



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)

- 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.

⚠️ “¿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**.

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

