





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 continúa 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.



ICONCEPT

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)



Diseño innovador.

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.

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 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 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

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

*Cuchilla de corte dentada especial pan.