



## CORTADORA VERTICAL VSS-300

Especial para salame ou carne curada. Lâmina Ø 300 mm. Transmissão por correia.



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
FIAMBREIRAS



### DESCRIÇÃO COMERCIAL

**Posição vertical para aplicação universal. Especial para carne curada.**

- ✓ Cortadora totalmente fabricada com alumínio altamente polido e protegida da oxidação anódica.
- ✓ Braço de fixação na posição vertical para espaços reduzidos.
- ✓ Afiador de precisão incorporado.
- ✓ Lâmina de corte universal com relevo.
- ✓ Anel de proteção contra a entrada de água e gordura no mecanismo da lâmina.
- ✓ Regulação decimal da espessura de corte de 0 mm a 16 mm.
- ✓ Base constituída por uma única peça.
- ✓ O carro desliza por meio de rolamentos.
- ✓ Equipado com anel protetor da lâmina e bloqueio do carro.
- ✓ Interruptor duplo luminoso de 24V.
- ✓ Placa eletrónica de segurança.
- ✓ Fácil limpeza, sem necessidade de ferramentas. Pontos de aderência removíveis e aptos para máquina de lavar loiça.
- ✓ A maior distância entre a caixa e a lâmina facilita a limpeza.

### ESPECIFICAÇÕES

Diâmetro de lâmina: 300 mm  
Capacidade corte: 195 mm x 240 mm  
Espessura corte: 0 mm - 16 mm  
Percurso do carro: 240 mm  
Potência Total: 260 W  
Grau de proteção IP: X1

#### Dimensões exteriores

✓ Largura: 610 mm  
✓ Profundidade: 520 mm  
✓ Altura: 515 mm  
Peso líquido: 27 kg  
Dimensões da embalagem  
580 x 630 x 710 mm  
Peso bruto: 40 kg

### MODELOS DISPONÍVEIS

5051048 Cortadora correia VSS-300 230/50/1

\* Consulte para versões especiais

### OPCIONAL

- ☐ Lâmina com revestimento antiaderente (especial queijos).



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



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto  
atualizada 27/10/2025