

Especial para carne. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.



Hosteleria 10.com



ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 350 mm Capacidad corte: 250 mm x 360 mm Espesor corte: 0 mm - 16 mm Recorrido del carro: 405 mm

Potencia total: 370 W Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 920 mm
- ✓ Fondo: 680 mm
- ✓ Alto: 670 mm

Peso neto: 43 kg

Dimensiones del embalaje 640 x 830 x 700 mm Peso bruto: 50 kg

MODELOS DISPONIBLES

5051044 Cortadora correa VML-350 230/50/1 5051053 Cortadora correa VML-350 230-400/50/3 5051058 Cortadora correa VML-350 220/60/1 5051059 Cortadora correa VML-350 120/60/1

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Posición vertical para aplicación universal. Especial para carne fresca.

- √ Cortadora totalmente fabricada con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- √ 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.





Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA www.sammic.es **EXPORT**

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95





Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.

Aprobado

CORTADORA VERTICAL VSS-300

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





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

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 cuchila 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.







Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA www.sammic.es **EXPORT**

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

es.sammic.com Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.

Aprobado



CORTADORA VERTICAL VSL-350

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.





ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 350 mm Capacidad corte: 250 mm x 330 mm Espesor corte: 0 mm - 16 mm Recorrido del carro: 405 mm

Potencia total: 370 W Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 920 mm
- √ Fondo: 650 mm
- √ Alto: 660 mm

Peso neto: 43.5 kg

Dimensiones del embalaie 640 x 830 x 700 mm Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONIBLES

5051046 Cortadora correa VSL-350 230/50/1

5051060 Cortadora correa VSL-350 220/60/1

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Posición vertical para aplicación universal. Especial para carne curada.

- √ Cortadora totalmente fabricada con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- √ 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 cuchila 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.







Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA www.sammic.es **EXPORT**

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95





Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
nei.	ous.