



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-300

Cuchilla Ø 300 mm.



PREPARACIÓN DINÁMICA
REBANADORAS



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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 autolubricantes.
- ✓ 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

- ☐ TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 300 mm
Capacidad corte: 210 mm x 220 mm
Espesor corte: 0 mm - 13 mm
Recorrido del carro: 260 mm
Potencia total: 246 W
Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 700 mm
✓ Fondo: 500 mm
✓ Alto: 490 mm
Peso neto: 20.7 kg
Dimensiones del embalaje
485 x 630 x 530 mm
Peso bruto: 25 kg

MODELOS DISPONIBLES

5051038	Cortadora correa GSM-300 230/50/1
5051049	Rebanadora de carnes frías GSM-300 120/60/1
5051075	Cortadora correa GSM-300 230/50/1 UK
5051051	Cortadora correa GSM-300 220/60/1

* 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
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 19/11/2025