



CORTADORA VERTICAL VSS-300

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 300 mm. Transmisión por correa.



PREPARACIÓN DINÁMICA
CORTADORAS DE FIAMBRE



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Posición vertical para aplicación universal. Especial para carne curada.

- ✓ Cortadora totalmente fabricada con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- ✓ Brazo de sujeción en posición vertical para espacios reducidos.
- ✓ Afilador de precisión incorporado.
- ✓ Cuchilla de corte universal con relieve.
- ✓ Anillo de protección contra la entrada de agua y grasa al mecanismo de cuchilla.
- ✓ Regulación decimal del espesor de corte de 0 mm a 16 mm.
- ✓ Base constituida por una única pieza.
- ✓ El carro se desliza mediante rodamientos.
- ✓ Equipado con anillo protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- ✓ Interruptor doble luminoso de 24V.
- ✓ Placa electrónica de seguridad.
- ✓ Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas. La mayor distancia entre la caja y la cuchilla facilita la limpieza.

OPCIONAL

- ☐ Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 300 mm
Capacidad corte: 195 mm x 240 mm
Espesor corte: 0 mm - 16 mm
Recorrido del carro: 240 mm
Potencia total: 260 W
Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 610 mm
 - ✓ Fondo: 520 mm
 - ✓ Alto: 515 mm
- Peso neto: 27 kg
Dimensiones del embalaje: 580 x 630 x 710 mm
Peso bruto: 40 kg

MODELOS DISPONIBLES

5051048 Cortadora correa VSS-300 230/50/1

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 27/10/2025