



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-350

Cuchilla Ø 350 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 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).
- ☐ TT: Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 350 mm
Capacidad corte: 260 mm x 310 mm
Espesor corte: 0 mm - 13 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

MODELOS DISPONIBLES

5051042	Cortadora correa GSL-350 230/50/1
5051045	Cortadora correa GSL-350 220/60/1
5051047	Rebanadora de carnes frías GSL-350 120/60/1
5051077	Cortadora correa GSL-350 230/50/1 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
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