

Cortadora de fiambre

GSL-350



La cortadora de fiambre **GSL-350** de **SAMMIC** representa la culminación de la ingeniería de precisión en equipamiento gastronómico profesional. Este modelo incorpora características avanzadas de seguridad y eficiencia, diseñadas específicamente para entornos de alta demanda en el sector alimentario.

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.

Especificaciones

- Diámetro de cuchilla: 350 mm
- Capacidad corte: 260 mm x 310 mm

- Espesor corte: 0 mm - 16 mm
- Recorrido del carro: 310 mm
- Potencia total: 373 W
- Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

- Ancho: 890 mm
- Fondo: 585 mm
- Alto: 480 mm
- Peso neto: 36 kg
- Dimensiones del embalaje: 800 x 740 x 560 mm
- Peso bruto: 45 kg

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Modelos disponibles

- Cortadora correa GSL-350 230/50/1
- Cortadora correa GSL-350 220/60/1
- Rebanadora de carnes frías GSL-350 120/60/1
- Cortadora correa GSL-350 230/50/1 UK

**Consulte para versiones especiales*

373 W

Potencia total



Ver producto y PDF 

<https://webb.mx/sammic-gsl-350>