





---

## 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.





# I 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<sup>3</sup>**

# 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.

**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

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



## 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

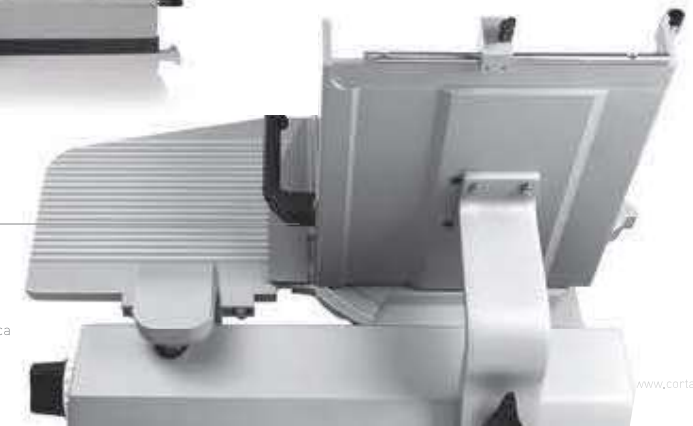
**Nivel emisión ruido:** < 69 dBA

**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



# 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](http://www.cortadorasgraef.com)

