



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-300

Cuchilla Ø 300 mm.



PREPARACIÓN DINÁMICA
REBANADORAS



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa.

- ✓ Rebanadora fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- ✓ Rebanadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- ✓ Cuchilla de corte universal con relieve.
- ✓ Motor ventilado de gran potencia.
- ✓ Afilador de montaje muy fácil.
- ✓ Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- ✓ Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubrificantes.
- ✓ Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- ✓ Interruptor doble luminoso de 24V.
- ✓ Placa electrónica de seguridad.

INCLUIDO

- ✓ Cuchilla de corte universal con relieve.

OPCIONAL

- ☐ Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- ☐ Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 300 mm
Capacidad corte: 220 mm x 260 mm
Espesor corte: 0 mm - 16 mm
Recorrido del carro: 290 mm
Potencia total: 373 W
Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 770 mm
✓ Fondo: 540 mm
✓ Alto: 465 mm
Peso neto: 30 kg
Dimensiones del embalaje
700 x 630 x 515 mm
Peso bruto: 37 kg

MODELOS DISPONIBLES

5051040	Cortadora correa GSL-300 230/50/1
5051041	Cortadora correa GSL-300 220/60/1
5051043	Rebanadora de carnes frías GSL-300 120/60/1
5051076	Cortadora correa GSL-300 230/50/1 UK

* Consulte para versiones especiales



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

sammic | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
MÉXICO



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 27/10/2025