


GRAEF

CATÁLOGO







Introducción

GRAEF, desde 1920

Fabricante especialista en cortadoras ubicado en el sur de Westfalia, Alemania.

100 años de historia avalan nuestro producto; máquinas fiables y duraderas, ensambladas por los especialistas más experimentados y diseñadas para el corte impecable de cualquier alimento.

GRAEF continua apostando por su política inicial, fabricar herramientas duras, fiables y de larga vida útil. Extenso programa de modelos y versiones para atender cada aplicación; Cualquier necesidad en loncheado está cubierta por la gama de cortadoras GRAEF. Máquinas modernas, con diseños actuales, adaptadas para la mayor seguridad y ergonomía de uso, y construidas con los mejores materiales para la máxima durabilidad ofreciendo siempre un corte excelente.

La cortadora de los profesionales más exigentes.



CONCEPT

SERIE CONCEPT

Siguiendo la **demanda del mercado**, GRAEF ofrece la gama CONCEPT para satisfacer la necesidad actual de una **cortadora fácil, segura, de máxima calidad** y sobretodo, **compacta**.

CONCEPT es la **evolución** del producto, una herramienta para obtener el **excelente corte** en cualquier alimento, ocupando el **mínimo espacio** y diseñada para una limpieza rápida y segura.

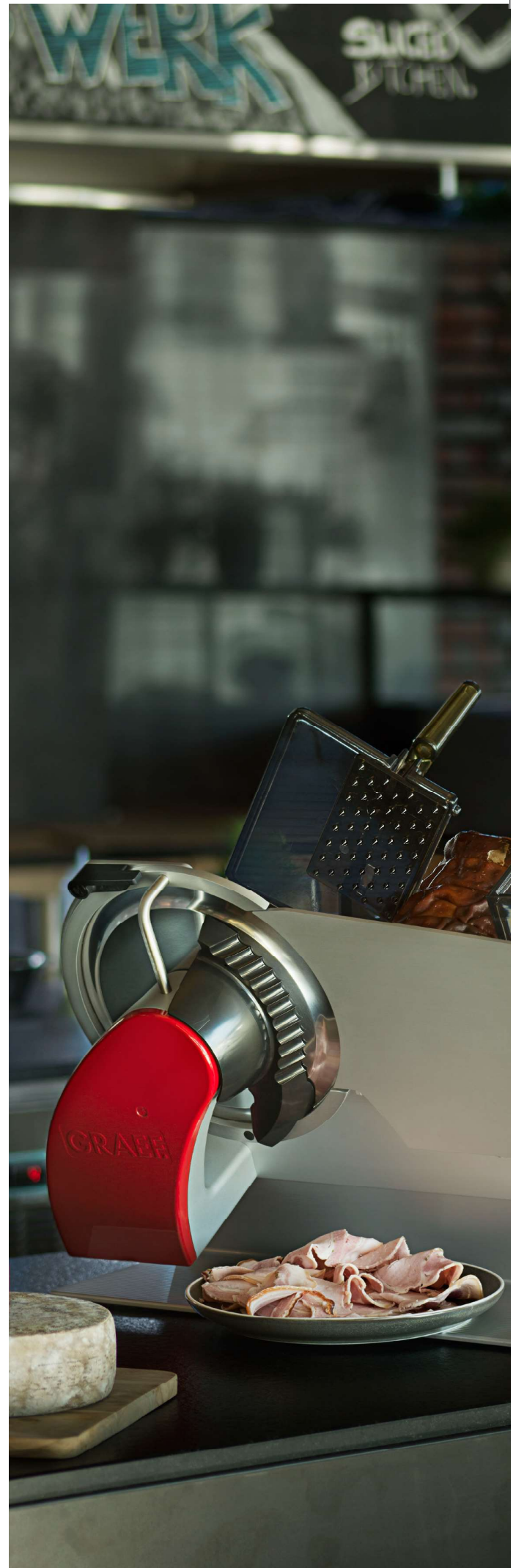


CONCEPT

La opinión de los usuarios es lo más importante cuando se necesita evolucionar el producto, satisfacer la demanda de una GRAEF compacta, con altas prestaciones de corte y un diseño actual, seguro e higiénico, esto ha sido el concepto ha desarrollar por nuestro equipo de ingenieros. Un paso adelante en cuanto a la configuración de la cortadora para cocinas, comercios, y cualquier espacio reducido. El potente motor refrigerado y silencioso asegura una calidad de corte excelente. La nueva Serie Concept une las altas prestaciones y máxima calidad, en las medidas más precisas.

| MODELO | DIMENSIONES |
|-----------|--------------------|
| 25 | 470 x 350 x 376 mm |
| 25 S | 605 x 401 x 435 mm |
| 25 L | 655 x 405 x 376 mm |
| 25 L (CD) | 605 x 435 x 401 mm |
| 30 | 605 x 435 x 401 mm |
| 30 S | 630 x 413 x 445 mm |

Serie de modelos en distintas configuraciones, diámetro de cuchilla disponible en dos medidas y cuerpo de la máquina en configuración vertical o inclinada. Diferentes anchuras en el carro de corte permiten ajustar el modelo ideal para cada uso.



CONCEPT25

Mucha potencia en poco espacio

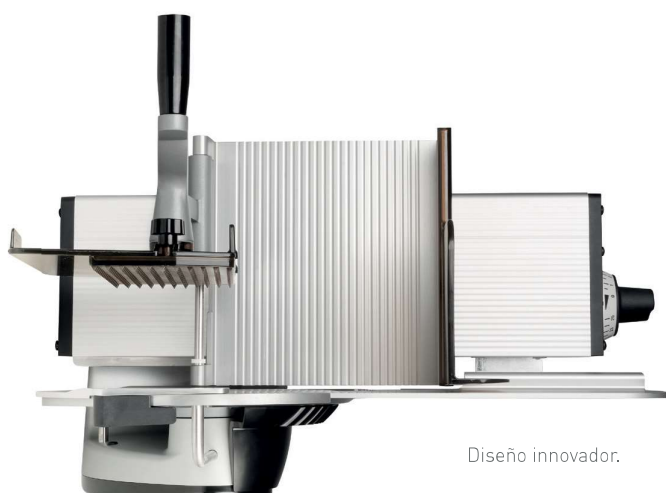
470 x 350 x 376 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla suspendida libremente.
- Recepción abierta para la caída directa.
- Motor con refrigeración.
- Mecanismo de tracción mediante correa directa con gran capacidad de aceleración
- Cuchilla de acero especial cromo endurecido.
- Placa cubrecuchilla extraíble en un paso
- Interruptor de encendido y apagado
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de producto de fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable y de simple fijación.



Diseño innovador.

Diámetro cuchilla: 250 mm
 Velocidad / revoluciones: 199 rpm
 Diámetro máximo alimento: 180 mm
 Medidas máximas alimento: 230 x 170 mm
 Anchura carro de corte: 230 mm
 Grosor de corte: 0 - 20 mm
 Potencia: 230 V - 300 W
 Nivel emisión ruido: < 69 dBA
 Peso neto: 20 Kg



Placa cubre cuchilla extraíble fácil.



Motor refrigerado integrado.



Pulsador limpio y seguro.

CONCEPT 25 S

Cuerpo inclinado

605 x 401 x 435 mm

[Fondo x Ancho x Alto]



CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo en inclinación libremente suspendido.
- Práctica recepción de lonchas directas al plato.
- Motor con refrigeración.
- Mecanismo de tracción mediante correa directa con gran capacidad de aceleración.
- Cuchilla de acero especial cromo endurecido.
- Placa cubrecuchilla extraíble en un paso.
- Interruptor de encendido y apagado.
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable.
- Base de la máquina sobre soporte inclinado.

Diámetro cuchilla: 250 mm

Velocidad / revoluciones: 199 rpm

Diámetro máximo alimento: 180 mm

Medidas máximas alimento: 230 x 170 mm

Anchura carro de corte: 230 mm

Grosor de corte: 0 - 20 mm

Potencia: 230 V - 300 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

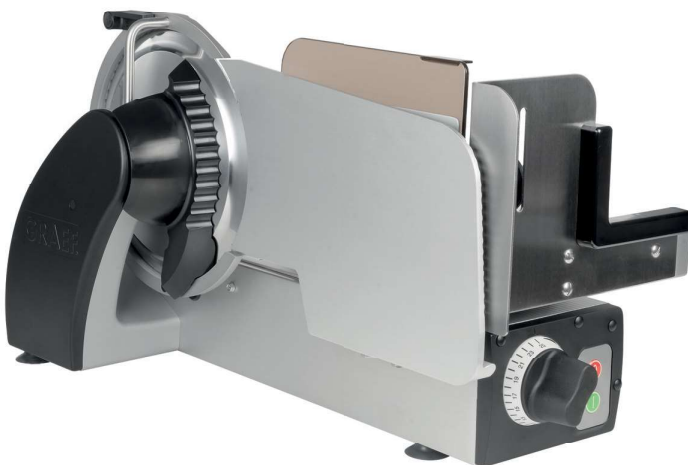
Peso neto: 25 Kg

CONCEPT 25 L

Carro de corte XL

655 x 405 x 376 mm

[Fondo x Ancho x Alto]



CARACTERÍSTICAS

- Modelo de mismas características al modelo 25, pero con carro de corte extra ancho.
- Ideal para el corte de panes.
- Carro de corte con 30cm de espacio libre.
- Cuchilla suspendida libremente.
- Recepción abierta para la caída directa de lonchas al plato.
- Motor con refrigeración.
- Mecanismo de tracción mediante correa directa con gran capacidad de aceleración.
- Cuchilla de acero especial cromo endurecido.
- Placa cubrecuchilla extraíble en un paso.
- Interruptor de encendido y apagado.
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable.

Diámetro cuchilla: 250 mm

Velocidad / revoluciones: 199 rpm

Diámetro máximo alimento: 180 mm

Medidas máximas alimento: 300 x 170 mm

Anchura carro de corte: 300 mm

Grosor de corte: 0 - 20 mm

Potencia: 230 V - 300 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

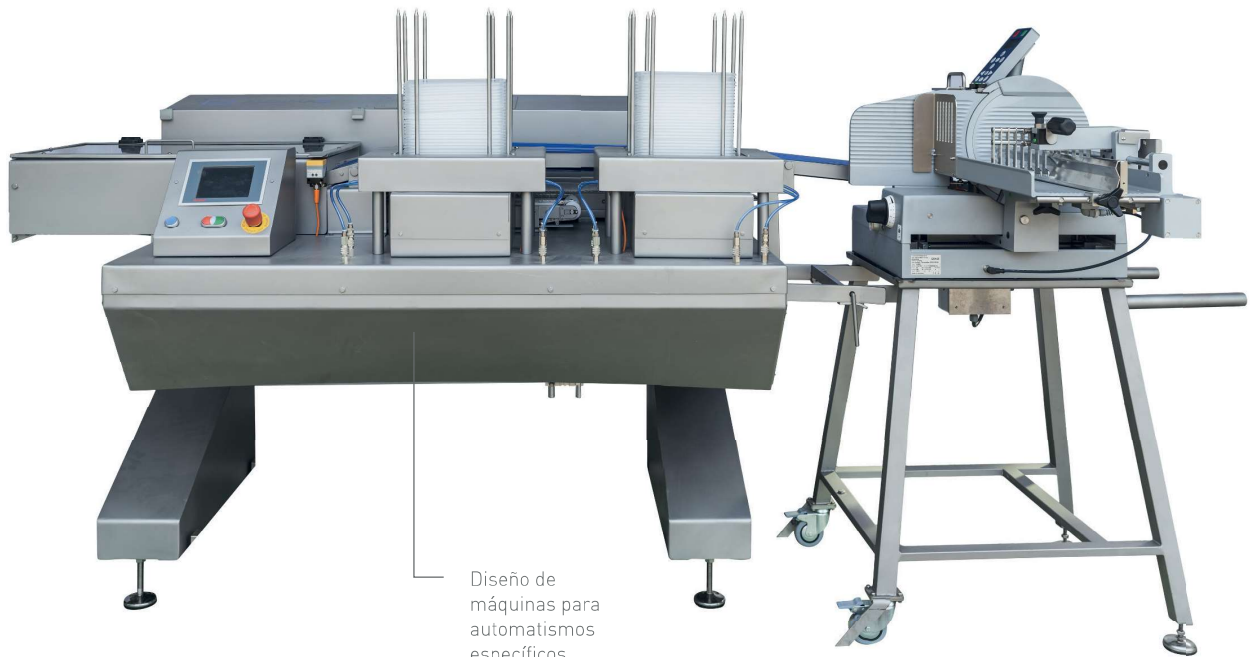
Peso neto: 24 Kg

*Cuchilla de corte dentada especial pan.

DISEÑO DE AUTOMATISMOS PARA PROYECTOS ESPECIALES



Configuración de varias cortadoras sincronizadas a línea de producción.

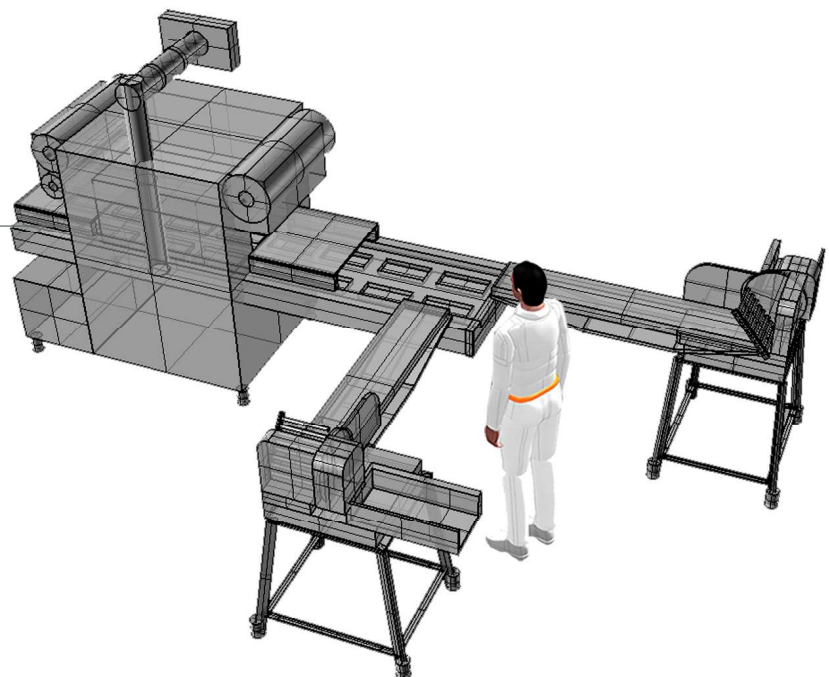


Diseño de máquinas para automatismos específicos.



Presentación de lonchas en formatos especiales.

Sincronización con sistemas de envasado automáticos.



GRAEF

FÁBRICA

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg (Germany)

IMPORTACIÓN Y POSTVENTA (España y Latinoamérica)

C. Carrasco i Formiguera, 4
Pol. Ind. Can Llobet
08192 Sant Quirze del Vallès
Barcelona (España)
Tel. (+34) 937 103 011
info@cortadorasgraef.com

www.cortadorasgraef.com

