



La cortadora de los profesionales más exigentes

www.cortadorasgraef.com





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.

ÍNDICE GRAEF

09

BISTRO

1920



13

25

14

25 L

14

25 S

15

30

15

30 S

CONCEPT



19

3020

19

3020 W

20

3310

21

3310 W

22

3370

23

SA 3370

MASTER



- 27 AUTO
- 28 VA802 / VA802H
- 28 VA804
- 28 VA806
- 29 VA804 FB / FBK
- 29 VA806 FB / FBK



- 32 **ACCESORIOS GAMA AUTOMÁTICA**
- Mesa soporte inox FIJA
- Mesa soporte inox con RUEDAS y asas
- Interleaver, posicionador automático de papel separador entre lonchas
- Accesorio para el corte de producto inclinado 45°
- Accesorio para el corte de productos en inclinación ajustable
- Doblador de lonchas
- Placa ajustable para rascado viruta
- Bandejas de embolsado
- Plato giratorio adaptable
- Cinta transportadora adicional
- Desarrollos a medida para automatismos en línea
- Afilador de cuchilla extraíble



- 37 RETRO
- AM30



AFILADOR DE CUCHILLA EXTRAÍBLE

Afilador incluido en todas las máquinas.

Mantener el filo de la cuchilla en perfectas condiciones es muy importante para alcanzar el corte más preciso.





BISTRO

SERIE BISTRO

La cortadora **profesional más compacta** y ligera. Modelo con atractivo diseño y cuchilla de calidad superior. El **motor de tracción directa** integrado garantiza un corte perfecto de cualquier alimento por duro que este sea. **Altas prestaciones** en el mínimo espacio.

BISTRO

1920, Año en que Hermann Graef emprendió el proyecto de desarrollar una cortadora de fiambres manual, unos años después inventó la primera cortadora loncheadora eléctrica, producto que se patentó por su innovación de integrar un motor libre de mantenimiento, con tracción directa a una cuchilla de corte, la evolución ha permitido caracterizar a este modelo, como “la mejor cortadora eléctrica de todos los tiempos”

MODELO	DIMENSIONES
1920	445 x 335 x 275 mm



Afilador de cuchilla extraíble
incluido en toda la gama.

BISTRO 1920

Versátil, compacta y ligera

445 x 335 x 275 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla suspendida libremente.
- Base plana para la recepción directa de lonchas al plato, soporte o envase.
- Motor con mecanismo de cuchilla adelantada, gran capacidad de aceleración.
- Cuchilla 190mm de fabricación alemana en acero especial de cromo endurecido.
- Placa cubrecuchilla de acero inoxidable, extraíble.
- Interruptor de encendido y apagado.
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable y de simple fijación.

Diámetro cuchilla: 190 mm

Velocidad / revoluciones: 99 rpm

Diámetro máximo alimento: 145 mm

Medidas máximas alimento: 225 x 200 mm

Anchura carro de corte: 225 mm

Grosor de corte: 0 - 15 mm

Potencia: 185 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

Peso neto: 9,4 Kg



Diseño ligero y atractivo.



Carro de corte extraíble.



Fácil limpieza.



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

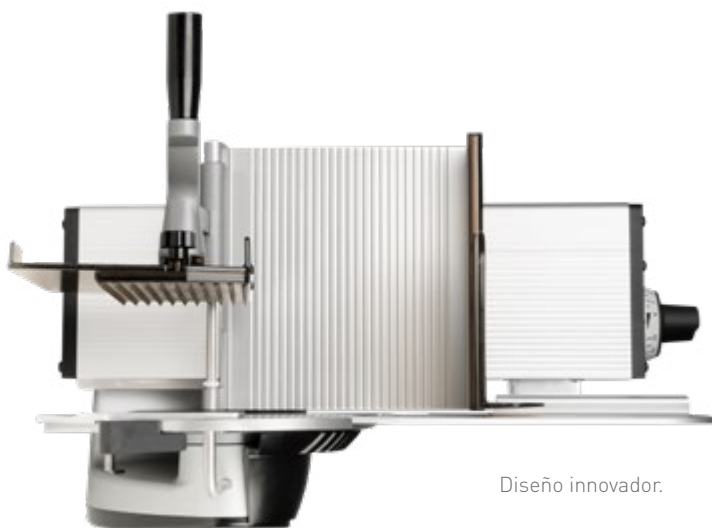
470 x 350 x 376 mm

(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.

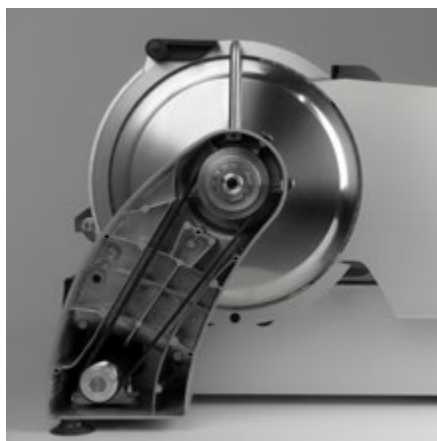


Diseño innovador.

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

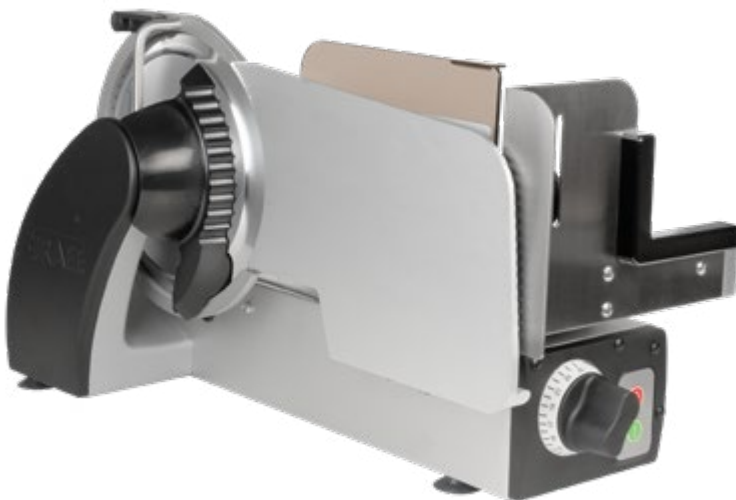
Peso neto: 25 Kg

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.

CONCEPT 30

Con cuchilla de 300

605 x 435 x 401 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla de diámetro grande.
- 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: 300 mm

Velocidad / revoluciones: 199 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

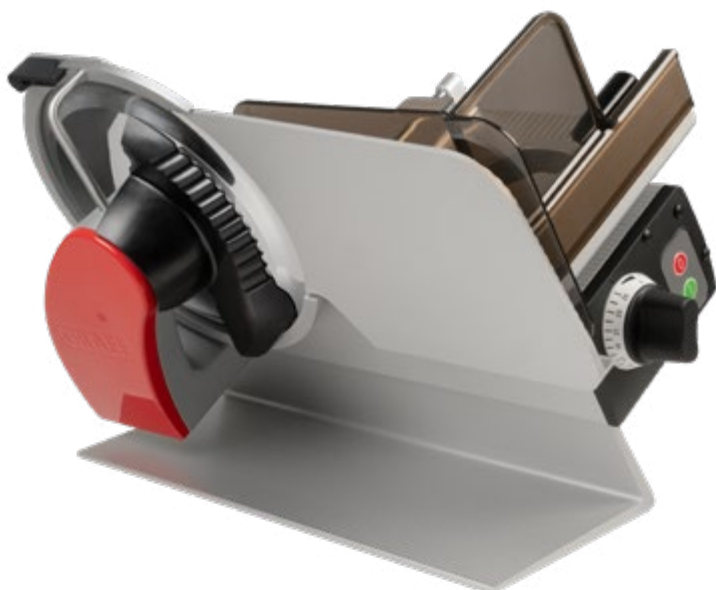
Peso neto: 22 Kg

CONCEPT 30 S

Cuchilla de 300 y cuerpo inclinado

630 x 413 x 445 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Cuchilla de diámetro grande.
- Cuerpo en inclinación libremente suspendido.
- 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.
- Base de la máquina sobre soporte inclinado.

Diámetro cuchilla: 300 mm

Velocidad / revoluciones: 199 rpm

Diámetro máximo alimento: 180 mm

Medidas máximas alimento: 260 x 180 mm

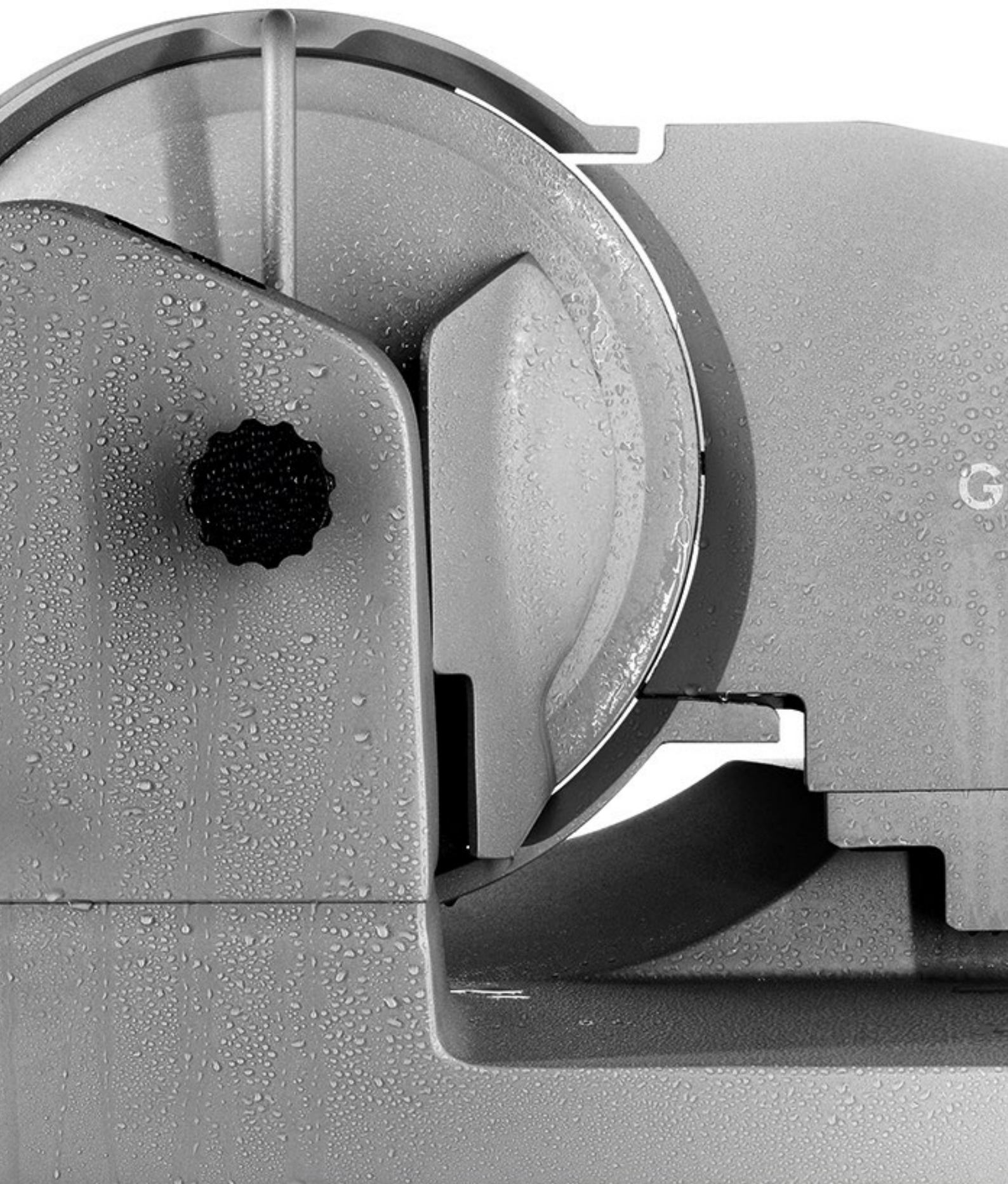
Anchura carro de corte: 260 mm

Grosor de corte: 0 - 20 mm

Potencia: 230 V - 300 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

Peso neto: 27 Kg





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. **CERA^{®3}**

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 3020

Simple y robusta

600 x 570 x 420 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- 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.
- Interruptor de encendido y apagado.
- Tecnología de interruptores piezoeléctricos.
- Carro de corte con apurador de fácil limpieza.
- Afilador de cuchilla desmontable.

Diámetro cuchilla: 300 mm

Velocidad / revoluciones: 230 rpm

Diámetro máximo alimento: 170 mm

Medidas máximas alimento: 260 x 195 mm

Anchura carro de corte: 260 mm

Grosor de corte: 0 - 24 mm

Potencia: 500 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

Peso neto: 37 Kg

MASTER 3020 W

Con balanza integrada

600 x 570 x 470 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo vertical con balanza integrada.
- 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: 300 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: 500 W

Nivel emisión ruido: < 69 dBA

Peso neto: 38 Kg

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: 260 x 300 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.

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.

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

Diámetro cuchilla: 330 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 198 mm
Medidas máximas alimento: 230 x 170 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



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

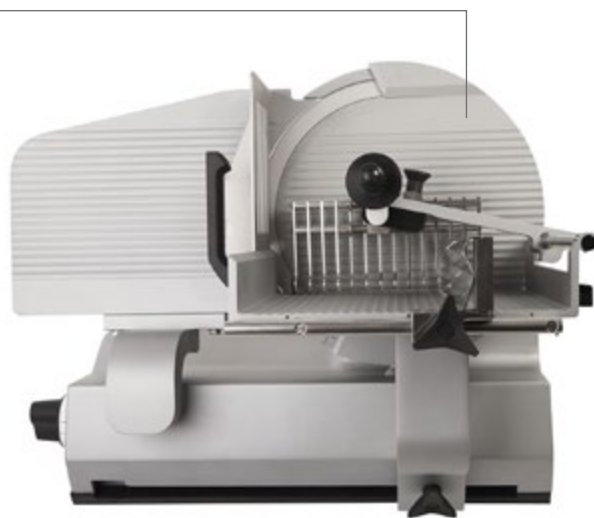
Peso neto: 40 Kg

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

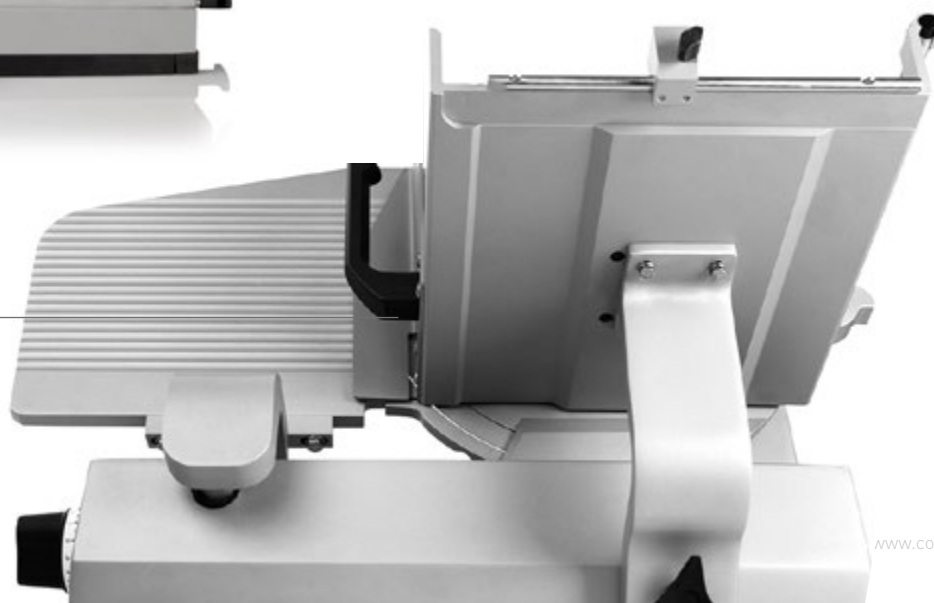
- Cuchilla de diámetro grande.
- Cuerpo de la máquina en inclinación con estructura robusta de superficie abierta
- Cómoda recepción de lonchas en base plana.
- Carro de corte con asa de agarre vertical.
- Carro con sistema de fijación de producto.
- Detector automático del calibre.
- Modo automático 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.

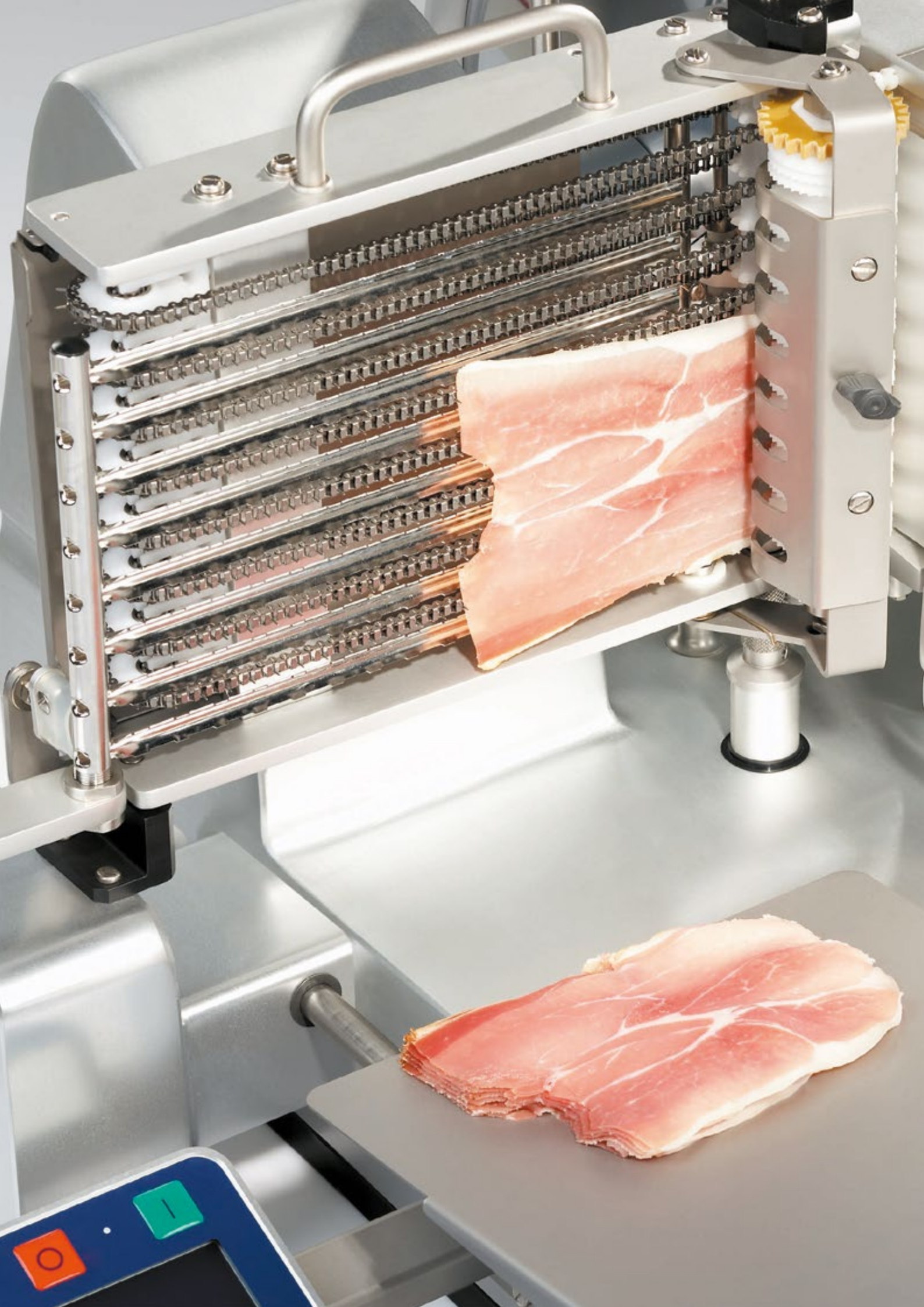


Diámetro cuchilla: 330 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 198 mm
Medidas máximas alimento: 295 x 224 mm
Anchura carro de corte: 300 mm
Grosor de corte: 0 - 25 mm
Potencia: 500 W
Nivel emisión ruido: < 69 dBA
Peso neto: 43 Kg

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

Asa de agarre para una posición de uso cómoda y ergonómica







AUTO

SERIE AUTO

Alta tecnología y experiencia se unen en la consolidada gama AUTO de GRAEF, más de 20 años de innovación y fabricación de **cortadoras automáticas**. Modelos capaces de realizar la tarea completa; corte automático, posicionado de las lonchas, y configuración de atractivas **presentaciones en formatos programables**, desde apilado, a escalonado o circular tipo plato.

AUTO

Desde la VA802, un modelo para tiendas, mostradores, o cocinas con alta producción, al modelo VA806FB, una máquina para producciones industriales capaz de soportar muchas horas diarias de operativa. Panel de control con fácil interface de usuario y posibilidad de configurar la presentación perfecta de cada producto en programas editables. Fácil operativa y mínimo mantenimiento. Desmontaje cómodo y sencillo para la limpieza.

MODELO	DIMENSIONES EXT.
VA 802	600 x 880 x 500 mm
VA802H	600 x 880 x 500 mm
VA804	600 x 1060 x 500 mm
VA804 FB	1653 x 1074 x 500 mm
VA804 FBK	1270 x 1074 x 500 mm
VA806	600 x 1240 x 500 mm
VA806 FB	1653 x 1254 x 500 mm
VA806 FBK	1270 x 1254 x 500 mm

MODELO
Mesa soporte fija
Mesa soporte con ruedas
Plato giratorio eléctrico
Interleaver
Accesorio corte inclinado fijo
Cinta transportadora
Accesorio corte inclinación variable
Doblador de lonchas
Desarrollos a medida
Placa ajustable
Bandejas de embolsado
Afilador de cuchilla extraíble



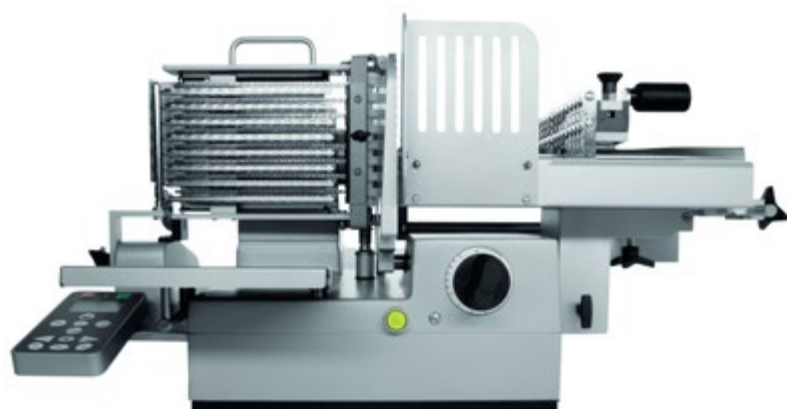
* Disponible para versiones FB / FBK

VA 802 / VA 802 H

El loncheado inteligente

600 x 880 x 500 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



PANEL DE CONTROL

Panel de control fácil e intuitivo. Programas configurables. 4 tipos de presentación de lonchas. Velocidad de corte regulable



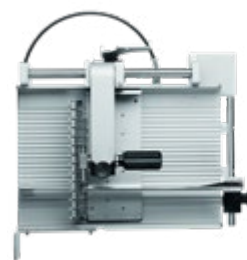
Acorde a exigente normativa

CARACTERÍSTICAS

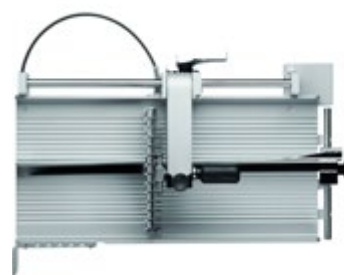
- Corte automático.
- Posicionado de lonchas en diferentes presentaciones programables.
- Modelo compacto con prestaciones industriales.
- El modelo versión H ofrece la posibilidad de accionar el carro de corte de forma manual.

Diámetro cuchilla: 300 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 180 mm
Medidas máximas alimento: 260 x 180 mm
Anchura carro de corte: 260 mm
Grosor de corte: 0 - 10 mm
Potencia: 230 - 500 W
Nivel emisión ruido: < 69 dBA
Peso neto: 69 Kg

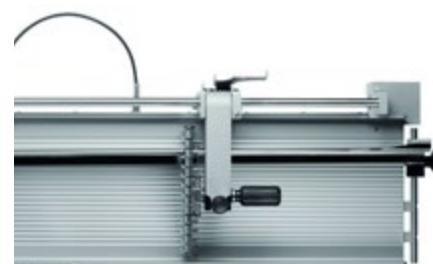
i Varias configuraciones disponibles en la serie AUTO, tres modelos definidos por la longitud del carro de corte, y los de mayor capacidad están disponibles en configuración con cinta transportadora para la salida continuada de las presentaciones.



VA 802
 Longitud total: 460 mm
 Área libre: 230 mm



VA 804
 Longitud total: 640 mm
 Área libre: 420 mm



VA 806
 Longitud total: 835 mm
 Área libre: 600 mm

VA 804 / VA 806

Modelos con carro de carga grande

600 x 1060 x 500 mm / 600 x 1240 x 500 mm

(Fondo x Ancho x Alto)

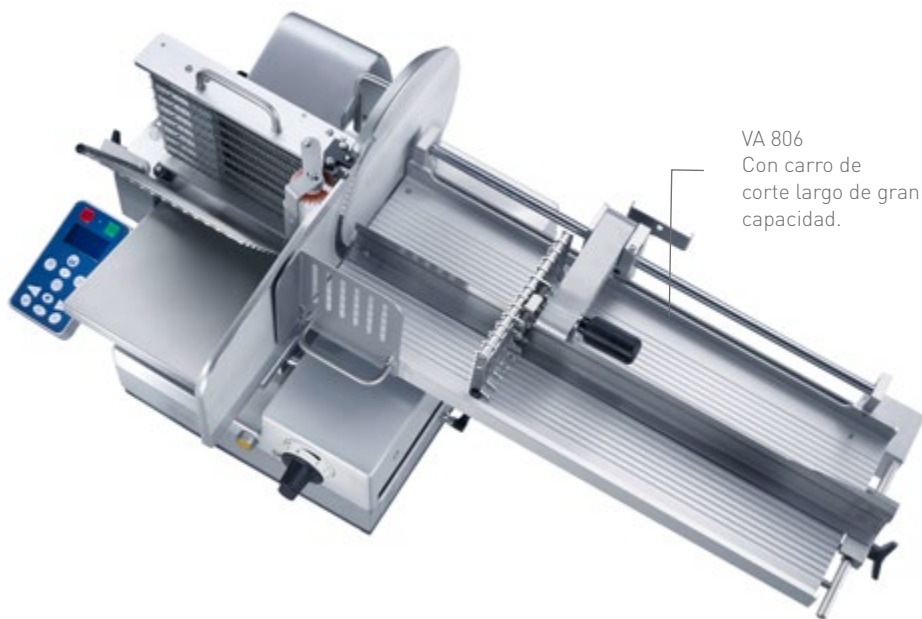
CARACTERÍSTICAS

- Corte automático.
- Posicionado de lonchas en diferentes presentaciones programables.
- Modelos con carro de carga largo o extralargo.
- Perfectas para el obrador o sala de producción industrial.
- Versiones con cinta transportadora.

Diámetro cuchilla: 300 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 180 mm
Medidas máximas alimento: 260 x 300 mm
Anchura carro de corte: 300 mm
Grosor de corte: 0 - 10 mm
Potencia: 230 - 500 W
Nivel emisión ruido: < 69 dBA
Peso neto: 72 / 78 Kg



VA 804
Con carro de corte de longitud media.



VA 806
Con carro de corte largo de gran capacidad.



Transporte de lonchas mediante carro de cadenas inox.



Fácil desmontaje para la limpieza diaria.



Varios accesorios disponibles para cada acabado.

VA 804 FB - FBK

VA 806 FB - FBK

Versiones con cinta corta o larga

1653 x 1074 x 500 mm / 1270 x 1074 x 500 mm

1653 x 1254 x 500 mm / 1270 x 1254 x 500 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CINTA FB

Longitud total: 1.300 x 260 mm



CINTA FBK

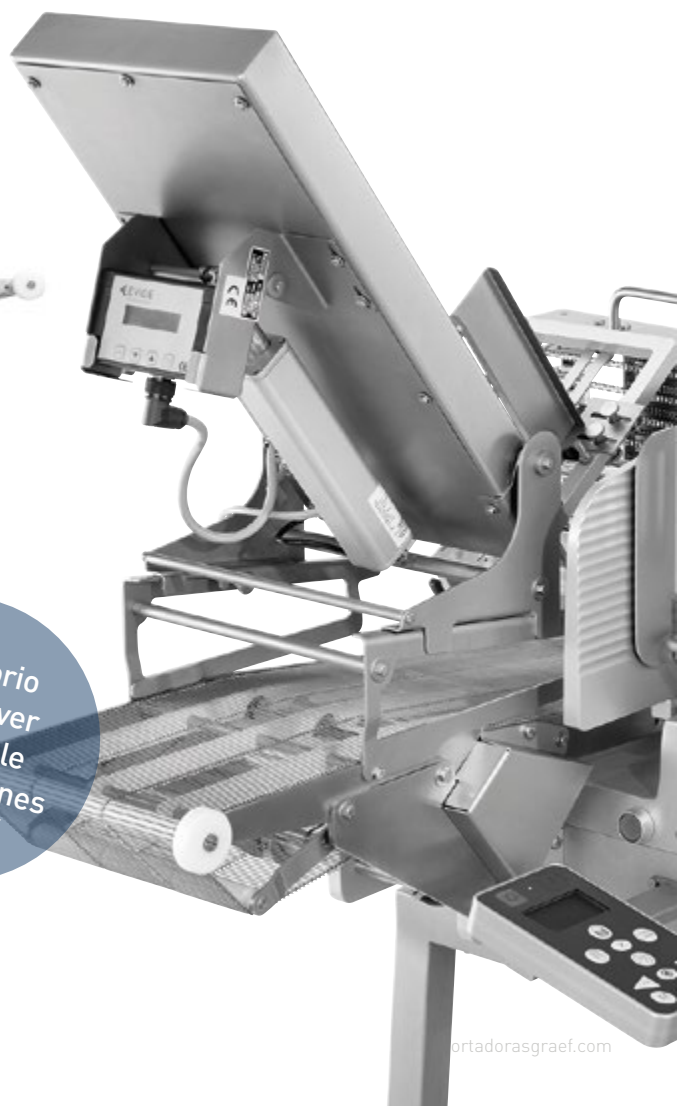
Longitud total: 690 x 260 mm

CARACTERÍSTICAS

- Posicionado de lonchas directo sobre cinta transportadora para producción continuada.
- Modelos con carro de carga largo o extralargo y cinta disponible en dos longitudes.
- Perfectas para altas producciones, capaces de operar durante varios turnos de producción diaria.

Diámetro cuchilla: 300 mm
Velocidad / revoluciones: 230 rpm
Diámetro máximo alimento: 180 mm
Medidas máximas alimento: 260 x 180 mm
Anchura carro de corte: 260 mm
Grosor de corte: 0 - 10 mm
Potencia: 230 - 500 W
Nivel emisión ruido: < 69 dBA
Peso neto: 92 / 98 Kg

Accesorio interleaver disponible para versiones FB y FBK







ACCESORIOS

ACCESORIOS

Accesorios; Catálogo de **accesorios** disponibles para aumentar las prestaciones y posibilidades de la **gama cortadoras AUTO**. Desde mesas de soporte o platos giratorios para la recepción de lonchas, hasta **adaptaciones para el corte de productos en inclinación** o con la presentación de lonchas dobladas.

ACCESORIOS

Cada complemento tiene una función, la gama de accesorios generada por la demanda de los usuarios. Siguiendo las peticiones de los clientes, GRAEF ha desarrollado esta gama de complementos para aumentar las posibilidades en la gama de cortadoras AUTO.



Mesa soporte fija

Estructura robusta
inox.



Mesa soporte
con ruedas

Tipo carro con asas
abatibles.



Plato giratorio

Plato giratorio
adaptable para
confección de
presentaciones tipo
plato.



Interleaver

Posicionador
automático de papel
separador entre
lonchas.



Accesorio corte inclinado fijo

Accesorio para el corte de producto inclinado 45°.



Desarrollos a medida

Desarrollos a medida para automatismos en línea.



Corte inclinación variable

Accesorio para el corte de productos en inclinación ajustable.



Doblador de lonchas

Accesorio para el plegado automático de las lonchas.



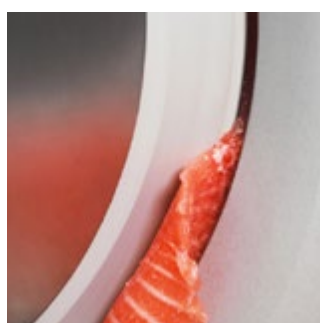
Cinta transportadora

Cinta transportadora adicional.



Bandejas de embolsado

Bandejas para facilitar el embolsado de loncheados envasados al vacío.



Placa ajustable

Placa ajustable para el corte en formato viruta.



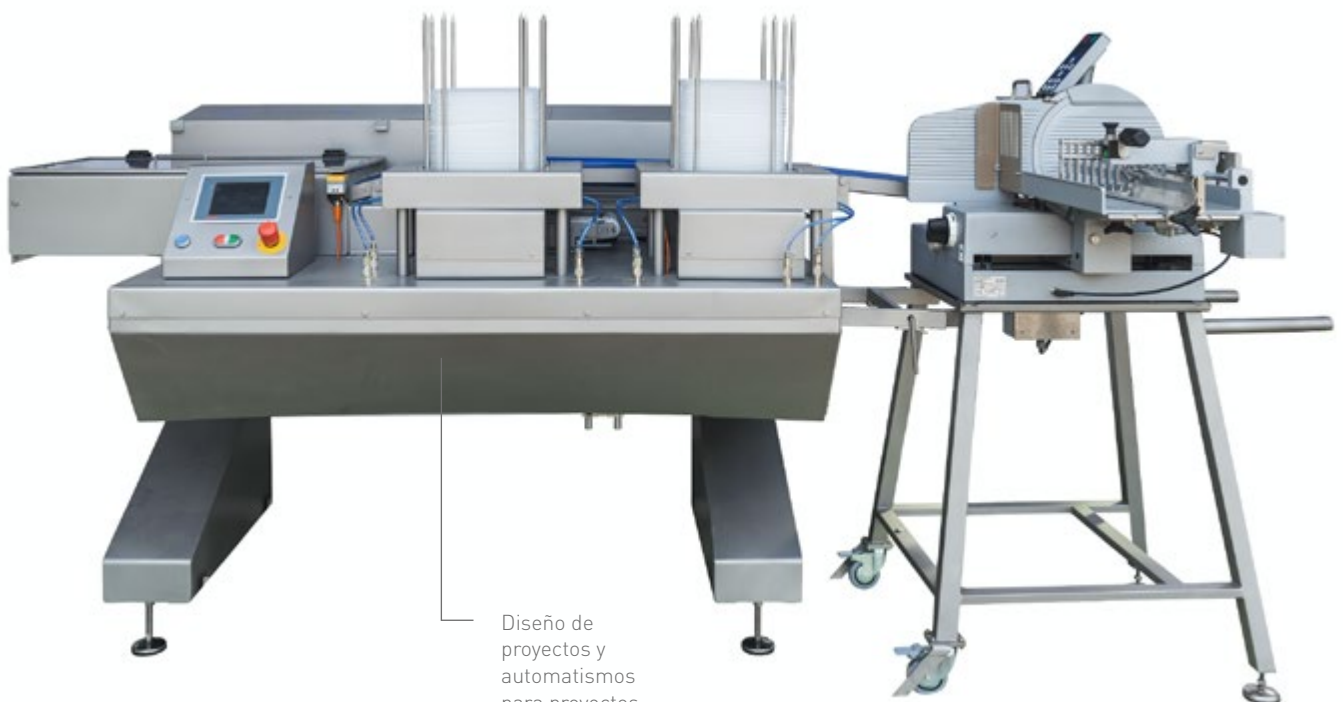
Afilador cuchilla extraíble

Afilador de cuchilla extraíble incluido en todos los modelos.

DISEÑO DE AUTOMATISMOS PARA PROYECTOS ESPECIALES



Configuración de varias cortadoras sincronizadas a línea de producción.

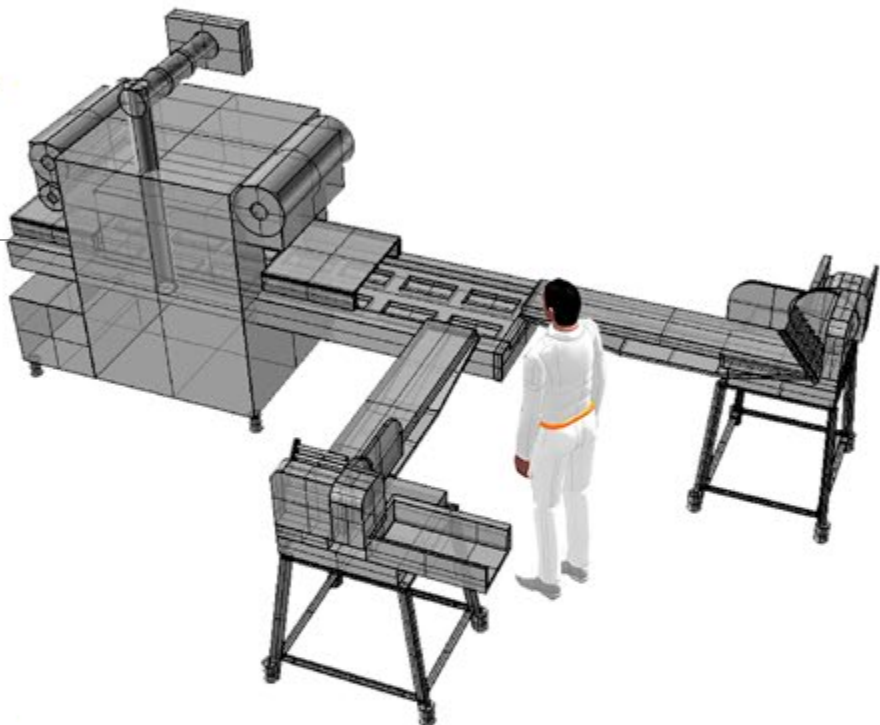


Diseño de proyectos y automatismos para proyectos específicos.



Presentación de lonchas en formatos especiales

Sincronización con sistemas de envasado automáticos.







RETRO

SERIE RETRO

Modelo de alta presencia por su atractivo **diseño antiguo de los años 50**. Un modelo original con mucha historia y una calidad de corte insuperable. **Cada máquina es única**, ensambladas una a una por los montadores más experimentados y con herramientas originales del 1950. Disponible en varios colores y con o sin el pié de soporte macizo. La más llamativa de todas las cortadoras.

RETRO

Modelo personalizable, disponible en varios tamaños y diámetros de cuchilla. Rango completo de colores; de serie Rojo Burdeos Original, o Negro Brillante.

Soporte pedestal macizo con el mismo diseño vintage. Afilador de cuchilla integrado en la máquina. Mantenimiento básico, máxima atracción del consumidor y alta calidad de loncheado están garantizados con las cortadoras RETRO de GRAEF.

MODELO	DIMENSIONES EXT.
AM 30	800 x 775 x1650 mm



AM 30

La más atractiva

800 x 775 x1650 mm

(Fondo x Ancho x Alto)



CARACTERÍSTICAS

- Proceso de corte automático accionado fácil mediante el giro manual del volante frontal.
- El usuario conduce el volante y controla con el movimiento la velocidad de corte.
- Punto de fuerza de esta cortadora es la facilidad en la limpieza, gracias a sus amplios espacios entre la cuchilla y la cabeza.
- Fabricación realizada con materiales de aluminio y acero inoxidable.
- Equipos con bajos costes de mantenimiento.
- Corte óptimo, sin merma.

Diámetro cuchilla: 300 / 330 mm**Grosor de corte:** 0 - 15 mm**Peso neto:** 44,5 Kg**Peso pie pedestal:** 19 Kg**Altura pie pedestal:** 700 mm

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

