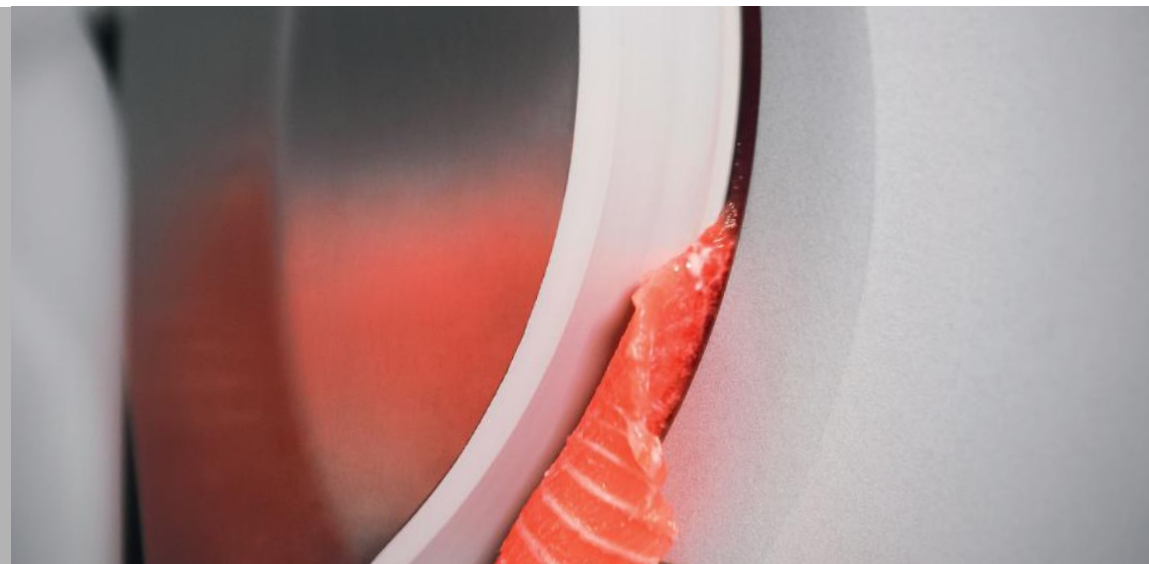


El especialista en el corte



Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
tel +49 (0) 2932 / 97 03 - 0
fax +49 (0) 2932 / 97 03 - 884

info@graef.de
www.graef.de

Soluciones de corte
para el Salmón Ahumado
y otros pescados

Interfaz:
Pescado



Carro LS para el corte de Pescado

(Salmón, Trucha, Atún, etc.) a una temperatura de -5° a -10°C.

Ángulo de corte continuo y variable de 10° a 40°.

Apoyo especial para el alimento a cortar para un corte limpio.

Capacidad de corte:

Ancho: 237 mm

Longitud: 530 mm

Revestimiento cerámico de alta calidad, en combinación con Neoflon, para obtener las mejores propiedades de deslizamiento y una fácil limpieza.

Limpieza rápida y sencilla de todas las superficies gracias al fácil acceso.

Solución manual



Master 3020

Cuchilla Ø 300 mm
Grosor de corte 0,5 - 24 mm
Opción: Báscula integrada hasta 5000 g, división de 2 g
Carro, Placa cubre-cuchilla y Rascador extraíbles.

Solución automática



Serie VA 800

Cuchilla Ø 300 mm
Grosor de corte 0,5 - 10 mm
Programas de colocación: Apilado, Colocación longitudinal, transversal y circular con bandeja ó con cinta transportadora