

PROFESSIONELLE SCHNEIDETECHNIK
Manuelle Schneidemaschinen



Der Spezialist rund ums Schneiden



MADE IN GERMANY



X 2:1



QUALITY



MADE IN GERMANY

GRAEF

Ein Familienunternehmen

Über 60 Jahren stehen wir für anwenderorientierte Qualitätsprodukte „Made in Germany“.

Seit der Erfindung der ersten elektrischen Metall-Schneidemaschine 1967 hat Graef viele international anerkannte Standards durch innovative Ideen gesetzt und ist heute ein Markenzeichen für überaus funktionale und unverwüsthliche Haushalts- und Gewerbemaschinen.

Was mit dem Alleschneider für den Privathaushalt begann, hat sich nun auch mit professionellen Schneidemaschinen sowie Vollautomaten in Gastronomie, Hotellerie, Metzgereien, Großküchen und Supermarktketten durchgesetzt.

Heute können wir ein umfangreiches Programm vorweisen. National wie international sind unsere Produkte für ihre Qualität, Langlebigkeit und nicht zuletzt ihr Design bekannt und beliebt.

Nach wie vor bauen wir die Maschinen per Hand Stück für Stück in unserer Arnsberger Manufaktur zusammen. Dabei achten wir bewusst auf den Einsatz von hochwertigen Materialien sowie durchdachte Funktionalität im Handling als auch im punkto Sicherheit und Reinigungskomfort.

Jeder unserer Alleschneider beinhaltet dieses gewachsene Know-how und sorgt jederzeit für exzellente Schneidergebnisse.

Sortimentsübersicht

Für jede Schnittstelle die perfekte Lösung

Hotel / Gastronomie / Großküche

Bistro 1920	3
AutoManuale	4
Solido Line	6
Profi Line	8

Fleischerei / LEH / Großküche

Überblick Master Line	10
Cera 3 - Die neue Beschichtung	12
Master 2720	13
Master 3020	15
Master 3310	16
Master 3370	18
SA 3370	20

Messerschärfer

CC Line	22
---------	----

Automatisches Schneiden

Datenblätter auf Anfrage



Bistro 1920

Leistung im Kurzzeitbetrieb

Unsere kostengünstige Maschine für qualitätsbewusste Einsteiger, die Wert auf Professionalität und exzellente Schneidergebnisse legen.

Diese kompakte Maschine wurde speziell für Kleinküchen mit geringer Schnittmenge und kurzer Arbeitszeit konzipiert.



Daten

Spannung 230 V~
 Motorleistung 185 Watt
 Betriebsdauer 15 min
 Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA

Messergröße 190 mm
 Messerdrehzahl 99 U/min

Schnittstärke 0-15 mm
 Schnittgröße 200 x 145 mm
 Schlittengröße (L x B) 225 x 200 mm

Außenmaße (LxBxH) 445 x 335 x 275 mm
 Aufstellfläche (L x B) 420 x 280 mm
 Gewicht 9,4 kg
 Garantie 2 Jahre

Merkmale

Technik und Ausstattung

- kleinste Aufstellfläche
- Aluminium mit hochwertiger Einbrennlackierung
- exakt gefräste Führungsrillen in Anschlag und Schlitten
- Motor mit Messerdirektantrieb
- Kurzzeitbetrieb 15 Minuten
- Gehäuseform garantiert sauberen Schnitt bei allen Schneidgütern
- Spezial-Hochleistungsmesser
- innenliegende Messerabdeckplatte
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig

Handhabung

- ergonomische Bedienung des Restehalters
- leicht laufender Schlitten
- niedrige Bauweise

Reinigung

- glatte überall frei zugängliche Flächen
- abnehmbarer Schlitten

Investitionssicherheit

- 3 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Zubehör

- 2-stufen Messerschärfer
- Spezialöl
- Kunststofftablett

Messeroptionen

- gezahntes Messer
- glattes Messer Cera 3 beschichtet

AUTOMANUALE

AutoManuale 330 Schwungradmaschine

Die AutoManuale - im typischen 50er Jahre Vintage-Stil - kombiniert fortschrittliche Technik mit Qualitäts- und Sicherheitsansprüchen.

Jede Maschine ist einzigartig. Sie werden von erfahrenen Mitarbeitern in Handarbeit mit den Originalwerkzeugen von 1950 gefertigt.

Das Messer, der Schlitten und der automatische Vorschub werden per Hand mit einem Schwungrad angetrieben.

Die Teile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, sind vollständig aus Edelstahl.

Die Schwungradmaschinen entsprechen natürlich den Unfallverhütungsvorschriften und sind für den gewerblichen Gebrauch zugelassen.

(CE - Zertifikat)

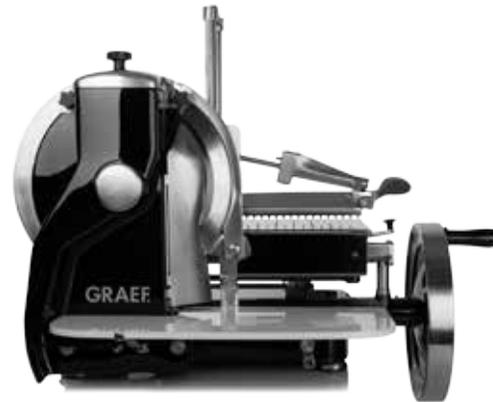


AM 330

Genuß und Lifestyle

Bieten Sie Ihren Gästen frisch geschnittene hauchdünne Scheiben von ausgesuchten Spezialitäten wie z.B.: Parma/ Seranoschinken, Mortadella oder Salami.

Kombinieren Sie dies mit der Faszination des automatischen Schneidprozesses mit manuellem Antrieb.



Merkmale

Technik und Ausstattung

- Gehäuseteile aus Aluminiumguss mit hochwertiger Einbrennlackierung
- alle mit dem Schneidgut in Berührung kommenden Teile aus Edelstahl rostfrei
- leichtgängiger Schwungrad-Getriebeantrieb
- großflächiger Schlitten aus Edelstahl mit Fixierarm
- hartverchromtes Hochleistungsmesser
- leicht bedienbare und präzise arbeitende Einspannvorrichtung
- lieferbar kundenindividuell in allen RAL Farben
- stabiler Stellfuß für die freie Aufstellung der Maschine in Maschinenfarbe (Optional)

Handling

- automatischer Schneidprozess bei manuellem Antrieb
- im Messerring integrierter Messerschärfer

Reinigung

- glatte überall frei zugängliche Flächen
- abklappbarer Abstreifer und Messerschutzring aus Edelstahl

Investitionssicherheit

- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Daten

Messer Schnittgröße	330 mm 240 x 210 mm	Messerschärfer Stellfuß Höhe	integriert 850 mm
Schnittstärke Messerschärfer	0 - 4 mm Integriert	Gewicht Maschine Gewicht Stellfuß Garantie	56 kg 50 kg 2 Jahre
Aufstellfläche (L x B x H) Außenmaße (LxBxH)	469 x 320 x 284 mm 880 x 630 x 740 mm		

SOLIDO LINE

Die Einsteigerserie Aufschnittmaschinen

Konzipiert für den Einsatz in Bistro und Gastronomie. Aufschnittmaschinen leicht zu bedienen und leicht zu reinigen. Eine solide von uns gründlich geprüfte und modifizierte Serie von unseren Partnern gepaart mit dem Graef Service.



Solido Line Übersicht Modelle

Solido 220

Motorleistung	130 Watt
Messergröße	220 mm
Schnittgröße eckig	195 x 135 mm
Schnittgröße rund	160 mm
Schnittstärke	0-12 mm
Außenmaße (LxBxH)	480 x 430 x 370 mm



Solido 275

Motorleistung	180 Watt
Messergröße	275 mm
Schnittgröße eckig	220 x 185 mm
Schnittgröße rund	190 mm
Schnittstärke	0-13 mm
Außenmaße (LxBxH)	530 x 440 x 450 mm



Solido 330

Motorleistung	242 Watt
Messergröße	330 mm
Schnittgröße eckig	260 x 190 mm
Schnittgröße rund	230 mm
Schnittstärke	0-14 mm
Außenmaße (LxBxH)	600 x 560 x 520 mm



Solido SA 330

Motorleistung	390 Watt
Messergröße	330 mm
Schnittgröße eckig	240 x 220 mm
Schnittgröße rund	220 mm
Schnittstärke	0-14 mm
Außenmaße (LxBxH)	600 x 680 x 700 mm



Serienmerkmale Solido Line

Leistung und Technik

Motoren mit Riemenantrieb für Aufschnitt und andere Schneidgüter - für den Dauerbetrieb geeignet. Standfestigkeit durch Saugfüße.



Hochwertige Bauteile

Eloxierte Aluminiumbauteile mit Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten. Präzise Schnittstärkeneinstellung.



Schnelle Reinigung

Messer und Flächen von allen Seiten zugänglich. Schlitten und Abstreifer sind abnehmbar.



Abnehmbarer Messerschärfer

Der mitgelieferte 2-stufige Messerschärfer ist aufsetzbar und leicht zu bedienen. Da er nicht fest an der Maschine montiert ist, bleibt er vor Verschmutzung geschützt.



Solido SA 330

Schneidautomat für das Schneiden von großen Mengen ohne Anforderungen an eine dekorative Ablage. Hohe Schneidgut-halteleiste für eine schnelle Fixierung. Schwere Resthalter für einen optimalen Andruck des Schneidgutes. 3-Hublängen und 2 Geschwindigkeiten auswählbar. Umstellbar auf Handbetrieb.



Daten

Spannung	230 V~
Emissionen-Geräuschpegel	< 69 dBA
Betriebsdauer	Dauerlauf
Garantie	1 Jahre

PROFI LINE

Kompromisslos im Alltag

Maximale Schnittleistung bei minimaler Stellfläche

Konzipiert für die Bedürfnisse in Gastronomie und Großküche. Echte Alleschneider, die jedes Schneidgut perfekt schneiden. Auch im Dauerbetrieb einsetzbar. Arbeiten ohne Umwege durch die freitragende Konstruktion. Schnelle Reinigung. 3 Jahre Herstellergarantie. Die Basis für ein bestes Preis-/Leistungsverhältnis.



Profi Line

Übersicht Modelle

Profi 2500

Messergroße	250 mm
Schnittgröße	230 x 165 mm
Außenmaße (LxBxH)	510 x 420 x 370 mm

Profi 2550

Messergroße	250 mm
Schnittgröße	230 x 165 mm
Außenmaße (LxBxH)	510 x 420 x 370 mm

Profi 2560

Messergroße	250 mm
Schnittgröße	230 x 165 mm
Außenmaße (LxBxH)	520 x 410 x 425 mm

Profi 3000

Messergroße	300 mm
Schnittgröße	230 x 190 mm
Außenmaße (LxBxH)	575 x 420 x 395 mm

Profi 3060

Messergroße	300 mm
Schnittgröße	230 x 190 mm
Außenmaße (LxBxH)	575 x 410 x 420 mm



Serienmerkmale Profi Line

Leistung und Technik

Die Kombination aus 300 Watt starken Motoren, wartungsfreiem Messergetriebe und Vollstahlmessern garantieren durchzugsstarke Schnitte. Auch im Dauerbetrieb.



Dekorativer Schnitt

Das vorgezogene Messergetriebe garantiert den freien „Auslauf“ der geschnittenen Scheiben ohne zu brechen.



Freitragende Konstruktion

Arbeiten ohne Umwege - Schneiden direkt auf Tablett, Pfannen oder Teller. Bodenplatte aus rostfreiem Edstahl.



Hochwertige Bauteile

Piezzo-Schaltertechnik - sicher, wasserdicht und unverwüstlich. Hochwertige, chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffteile. Handliche Schnittstärkeneinstellung mit Feinjustierung. Leichtlaufender Schlitten.



Schnelle Reinigung

Messer und Flächen sind von überall frei zugänglich, der Schlitten lässt sich abklappen und die Bodenplatte ist abnehmbar.



Zubehör

Spezialöl und ein 2-stufiger Messerschärfer. Der Messerschärfer ist aufsetzbar und leicht zu bedienen. Da er nicht fest an der Maschine montiert ist, bleibt er vor Verschmutzung geschützt.



Der Spezialbrottschneider Profi 2550

Ausgerüstet mit einem extra dünnen spezialverzahntem und Cera 3 beschichtetem Messer. Geeignet für alle Brotsorten, egal ob warm aus dem Ofen oder aus der Ablage. Die ideale Maschine für das Konzept Brotaufschnitt.



Daten

Spannung	230 oder 400V~	Schnittstärke	0-15 mm
Motorleistung	300 Watt	Schlittengröße (L x B)	230 x 250 mm
Emissionen-Geräuschpegel	< 69 dBA	Aufstellfläche (L x B)	460 x 320 mm
Betriebsleistung	Dauerlauf	Betriebsdauer	Dauerlauf
Messerdrehzahl	199 U/min	Garantie	3 Jahre

Messeroptionen

- Messer gezahnt
- Messer glatt mit Cera 3 Beschichtung

MASTER LINE

Präzision und Verlässlichkeit Innovation aus Erfahrung

Konzipiert für den Einsatz im Thekenbereich und Produktion. Perfekte Schnittergebnisse. Optimale Ergonomie bei ermüdungsfreiem Arbeiten. Kostenersparnisse durch schnelle Reinigung. 2 Jahre Herstellergarantie. Basis für bestes Preis-/Leistungsverhältnis.



Master Line Übersicht Modelle

Master 2720

MessergroÙe	270 mm
SchnittgroÙe	230 x 167 mm
AufstellfläÙe (L x B)	470 x 370 mm



Master 3020

MessergroÙe	300 mm
SchnittgroÙe	260 x 195 mm
AufstellfläÙe (L x B)	540 x 440 mm



Master 3310

MessergroÙe	330 mm
SchnittgroÙe	300 x 223 mm
AufstellfläÙe (L x B)	540 x 440 mm



Master 3370

MessergroÙe	330 mm
SchnittgroÙe	300 x 244 mm
AufstellfläÙe (L x B)	585 x 440 mm



SA 3370

MessergroÙe	330 mm
SchnittgroÙe	295 x 244 mm
AufstellfläÙe (L x B)	585 x 440 mm



Serien Highlights Master Line

Hochwertige Keramikbeschichtung auf Aluminium

Beste Gleiteigenschaften und exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten garantieren ein entspanntes Arbeiten und ein sauberes Schnittbild.



Kompakte Bauweise

Maximale Schneidkapazität bei kleinstmöglicher Aufstellfläche. Durch den umlaufenden Gummiraahmen können die Maschinen auch überstehen. Zudem verhindert der Rahmen das Säfte unter die Maschine gelangen.



Wartungsfreie, starke Motoren mit Luftkühlsystem

Auch bei starker Beanspruchung über Stunden arbeitet die Maschine problemlos. Das integrierte Luftkühlsystem sorgt für kühle Flächen und verhindert ein Überhitzen des Motors.



Beste Schneidergebnisse

Ein doppelt kugelgelagertes Messergetriebe in Kombination mit unserem beschichteten Vollstahlmesser garantiert Durchzugkraft und höchste Messerstabilität. Minimale Reibung durch eine schmale Messerwarte und innenliegende Messerabdeckplatte.



Hochwertige Bauteile

Piezzo-Schaltertechnik - sicher, wasserdicht und unverwundlich. Hochwertige, chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffteile. Handliche Schnittstärkeneinstellung mit Feinjustierung. Der Schlitten verfügt über einen kugelgelagerten Innenschlitten.



Präzise geführte Resthalterführung

Der exakt geführte Resthalter garantiert minimale Reststücke. Der schwenkbare Griff bietet optimale Ergonomie für ein schonendes, ermüdungsfreies Arbeiten.



Reduzierung der Reinigungszeit

Kinderleichtes Abnehmen von Schlitten, Messerabdeckplatte, Resthalter und Abstreifer. Die Cera3 Beschichtung macht Antrocknen oder Anhaften unmöglich. Messer und Flächen sind von überall frei zugänglich.



Abnehmbarer Messerschärfer

Der mitgelieferte 2-Scheiben Messerschärfer ist leicht zu montieren und zu bedienen. Da er nicht fest an der Maschine montiert ist, bleibt er vor Verschmutzungen geschützt.



SCHICHTWECHSEL

CERA 3

Die neue Beschichtung

Der Einsatz von eloxiertem Aluminium hat sich in Jahrzehnten als Basis für beste Schneidergebnisse und einfaches Arbeiten bewährt und ausgezeichnet.

Gutes besser gemacht - das garantiert unsere neue CERA 3 Beschichtung. Sie erleichtert Ihre tägliche Arbeit. Sie steigert die Zuverlässigkeit, Hygiene und das effektive Handling.

Die neue Beschichtung ist eine Zusammensetzung aus feinen Keramikpartikeln und Silikon. Sie wurde speziell für extrem hohe Abriebfestigkeit und Chemikalienbeständigkeit entwickelt und ist im harten, industriellen Einsatz erprobt.

3 Vorteile

Auf Ihrer Seite

Erhöhte Abriebfestigkeit

Die neue Beschichtung erhöht die Lebensdauer und ist absolut korrosionsbeständig. Sie steigert den Werterhalt und ist garantiert Jahr für Jahr optisch einsetzbar.

Beste Gleiteigenschaften

Die Keramik und Silikonanteile garantieren beste Gleiteigenschaften und verhindern ein Verkleben des Schneidgutes. Reibungsarmes und schonendes Arbeiten.

Schnelle & effektive Reinigung

Da keine starken Anhaftungen möglich sind, sparen Sie Zeit und Reinigungskosten. Zusätzlich ist die neue Beschichtung komplett chemikalienresistent.



Master 2720

Kompakt und Leistungsstark

Der Einsteiger in die Masterline. Durch ihre Kompaktheit und Qualität die Lösung für kleine Aufstellflächen. Auch ideal als Thekenmaschine einsetzbar.



Daten

Spannung	230 oder 400V~	Schnittgröße	230 x 167 mm
Motorleistung	300 Watt	Schnittstärke	0-15 mm
Betriebsdauer	Dauerlauf	Schlittengröße (L x B)	230 x 250 mm
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA	Außenmaße (LxBxH)	540 x 510 x 390 mm
Messerggröße	270 mm	Aufstellfläche (L x B)	470 x 370 mm
Messerdrehzahl	190 U/min	Gewicht	25,2 kg
		Garantie	2 Jahre

Merkmale

Technik und Ausstattung

- kompakt und leistungsstark
- exakte Führungsritzen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- innovative und hochwertige Cera 3 Beschichtung
- starker Motor mit doppelt kugellagertem Getriebe
- kühle Flächen durch Luftkühlsystem
- Spezial-Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera 3
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstlich und wasserdicht
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- geschlossener Gummirahmen für festen Stand

Handling

- entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften - Cera 3
- ergonomische Bedienung des Restehalters durch schwenkbaren Griff
- leicht laufender Schlitten - innenliegende Führung
- niedrige Bauweise

Reinigung

- kein Antrocknen oder Anhaften von Schneidgut - Cera 3
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Messer
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer - abnehmbar
- umlaufender Gummirahmen für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche

Investitionssicherheit

- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Zubehör

- 2-Stufen Messerschärfer
- Spezialöl

MASTER LINE

Master 3020

Der Allrounder

Unser kompakter Spitzenreiter mit großer Schnittleistung und kompromissloser Qualität.

Mit den vielen Optionen bietet die 3020 optimierte Lösungen für alle Einsatzgebiete.



Serienmerkmale

Master 3020

Technik und Ausstattung

- kompakt und leistungsstark
- exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- innovative und hochwertige Cera 3 Beschichtung
- starker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- kühle Flächen durch Luftkühlsystem
- spezial-Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera 3
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstlich und wasserdicht
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- geschlossener Gummirahmen für festen Stand

Handling

- entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften - Cera 3
- ergonomische Bedienung des Restehalters durch schwenkbaren Griff
- leicht laufender Schlitten - innenliegende Führung
- niedrige Bauweise

Reinigung

- kein Antrocknen oder Anhaften von Schneidgut - Cera 3
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Messer
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer - abnehmbar
- umlaufender Gummirahmen für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche

Investitionssicherheit

- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Zubehör

- 2-Stufen Messerschärfer
- Spezialöl

Master 3020 Basis



Basis Schlitten

- großflächig und leicht laufend
- ergonomisch bedienbares Resthaltersystem
- zur Reinigung abnehmbar

- Schnittgröße 260 x 195 mm
- Schlittengröße (L x B) 260 x 300 mm



Vario-Slice



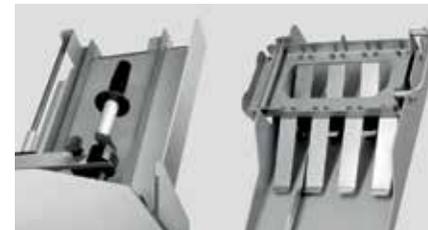
VS-Schlitten

- ein Schlitten - zwei Funktionen
- einfaches Umschwenken in V-Stellung
- garantiert entspanntes, schnelles und sicheres Arbeiten
- Vorbeugen von Sehnerkrankungen
- zur Reinigung abnehmbar

- Schnittgröße 260 x 195 mm
- Schlittengröße (L x B) 260 x 300 mm



Hauchschnitt / Lachsschlitten



HS-Schlitten

- schnelle & sichere Umsetzung für dekorative Thekenauslagen im Schrägschnitt
- einstellbar von 30° bis 50°
- Schneiden von mehreren Würsten in einem Hub
- zur Reinigung abnehmbar

LS-Schlitten

- einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem Fisch im Temperaturbereich - 8° bis - 10°
- einstellbar von 10° bis 40°
- zur Reinigung abnehmbar



Waage



Waage

- Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung
- Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes
- Wegfall von Wegstrecken zwischen Schneidemaschine und Verbundwaage

- Wiegebereich 0 - 5000g / 1g / lbs Teilung
- 100% Tara nicht eichfähig



Daten

Spannung	230 / 400V~
Motorleistung	500 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerggröße	300 mm
Messerdrehzahl	230 U/min

Schnittstärke	0-24 mm
Außenmaße (LxBxH)	600 x 570 x 420 mm
Aufstellfläche (L x B)	540 x 440 mm
Gewicht	37,1 kg
Garantie	2 Jahre

MASTER LINE

Master 3310

Innovation aus Erfahrung

Ein Maschine, auf den Sie große Stücke setzen können. Ideal für den Einsatz im Fleischschneidebereich.



Serienmerkmale

Master 3310

Technik und Ausstattung

- kompakt und leistungsstark
- exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- innovative und hochwertige Cera 3 Beschichtung
- starker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- kühle Flächen durch Luftkühlsystem
- Spezial-Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera 3
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstlich und wasserdicht
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand
- Elektronikgehäuse mit Schutzart IP 65. (Staubdicht und geschützt gegen Strahlwasser)

Handling

- entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften - Cera 3
- ergonomische Bedienung des Resthalters durch schwenkbaren Griff
- leicht laufender Schlitten - innenliegende Führung
- niedrige Bauweise

Reinigung

- kein Antrocknen oder Anhaften von Schneidgut - Cera 3
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Messer
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer - abnehmbar
- umlaufender Gummirahmen für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche

Investitionssicherheit

- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Zubehör

- 2-Stufen Messerschärfer
- Spezialöl

Master 3310 Basis-Schlitten



Basis Schlitten

- großflächig und leicht laufend
- Schnittlänge 300 mm
- ergonomisch bedienbares Resthaltersystem
- zur Reinigung abnehmbar

- Schnittgröße 300 x 223 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm



Doppel-Schlitten



DS-Schlitten

- ideal für den Einsatz im Fleischbereich
- mit innenliegendem 2. Zuführschlitten
- ermöglicht gleichmäßige Schnitte bei weichem Schneidgut
- Schnittlänge 300 mm
- zur Reinigung abnehmbar

- Schnittgröße 300 x 223 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm



Einspannarm



EA-Schlitten

- ideal für die großen Schneidgüter wie z.B. ganze Schinken
- Einspannarm für die Fixierung des Schneidgutes
- leichte und sichere Zuführung
- zur Reinigung abnehmbar

- Schnittgröße 300 x 210 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm



Waage



Waage

- Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung
- Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes
- Wegfall von Wegstrecken zwischen Schneidemaschine und Verbundwaage

- Wiegebereich 0 - 5000g /1g /lbs Teilung
- 100% Tara nicht eichfähig



Daten

Spannung	230 / 400V~
Motorleistung	500 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messergröße	330 mm
Messerdrehzahl	230 U/min

Schnittstärke	0-24 mm
Außenmaße (LxBxH)	650 x 605 x 445 mm
Aufstellfläche (L x B)	540 x 440 mm
Gewicht	37,1 kg
Garantie	2 Jahre

MASTER LINE

Master 3370

Der Schwerkraftschneider

Für alle Anwender, die es schräg mögen. Mit der bewährten Qualität, der Gradschneider und den bekannten GRAEF Standards in Bezug auf Schnittleistung, Bedienung und Reinigung.



Serienmerkmale

Master 3370

Technik und Ausstattung

- kompakt und leistungsstark
- exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- innovative und hochwertige Cera 3 Beschichtung
- starker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- kühle Flächen durch Luftkühlsystem
- Spezial-Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera 3
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstlich und wasserdicht
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand
- Elektronikgehäuse mit Schutzart IP 65. (Staubdicht und geschützt gegen Strahlwasser)

Handling

- entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften - Cera 3
- leicht laufender Schlitten - innenliegende Führung
- niedrige Bauweise

Reinigung

- kein Antrocknen oder Anhaften von Schneidgut - Cera 3
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Messer
- Messerabdeckplatte - abnehmbar
- umlaufender Gummirahmen für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche
- weit abklappbarer Schlitten - 45°

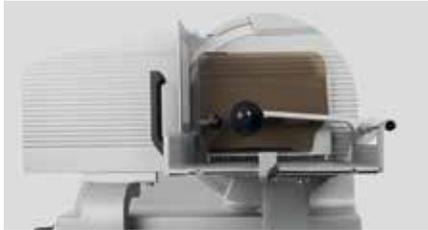
Investitionssicherheit

- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Zubehör

- 2-Stufen Messerschärfer
- Spezialöl

Master 3370 Basisschlitten



Basis Schlitten

- großflächig und leicht laufend
 - Schnittlänge 300 mm
 - Schneidguthalteleiste
 - Schlitten zur Reinigung abklappbar
- Schnittgröße 300 x 244 mm
 - Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

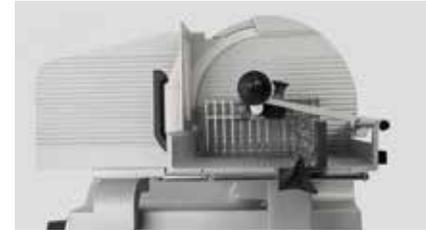
18° Schlitten



18° - Schlitten

- Fixierung des Schneidgutes durch Neigung
 - schnelle und einfache Bedienung
 - Schlitten zur Reinigung abklappbar
- Schnittgröße (rund) 244 mm
 - Schnittgröße (eckig) 300 x 158 mm
 - Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

SA Schlitten mit Schneidgutzuführung



- die hohe Schneidguthalteleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung
- ermöglicht auch das Schneiden von Tomaten und Gemüse oder auch mehreren Kalibern gleichzeitig
- der abnehmbare Resthalterkamm sorgt für einen optimalen Andruck und garantiert kleinste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung abklappbar

- Schnittgröße 300 x 244 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm



Daten

Spannung	230 / 400V~
Motorleistung	450 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerggröße	330 mm
Messerdrehzahl	229 U/min

Schnittstärke	0-24 mm
Außenmaße (LxBxH)	660 x 620 x 470 mm
Aufstellfläche (L x B)	585 x 440 mm
Gewicht	40,3 kg
Garantie	2 Jahre

MASTER LINE

SA 3370

Unser schnellster Schneidautomat

Die Kombination unseres patentierten Zuführsystems und der automatischen Kalibrierung machen diese Maschine unschlagbar. Überall dort wo große Mengen ohne dekorative Anforderungen anfallen.



Serienmerkmale

Master 3370

Technik und Ausstattung

- kompakt und leistungsstark
- exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- innovative und hochwertige Cera 3 Beschichtung
- starker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- kühle Flächen durch Luftkühlsystem
- Spezial-Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera 3
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstlich und wasserdicht
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand

Handling

- entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften - Cera 3
- leicht laufender Schlitten - innenliegende Führung
- niedrige Bauweise

Reinigung

- kein Anrocknen oder Anhaften von Schneidgut - Cera 3
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Messer
- Messerabdeckplatte - abnehmbar
- umlaufender Gummirahmen für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche
- weit abklappbarer Schlitten - 45°

Investitionssicherheit

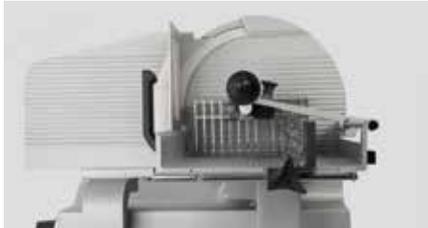
- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

Zubehör

- 2-Stufen Messerschärfer
- Spezialöl

SA 3370

SA-Schlitten mit Schneidgutzuführung



- die hohe Schneidgutleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung
- ermöglicht auch das Schneiden von Tomaten und Gemüse oder auch mehreren Kalibern gleichzeitig
- der abnehmbare Resthalterkamm sorgt für einen optimalen Anpressdruck und garantiert kleinste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung abklappbar

- Schnittgröße 300 x 244 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

Bedienung

Roter und grüner Taster

- Ein- und Ausschalter für den Messermotor

Gelber Taster

- Ein- und Ausschalter für die Schlittenaomatik

+ und - Tasten

- bei Erreichen einer vorgegebenen Anzahl stoppt die Maschine
- ohne Vorgabe zählt die Maschine die Scheiben hoch

ECO Modus

- ein Abschalten nach „x“ Sekunden ist variabel programmierbar

Automatische Kalibrierung

- Beim erstmaligem Vorfahren des Schlittens wird die Länge des Schneidgutes erfasst und der zu fahrende Hub festgelegt. Bei kurzem Hub kommt man auf bis zu 80 Hübe/min
- mit der „L“-Taste kann die Hublänge auch manuell festgelegt werden. Kurz 140 mm, mittel 240 mm, lang 295 mm
- mit der „S“-Taste kann die Hubgeschwindigkeit manuell eingestellt werden. Auch während des Schneidvorganges möglich



Daten

Spannung	230 / 400V~
Motorleistung	450 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerggröße	330 mm
Messerdrehzahl	229 U/min

Schnittstärke	0-24 mm
Außenmaße (LxBxH)	660 x 620 x 510 mm
Aufstellfläche (L x B)	585 x 440 mm
Gewicht	50 kg
Garantie	1 Jahr

DIAMOND



CC Line

Der richtige Schliff

Das Messer - Heiligtum eines jeden Kochs und Arbeitsmittel in der Fleischtheke.

Nur ein wirklich scharfes Messer schneidet effizient, sicher und gut. Regelmäßiges Nachschärfen und Polieren garantiert scharfe Klingen Tag für Tag.

Der Diamant ist der härteste aller Edelsteine. Darum haben unsere Messerschärfer diamantbeschichtete Schärfscheiben bzw. Schleifkörper. So können Messer schonend, schnell und präzise geschliffen werden. Die Schneide wird bei verschwindend geringer Materialabnahme schnell und ultrascharf wieder aufgebaut.

100% Diamantbeschichtete Scheiben
20° Anschliff für alle glatten Gewerbemesser.

3 Vorteile

Auf Ihrer Seite

Phase 1: Vorschärfen

Beim Vorschärfen wird das Messer durch die Diamantscheiben angeschliffen und so ein neuer Grat für eine neue Schneide aufgebaut. Es entsteht ein Grundwinkel.

Phase 2: Schärfen

Beim Schärfen wird die neue Schneide mittels Diamantscheiben aufgebaut und die 2. Phase der Messerschneide angeschliffen. Es entsteht ein balliger Aufbau der Messerschneide. Dadurch wird eine lange Haltbarkeit der Schneide gewährleistet.

Phase 3: Abziehen und Polieren

Die Abzieh- und Polierstufe poliert die neue Scheibe mittels einer patentierten, flexiblen Abziehpolierscheibe im Nachgang und sorgt so für eine starke, rasiermesserscharfe und lang haltbare Schneide.



Daten CC Line



Merkmale

- innovative Mehr-Phasen-Diamant-Schärftechnologie
- Elastomerführungen für eine gleichmäßige Messerführung und einen exakten Schärfwinkel
- 100 % diamantbeschichtete Schärfscheiben sorgen für eine sorgfältige und präzise Bearbeitung
- hochwertige patentierte, flexible Abzieh/Polierscheiben
- einfache und sichere Bedienung ohne Vorkenntnisse
- sicher und gefahrlos für jede Messerqualität
- keine Materialerhitzung, wodurch eine Enthärtung verhindert wird
- minimaler Materialabtrag für eine maximale Lebensdauer der Messer
- die Schärfmodule beim CC 2000 und CC 2100 sind abnehmbar und spülmaschinengeeignet.

CC 120



CC 120

Der Schärfgerät für die Kleingastronomie.

Der Vorteil von diamantbeschichteten Schärfscheiben wie bei der Messerschärfmaschine CC 120 liegt im wesentlich schnelleren Schärfergebnis. Zusätzlich kann bei diesem Gerät je nach Messertyp eine spezielle Schneide erzeugt werden – zum Beispiel eine raue Schneide für faseriges Fleisch oder eine glatte für das Filetieren von Fisch. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Beim CC 120 sorgen Elastomerführungen für die exakte Winkelführung des Messers. Mit den patentierten, flexiblen Abzieh/Polierscheiben der Stufe 3 können wiederum selbst gezahnte Messer aufbereitet werden. Da die Scheiben im Gerät verbunden sind, müssen die Messer im Vorfeld gereinigt werden.

Bauart	Motorisch
Leistung	75 Watt
Gehäuse	Kunststoff
Diamantscheiben	Rotation
Phasen	3
Schliff	20°
Messerführung	Elastomer - Winkelführung
Garantie	2 Jahre

CC 2000



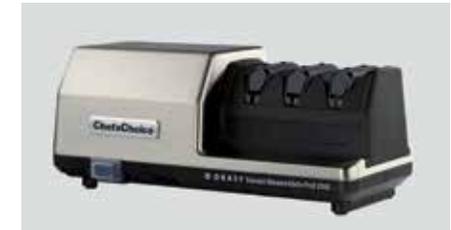
CC 2000

Das Basisgerät für den professionellen Einsatz.

Das absolute Profigerät unter den Diamant-Messerschärfen. Größere Diamantscheiben sowie eine flexible Abzieh- und Polierstufe garantieren ein schnelles und sicheres Ergebnis. Der starke Motor mit 115 Watt ist für ein hohes Schärfvolumen ebenso ausgelegt wie das austauschbare Schärfmodul, das leicht gereinigt oder bei Bedarf erneuert werden kann.

Bauart	Motorisch
Leistung	115 Watt
Gehäuse	Kunststoff
Diamantscheiben	Rotation
Phasen	2
Schliff	20°
Messerführung	Elastomer - Winkelführung
Garantie	2 Jahre

CC 2100

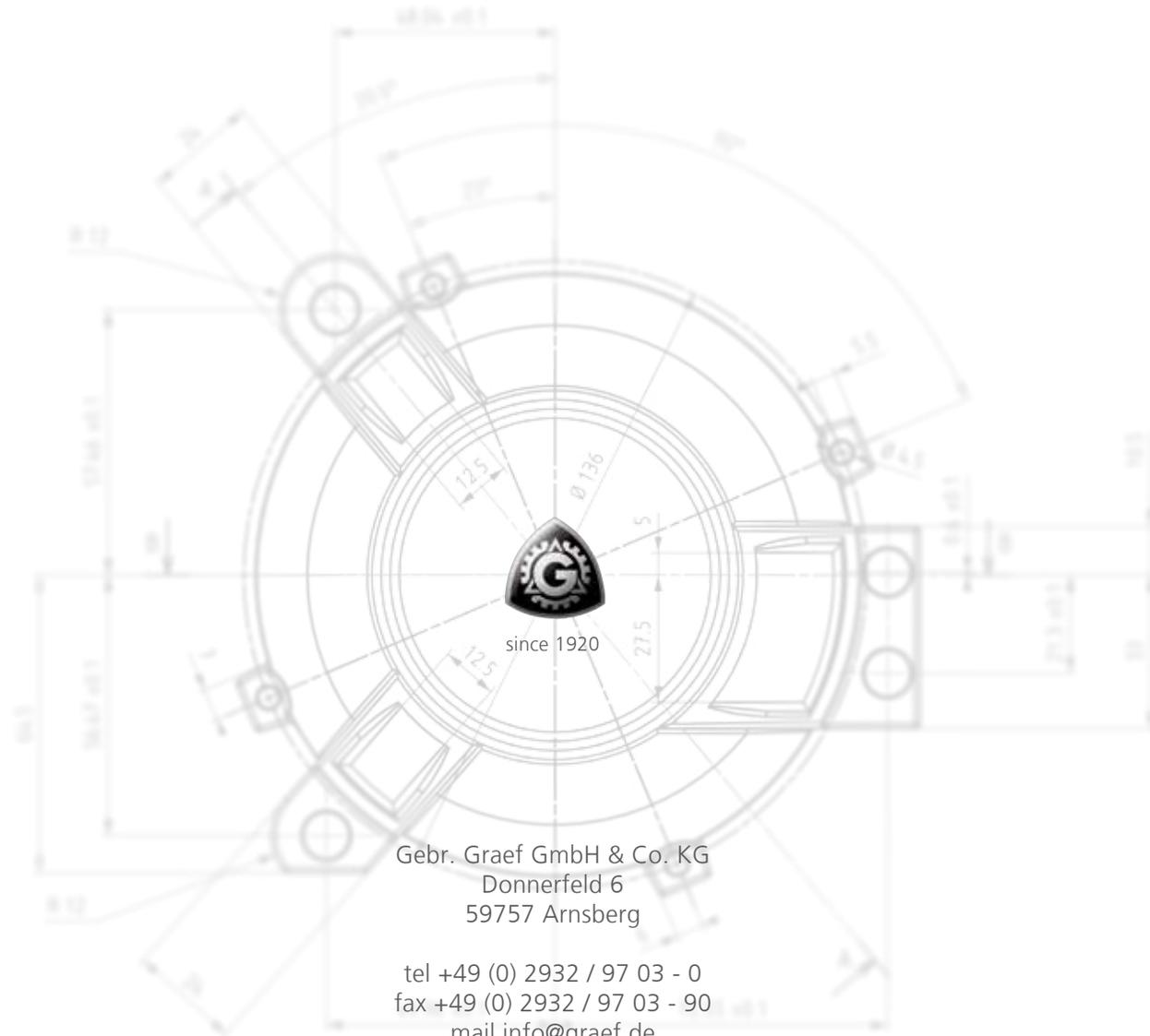


CC 2100

Top in Schnelligkeit, Schärfe und Messerstandzeit.

Der CC 2100 bietet mit der neuesten 3-Phasen-Diamant-Schärftechnologie eine sorgfältige und präzise Bearbeitung aller Messerarten – egal ob in der Gastronomie, der Fleischerei oder im Supermarkt. Glatte und auch gezahnte Gewerbemesser können so einfach und sicher geschärft werden. Der durchzugsstarke Motor garantiert ein schnelles und optimales Ergebnis, selbst bei einem großen Schärfvolumen. Das Schärfmodul selbst ist abnehmbar und spülmaschinengeeignet.

Bauart	Motorisch
Leistung	175 Watt
Gehäuse	Edelstahl / Kunststoff
Diamantscheiben	Rotation
Phasen	3
Schliff	20°
Messerführung	Elastomer - Winkelführung
Garantie	2 Jahre



Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

tel +49 (0) 2932 / 97 03 - 0
fax +49 (0) 2932 / 97 03 - 90
mail info@graef.de

www.graef.de