



GRAEF

For today. For tomorrow. For you.

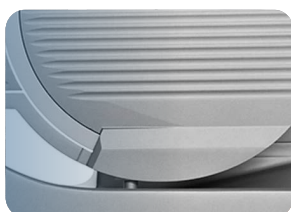
Linha Master

PRECISÃO E FIABILIDADE

✓ GARANTIA DE 2 ANOS

A Linha Master é a solução definitiva para profissionais do corte - lojas de alimentação e cozinhas industriais ou serviços de catering. Disponível em 8 modelos diferentes, em duas versões - corpo vertical ou corpo inclinado. Ideal para uma grande variedade de alimentos

As fatiadoras da Linha Master vêm instaladas com motores de 300W a 500W de potência com sistema de refrigeração a ar. As lâminas incluídas de série são especiais com alto desempenho, conseguindo um corte limpo e rápido. A estrutura de borracha que impermeabiliza a superfície de trabalho impede a acumulação de sujidade.



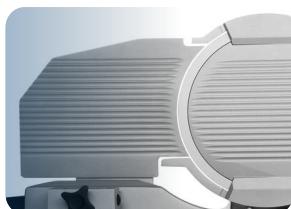
1 REVESTIMENTO CERÂMICO DE ALTA QUALIDADE

Deslizamento perfeito e ranhuras de orientação precisas na placa, garantem cortes limpos.



5 TEMPO DE LIMPEZA REDUZIDO

O revestimento Cera 3 impossibilita a secagem ou aderência. A lâmina e as superfícies são livremente acessíveis por todos os lados.



2 CONSTRUÇÃO SÓLIDA E COMPACTA

Capacidade máxima de corte na menor área de instalação possível. A estrutura de borracha perimetral, evita a entrada de líquidos na máquina.



6 QUALIDADE DE CORTE EXCECIONAL

Maior estabilidade e tração, com a engrenagem de lâmina montada em rolamento duplo e faca de aço sólido revestido.



3 MOTORES POTENTES E LIVRES DE MANUTENÇÃO

Motor preparado para trabalhar continuamente. O sistema de refrigeração a ar garante superfícies frias e evita o superaquecimento do motor.



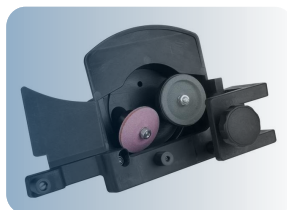
7 GUIA DE SUPORTE DE ALIMENTOS PRECISO

O suporte de alimentos guiado com precisão, garante o mínimo de restos. A alça giratória fornece uma ergonomia ideal para um trabalho suave.



4 COMPONENTES DE ALTA QUALIDADE

Tecnologia de comutação piezoelétrica - 100% segura e à prova de água. Os plásticos são de alta qualidade, resistentes a produtos



8 APONTADOR DE LÂMINAS REMOVÍVEL

O apontador de lâmina de dois discos é fácil de montar e operar. Como não está firmemente preso à máquina, está protegido contra sujeira.



GRAEF

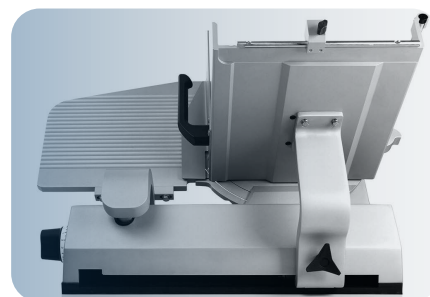
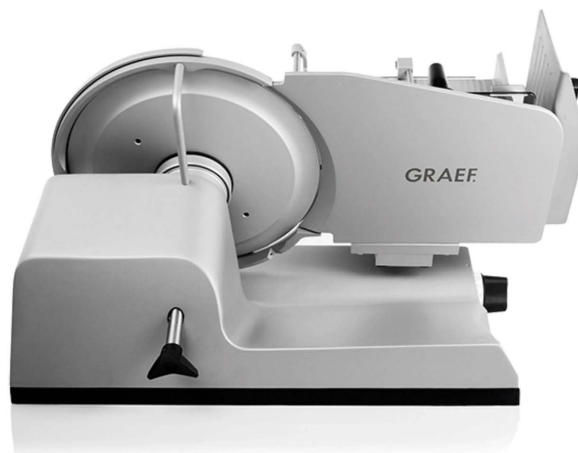
Fatiadora Manual

GRAEF MASTER 3370

A MÁQUINA IDEAL PARA CORTE DIAGONAL (18°)
Design simples e compacto. O carrinho de corte está disponível em duas versões diferentes - posicionado de forma plana ou inclinada em frente à lâmina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **Motor livre de manutenção**, com sistema de refrigeração a ar para operação contínua;
- Motor com transmissão de lâmina de rolamento esférico duplo;
- **Tecnologia de interruptor piezo** - plásticos seguros, à prova de água e resistentes a produtos químicos corrosivos;
- Superfícies lisas e livremente acessíveis, sem aderência ao material de corte - **Cera 3**;
- Carrinho de corte removível para facilitar a limpeza e sistema de segurança com bloqueio de lâmina;
- Afiadador de lâmina desmontável.



LIMPEZA FÁCIL



POUPANÇA ENERGIA



CORTE PRECISO



CORTE SILENCIOSO



USO SEGURO



SUPORTE TÉCNICO

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Dimensões (LxPxA) (mm)	660 x 620 x 470
Peso (Kg)	40,3
Lâmina (mm)	Ø 330
Nível de ruído de emissão (dBA)	< 69
Capacidade máxima de corte (CxL) (mm)	295 x 224
Espessura da fatia (mm)	0-24
Alimentação (V)	230/400
Potência (w)	450
Velocidade da lâmina (rpm)	229