GRAEF

CATÁLOGO

MADE IN
GERMANY

Introducción

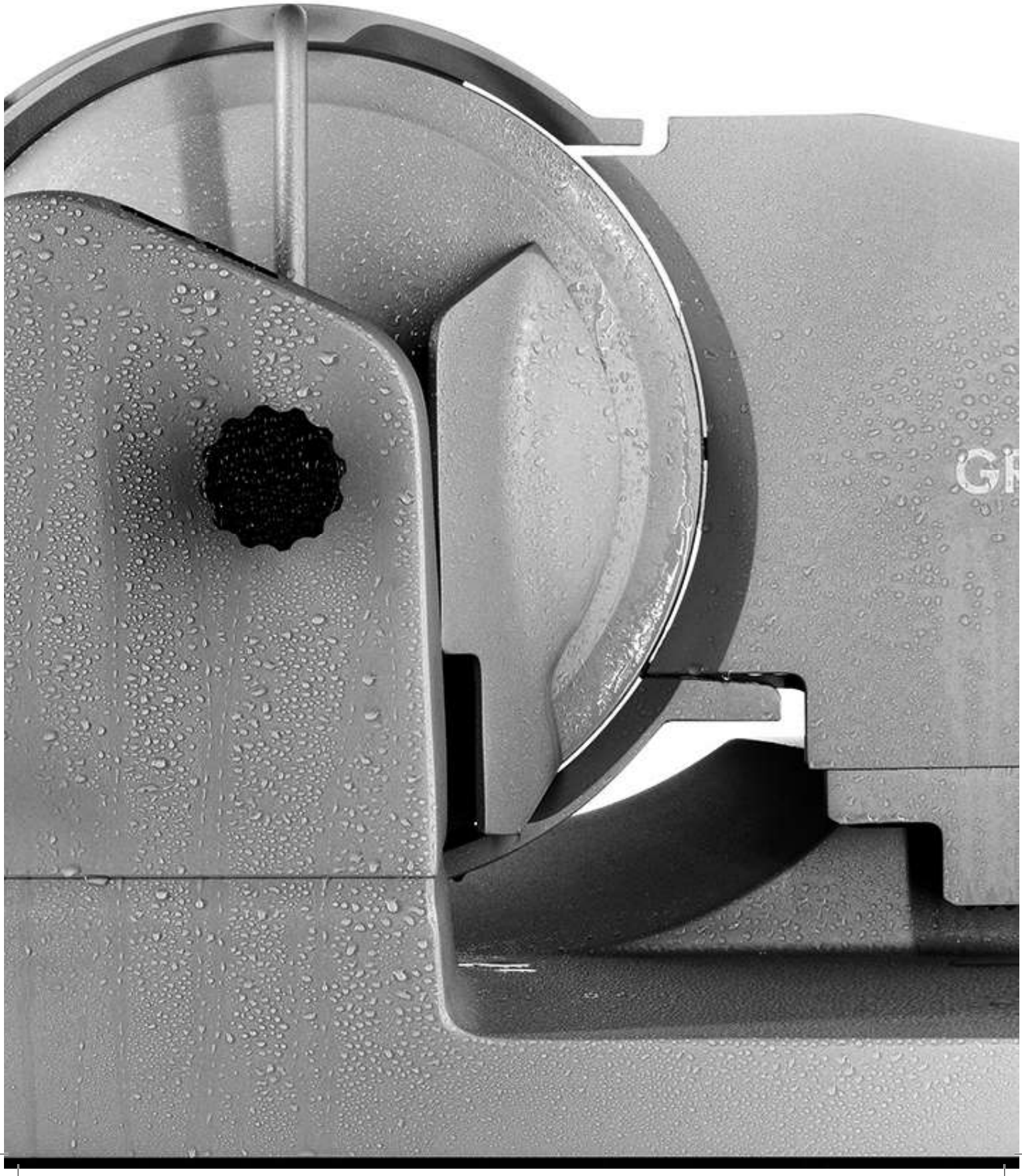
GRAEF, desde 1920

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.



GRAEF

MASTER

SERIE MASTER

Las más robustas, máquinas simples, duras y potentes. Diseños de cuerpo entero, en configuración vertical o inclinada, acabado con recubrimiento cerámico Graef Cera3. Capaces de soportar cargas pesadas de producción al disponer de los motores refrigerados más potentes y cuchillas en diferentes diámetros.
La herramienta de las cocinas grandes y la alta charcutería.

Serie con recubrimiento cerámico. CERA③

MASTER

La Serie Master es la solución definitiva para los profesionales de charcuterías, carnicerías, tiendas de alimentación y cocinas industriales o servicios de catering. Se compone por maquinaria de alto rendimiento.

Las cortadoras de la Serie Master vienen instaladas con motores de 500W de potencia y sistema de refrigeración por aire. Las cuchillas disponibles con diámetros de 300 y 330 mm son de altas prestaciones para conseguir un corte rápido y limpio en cualquier alimento. La base de la máquina con marco de goma cerrado, evita la acumulación de restos en el interior.

MODELO	DIMENSIONES
3020	600 x 570 x 420 mm
3020 W	600 x 570 x 470 mm
3310	650 x 605 x 445 mm
3310 W	650 x 605 x 495 mm
3370	660 x 620 x 470 mm
SA 3370	660 x 620 x 510 mm

Carro de corte desmontable en dos pasos para una limpieza fácil y segura.

Modelos con balanza integrada para una operativa de corte con control de peso ágil y dinámica.

SERIE MASTER

Carro de corte recto
De serie en modelos verticales.

Carros de corte especiales:

Carro VS
Carro de corte plano y abatible patentado Graef.

Carro LS
Carro de corte específico para el corte de productos en inclinación.

MASTER 3310

Simple, robusta y grande

650 x 605 x 445 mm
(Fondo x Ancho x Alto)

CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla de diámetro grande.
- Cuerpo vertical con estructura robusta
- Cómoda recepción y visión de salida de lonchas.
- Motor con refrigeración por aire.
- Mecanismo de tracción directa por engranaje.
- Cuchilla de acero especial cromo endurecido.
- Placa cubrecuchilla extraíble.
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable.

Diámetro cuchilla: 330 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 198 mm
Medidas máximas alimento: 300 x 195 mm
Anchura carro de corte: 300 mm
Grosor de corte: 0 - 24 mm
Potencia: 500 W
Nivel emisión ruido: < 69 dBA
Peso neto: 38 Kg

Carro DS
Carro con doble bandeja de arrastre, para el corte carnes frescas.

Carro EA
Carro sin paredes y sistema de fijación superior, para piezas extra grandes.

GRAEF

MASTER 3310 W

Balanza integrada

650 x 605 x 495 mm

(Fondo x Ancho x Alto)

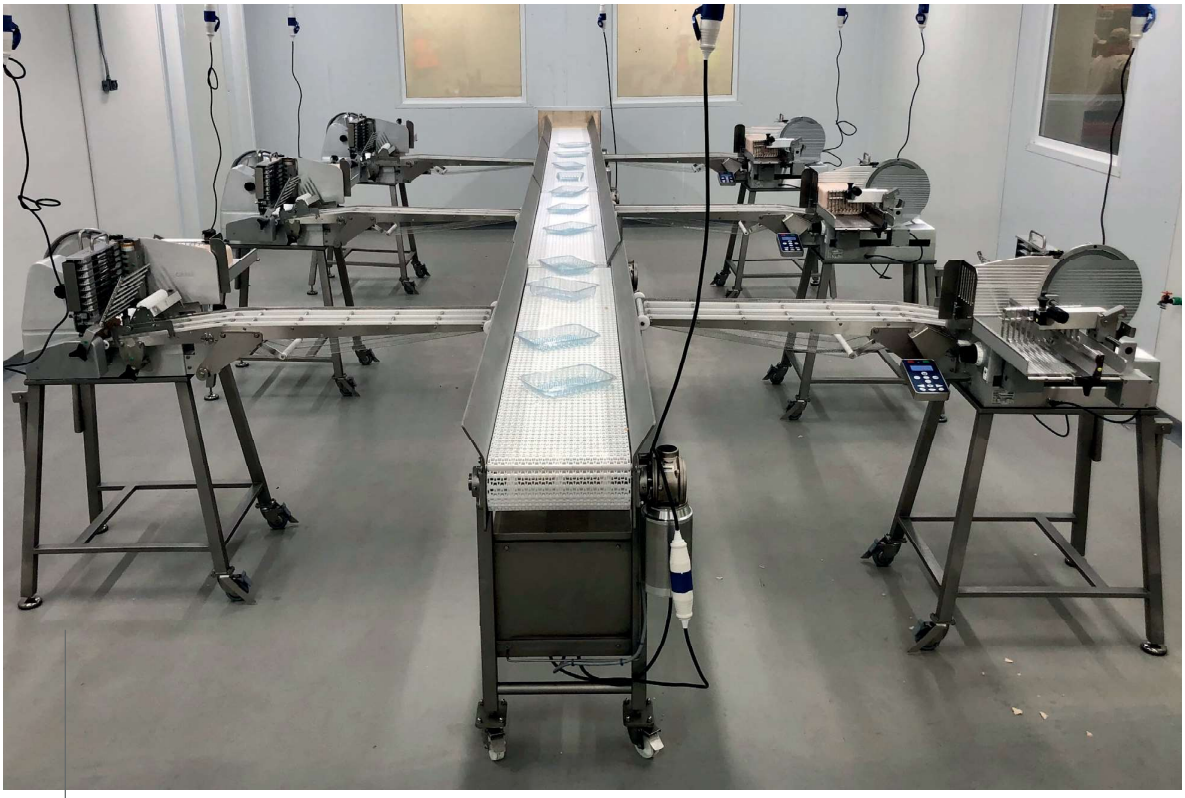
CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo vertical con balanza y cuchilla.
- Plataforma en la base con visor superior.
- Cómoda recepción y visión de salida de lonchas.
- Indicador de peso instantáneo.
- Motor con refrigeración por aire.
- Mecanismo de tracción directa por engranaje.
- Cuchilla de acero especial cromo endurecido.
- Placa cubrecuchilla extraíble.
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de fácil limpieza.
- Plataforma de la balanza abatible.
- Afilador de cuchilla desmontable.

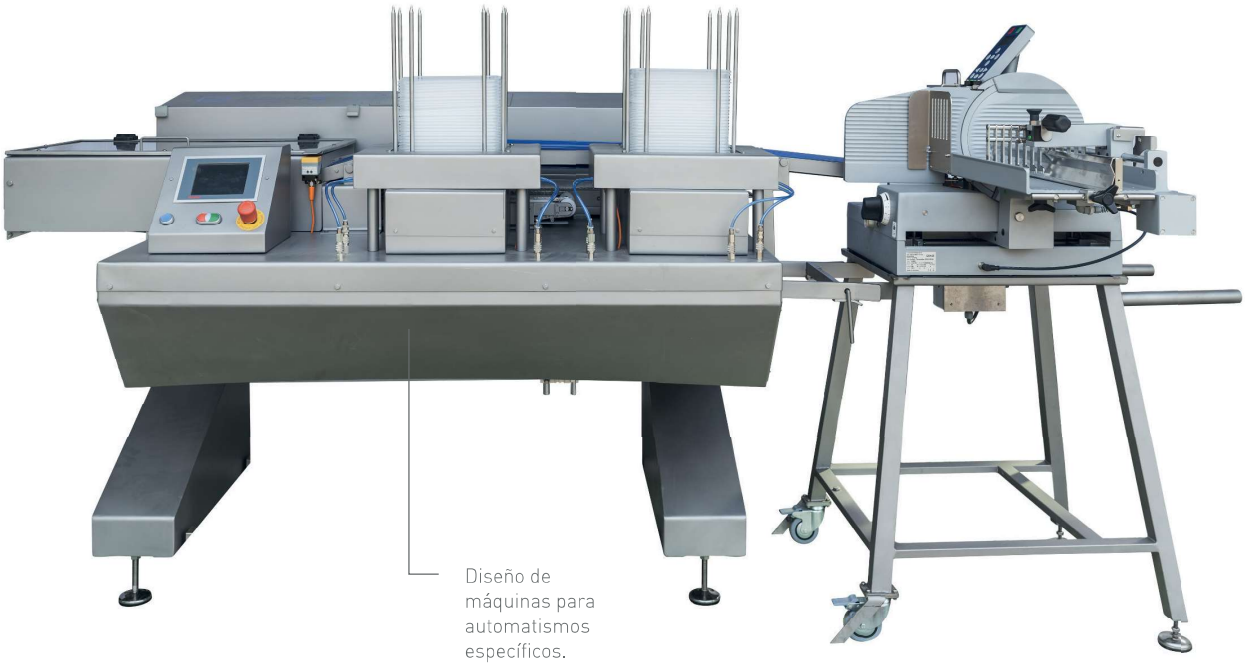
Diámetro cuchilla: 330 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 198 mm
Medidas máximas alimento: 300 x 195 mm
Anchura carro de corte: 300 mm
Grosor de corte: 0 - 24 mm
Potencia: 500 W
Nivel emisión ruido: < 69 dBA
Peso neto: 39 Kg

La balanza integrada agiliza la preparación de porciones. Control de peso inmediato durante el proceso de corte.

DISEÑO DE AUTOMATISMOS PARA PROYECTOS ESPECIALES

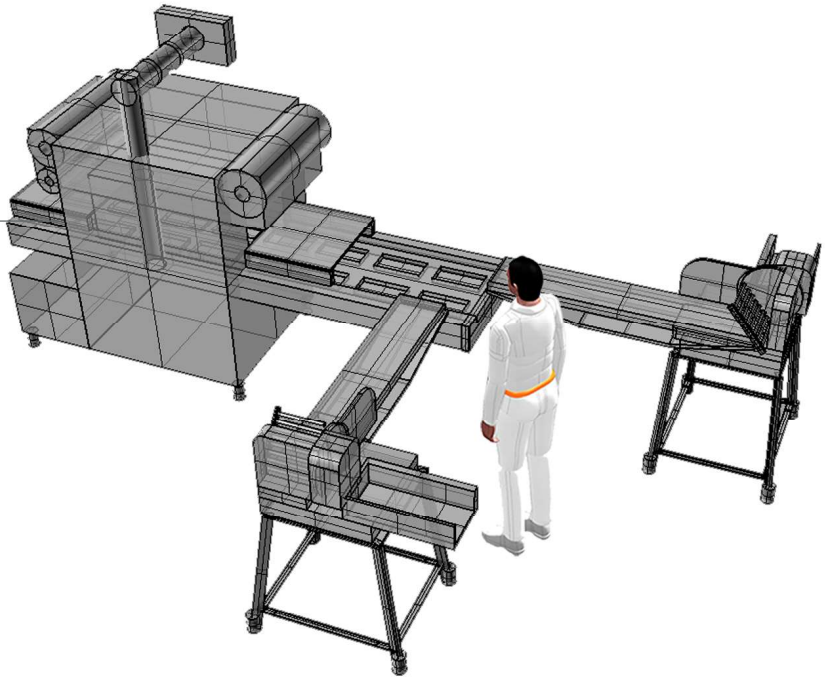


Configuración de varias cortadoras sincronizadas a línea de producción.



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