lleva décadas siendo referencia en maquinaria profesional. Su gama de sierras está pensada para durar, cumplir normativas y ofrecer fiabilidad. En EquipoH apostamos por fabricantes que respalden su producto con hechos.

¿Espacio reducido y huesos duros? Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir la sierra que cabe y rinde.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 425 x 425 x 835 mm

