



Sierra de huesos SH-155 de Sammic con motor trifásico de 750 W y hoja de 1550 mm. La opción recomendada por EquipoH para carnicerías profesionales que trabajan a ritmo alto y cuentan con instalación trifásica.

→ 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 trifásica y buscas estabilidad en el corte?

Con su conexión a 400V, esta versión ofrece un rendimiento estable incluso en cortes exigentes: **piezas congeladas, carne con hueso, despieces duros...**

No pierde fuerza, no se recalienta y **aguanta jornadas largas sin fatiga mecánica.**

La SH-155 trifásica se adapta perfectamente a **espacios reducidos** manteniendo un nivel de corte profesional. Su estructura en acero inoxidable garantiza higiene y resistencia, mientras que sus protecciones aumentan la seguridad del operario.

⚠️ ¿Y si es demasiado para mi producción?"

Si tienes trifásica, esta sierra te garantiza **más vida útil del motor, menos consumo y mejor respuesta en cortes duros.** No es sobredimensionada, es la **versión pensada para durar más trabajando igual o más.**

¿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 cuando tienes trifásica, no hay motivo para limitarte. Esta versión **estira al máximo la eficiencia del motor**, rinde mejor, se calienta menos y ofrece **una experiencia de corte continua y estable.**

* 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.

¿Tienes trifásica y quieres una sierra que esté a tu nivel? Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a **comprar solo lo que rinde más por menos.**

Ficha técnica:

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