


GRAEF

CATÁLOGO







Introducción

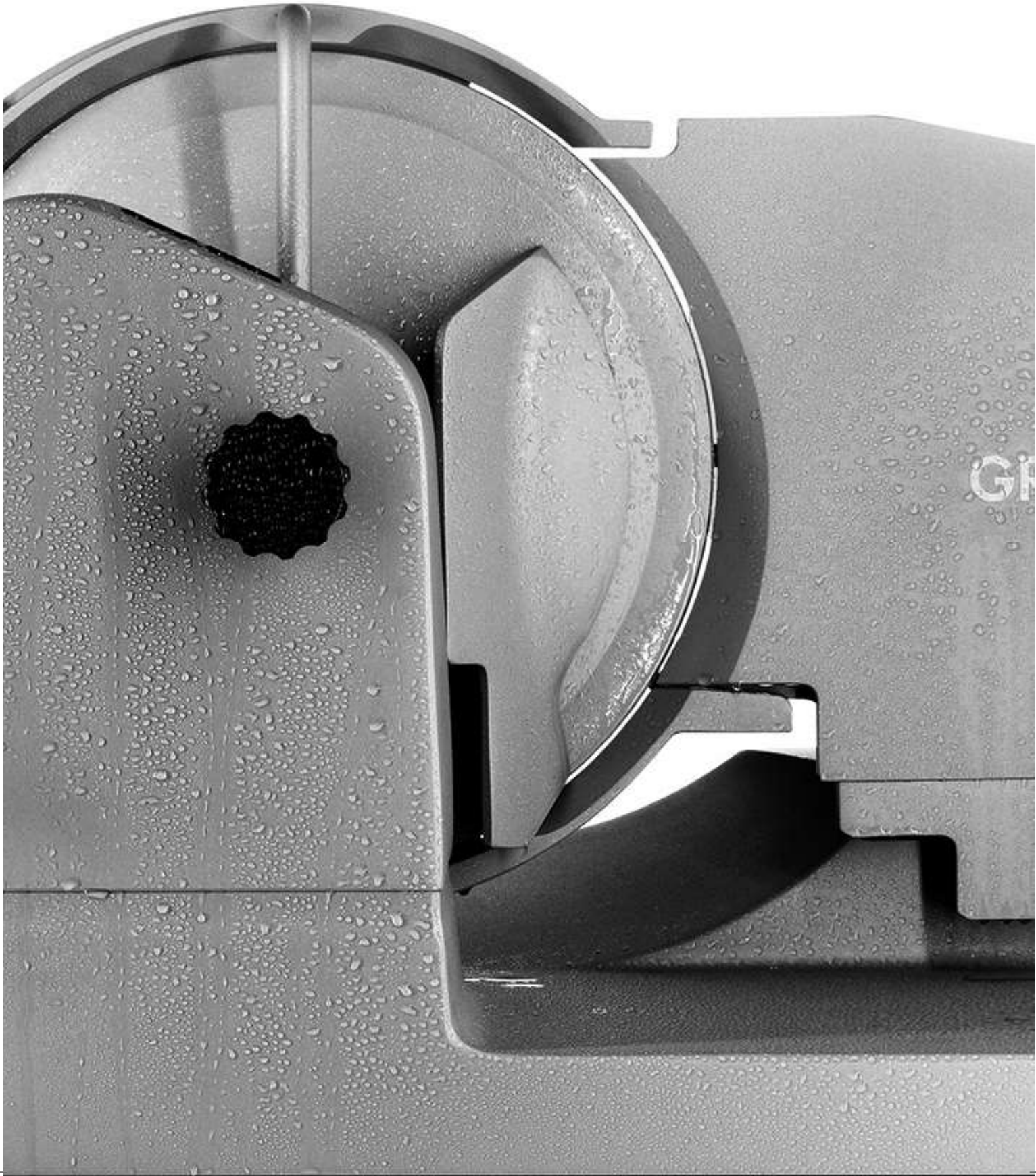
GRAEF, desde 1920

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.



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 3370

Cuerpo inclinado y cuchilla 330

660 x 620 x 470 mm

[Fondo x Ancho x Alto]



CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla de diámetro grande.
- Cuerpo de la máquina en inclinación con estructura robusta de superficie abierta
- Cómoda recepción de lonchas en base plana.
- Carro de corte con asa de agarre vertical.
- 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 abatible para fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable.

Diámetro cuchilla: 330 mm

Velocidad / revoluciones: 230 rpm

Diámetro máximo alimento: 198 mm

Medidas máximas alimento: 260 x 180 mm

Anchura carro de corte: 260 mm

Grosor de corte: 0 - 20 mm

Potencia: 230 V - 300 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

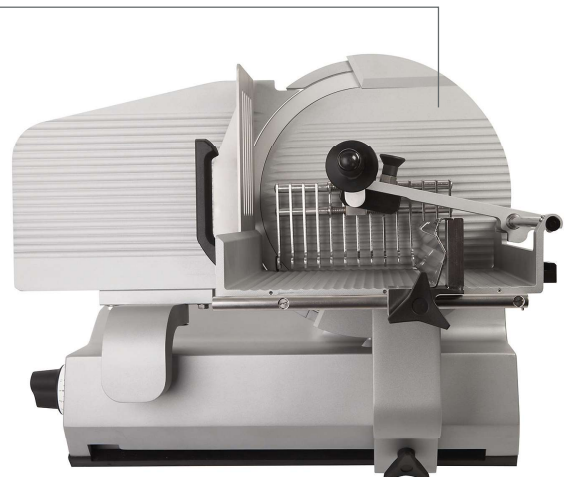
Peso neto: 40 Kg

Carros de corte especiales disponibles
en modelo MASTER 3370



Carro inclinado 18°

Carro de corte con la base en ligera inclinación avanzada.



Carro SA

Carro de corte con sistema fijación de producto a medida patentado Graef.

MASTER SA 3370

Carro de corte manual / automático

660 x 620 x 510 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla de diámetro grande.
- Cuerpo de la máquina en inclinación con estructura robusta de superficie abierta
- Cómoda recepción de lonchas en base plana.
- Carro de corte con asa de agarre vertical.
- Carro con sistema de fijación de producto.
- Detector automático del calibre.
- Modo automático movimiento preciso.
- Sistema de fricción mínima.
- 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 abatible para fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable.

Diámetro cuchilla: 330 mm

Velocidad / revoluciones: 230 rpm

Diámetro máximo alimento: 198 mm

Medidas máximas alimento: 295 x 224 mm

Anchura carro de corte: 300 mm

Grosor de corte: 0 - 25 mm

Potencia: 500 W

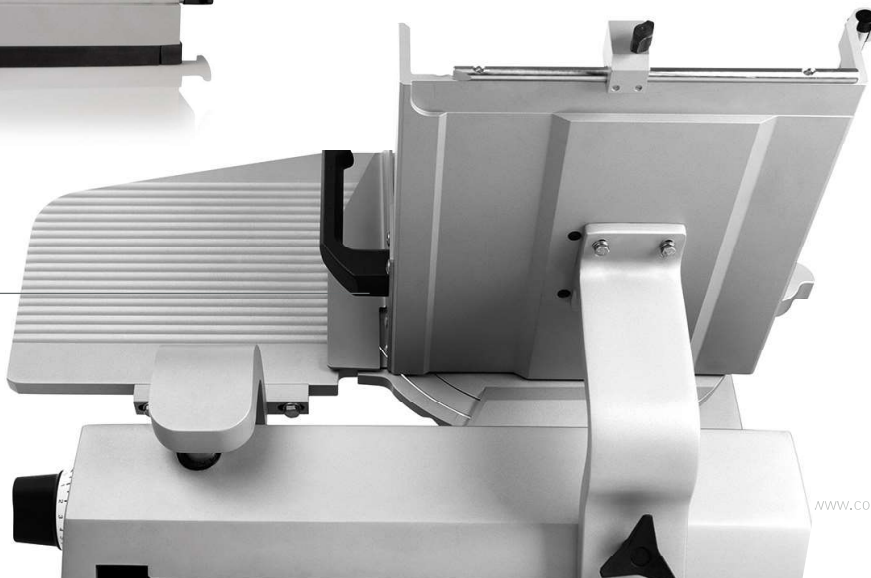
Nivel emisión ruido: < 69 dBA

Peso neto: 43 Kg



Base de la máquina con marco de goma cerrado, sin patas.

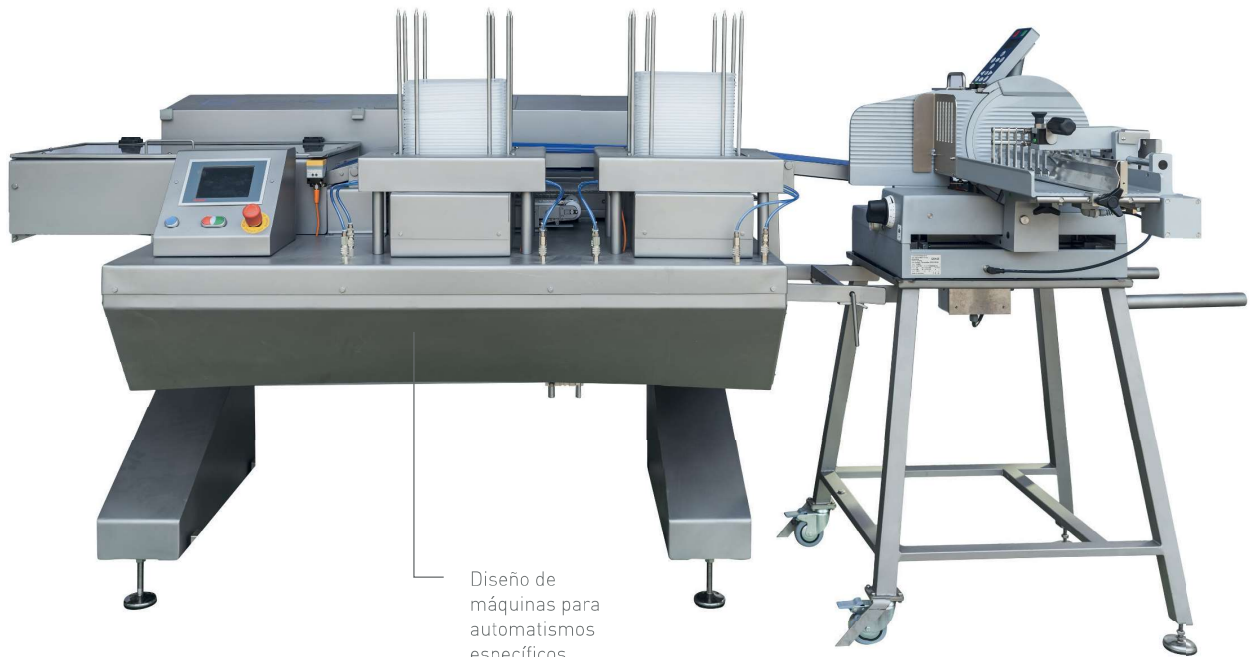
Asa de agarre para una posición de uso cómoda y ergonómica



DISEÑO DE AUTOMATISMOS PARA PROYECTOS ESPECIALES



Configuración de varias cortadoras sincronizadas a línea de producción.

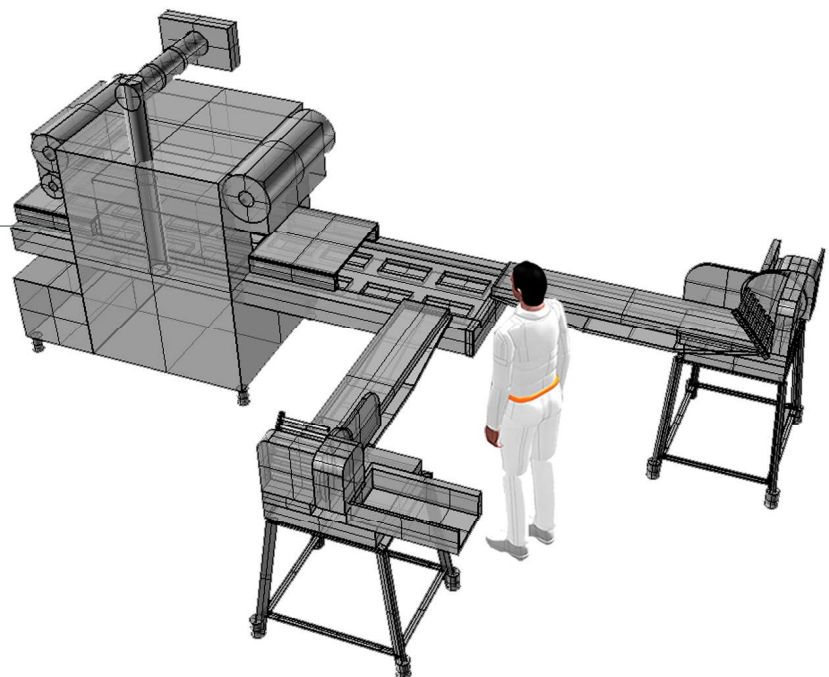


Diseño de máquinas para automatismos específicos.



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

