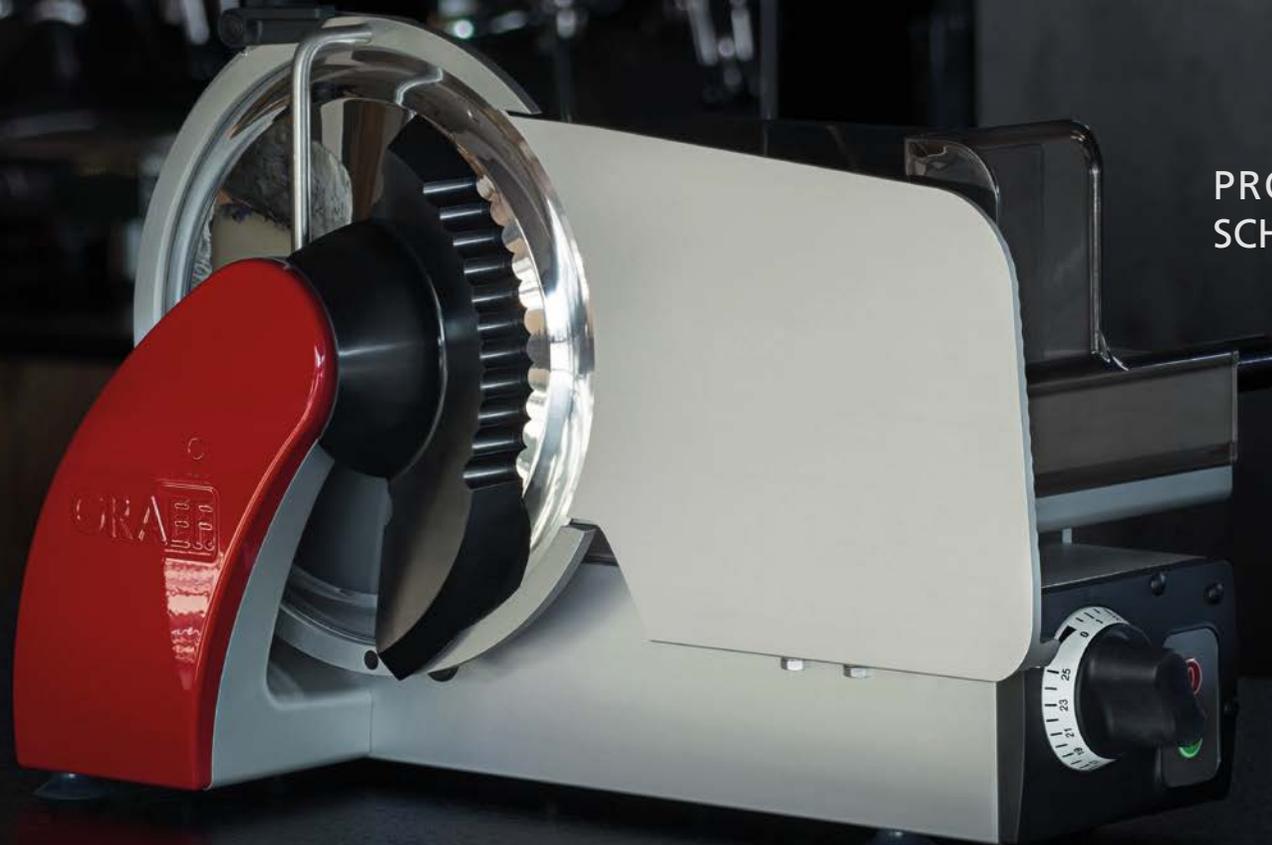


GRAEF

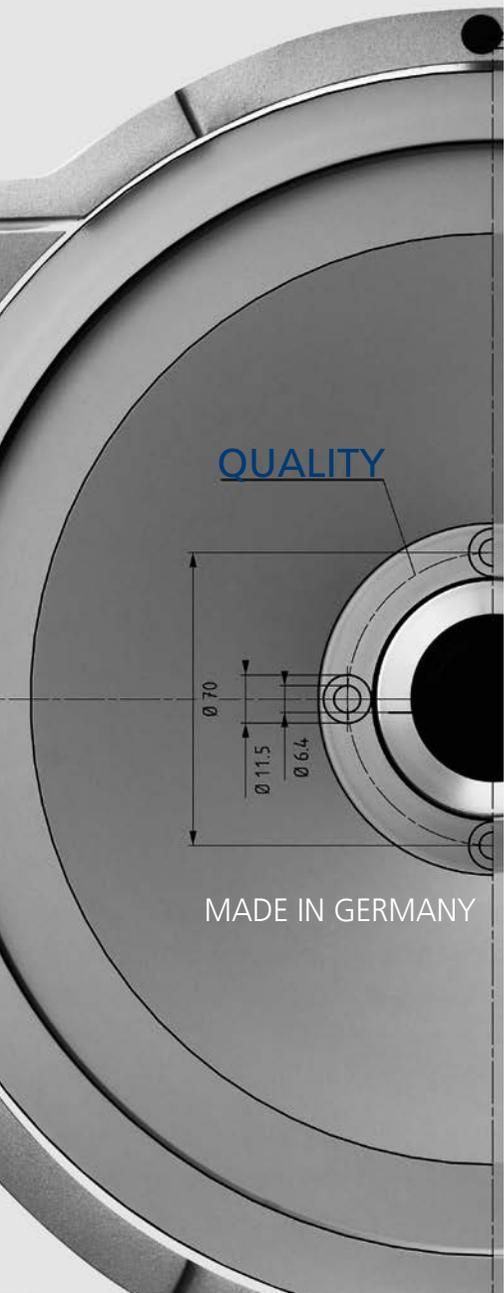
Der Spezialist
rund ums
Schneiden

PROFESSIONELLE
SCHNEIDETECHNIK

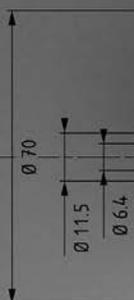
2019



MADE IN GERMANY



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 Arnberger 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
Concept 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
---------	----

Brötchenschneider

Twin-Cut	24
----------	----

Automatisches Schneiden

Übersicht	25
Halb-Automatisches Schneiden	32
Vollautomatisches Schneiden	34
Zubehör	37



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~	Schnittstärke	0-15 mm
Motorleistung	185 Watt	Schnittgröße	200 x 145 mm
Betriebsdauer	15 min	Schlittengröße (L x B)	225 x 200 mm
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA		
Messergröße	190 mm	Außenmaße (LxBxH)	445 x 335 x 275 mm
Messerdrehzahl	99 U/min	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

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

Zubehör

- 2-stufen Messerschärfer
- Spezialöl
- Kunststofftablett

Messeroptionen

- spezialverzahntes Messer
- glattes Messer antihaft beschichtet

AUTOMANUALE

AutoManuale 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 Bauteile, die in direkten Kontakt
mit Lebensmitteln kommen, sind vollständig aus
Edelstahl.

Die Schwungradmaschine entspricht natürlich
den Unfallverhütungsvorschriften und ist für den
gewerblichen Gebrauch zugelassen.
(CE - Zertifikat)

AM 30

Messergöße	300 mm
Schnittgröße (max)	215 x 240 mm
Schnittstärke	0-3 mm
Außenmaße (LxBxH)	535 x 585 x 760 mm
Gewicht Maschine	54 kg



AutoManuale

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.



Daten

Messerschärfer	Integriert
Standfuß (H)	790 mm
Gewicht Standfuß	70 kg
Garantie	2 Jahre



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

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



Serienmerkmale

Solido Line

Leistung und Technik

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



Schnelle Reinigung

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



Hochwertige Bauteile

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



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.



Daten

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

CONCEPT LINE

Kompromisslos im Alltag

Ein stimmiges Konzept, das überzeugt

Die Alleschneider der Concept Line passen sich durch ihr Baukastensystem den individuellen Anforderungen des Nutzers an.

Ob es um die kreative Zubereitung von Sliced Kitchen-Spezialitäten in der Gastronomie geht oder darum, an der Frischetheke rasch größere Mengen an Aufschnitt zu verarbeiten.

Die Concept-Maschinen sind höchst wandlungsfähige Alleskönner unter den Alleschneidern.



Concept Line

Übersicht Modelle

Concept 25

MessergroÙe	250 mm
SchnittgroÙe Ø	180 mm
SchnittgroÙe (LxB)	230 x 170 mm
Standfläche (LxB)	470 x 315 mm

Concept 25 L

MessergroÙe	250 mm
SchnittgroÙe Ø	180 mm
SchnittgroÙe (LxB)	300 x 170 mm
Standfläche (LxB)	520 x 315 mm

Concept 25 S

MessergroÙe	250 mm
SchnittgroÙe Ø	180 mm
SchnittgroÙe (LxB)	230 x 170 mm
Standfläche (LxB)	510 x 220 mm

Concept 30

MessergroÙe	300 mm
SchnittgroÙe Ø	198 mm
SchnittgroÙe (LxB)	230 x 180 mm
Standfläche (LxB)	495 x 315 mm

Concept 30 S

MessergroÙe	300 mm
SchnittgroÙe Ø	198 mm
SchnittgroÙe (LxB)	230 x 180 mm
Standfläche (LxB)	535 x 220 mm



Serienmerkmale Concept Line

Leistung und Technik

Unser neuer Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung bei jedem Schneidgut. Eine effiziente Kombination aus Getriebe- und Riemenantrieb.



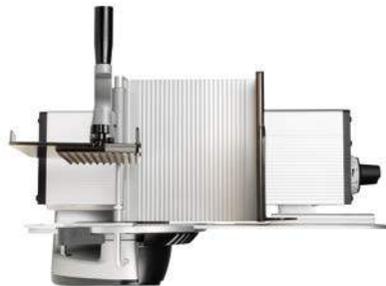
Kühlung

Ein effizientes Motorkühlsystem verhindert eine Erwärmung des Motors und des Schneidgutes.



Kompakt und Leistungsstark

Die kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite von 305 mm höchstmögliche Schneidkapazität. Tablets, Schneidbretter, Küchenwaagen lassen sich an die Maschine ansetzen.



Daten

Spannung	230V~
Motorleistung	300 Watt
Emissionen-Geräuschpegel	< 69 dBA
Betriebsdauer	Dauerlauf
Messerdrehzahl	199 U/min

Schnittstärke

0-20 mm

Betriebsdauer
Garantie

Dauerlauf
3 Jahre

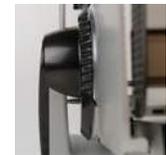
Alles Schneiden

Der schmale Motorkörper, der abnehmbare Messerabstreifer und die geschlossene Messerabdeckplatte machen die Concept zum wirklichen **Allesschneider**.



Schnelle Reinigung

Das Messer und die Flächen sind von allen Seiten frei zugänglich, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind leicht abnehmbar und der Schlitten um 90° abklappbar.



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.



Messeroptionen

- spezialverzahntes Messer
- glattes Messer antihaft beschichtet



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

Messergroße	270 mm
Schnittgröße	230 x 167 mm
Aufstellfläche (L x B)	470 x 370 mm



Master 3020

Messergroße	300 mm
Schnittgröße	260 x 195 mm
Aufstellfläche (L x B)	540 x 440 mm



Master 3310

Messergroße	330 mm
Schnittgröße	300 x 223 mm
Aufstellfläche (L x B)	540 x 440 mm



Master 3370

Messergroße	330 mm
Schnittgröße	300 x 244 mm
Aufstellfläche (L x B)	585 x 440 mm



SA 3370

Messergroße	330 mm
Schnittgröße	295 x 244 mm
Aufstellfläche (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.



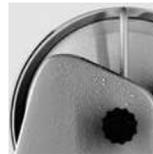
Kompakte Bauweise

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 Kunststoffe. Handliche Schnittstärkeneinstellung mit Feinjustierung. Der Schlitten verfügt über einen kugelgelagerten Innenschlitten.



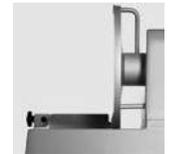
Präzise geführte Resthalterführung

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 Antihaft-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 Antihaft-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

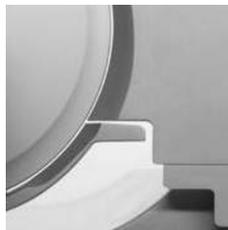
Da keine starken Anhaftungen möglich sind, sparen Sie Zeit und Reinigungskosten. Zusätzlich ist die neue Beschichtung komplett chemikalienresistent.



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 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 hartverchromt
- 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 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

Messeroptionen

- Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

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 hartverchromt
- 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



Metzgerschnitt Einsatz



MS-Einsatz

- schnelle & sichere Umsetzung für dekorative Thekenauslagen im Schrägschnitt
-
- 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
Messergröße	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

Messeroptionen

- Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

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 hartverchromt
- 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
- 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

Messeroptionen

- Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

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 hartverchromt
- 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 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°

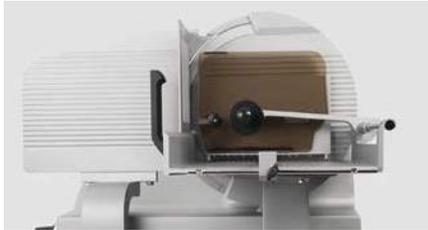
Investitionssicherheit

- 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

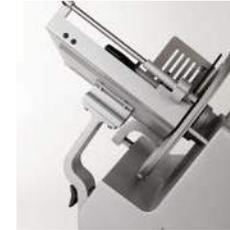
18° Schlitten



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 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 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
Messergröße	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

Messeroptionen

- Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

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 hartverchromt
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstlich und wasserdicht
- hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- geschlossener Gummiraum 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 Gummiraum für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche
- weit abklappbarer Schlitten - 45°

Investitionssicherheit

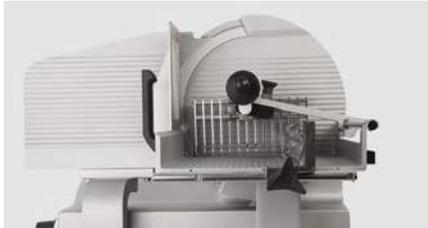
- 2 Jahre Garantie
- langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- servicefreundlicher Aufbau

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 Anndruck 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

Messeroptionen

- Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

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. Ein 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.

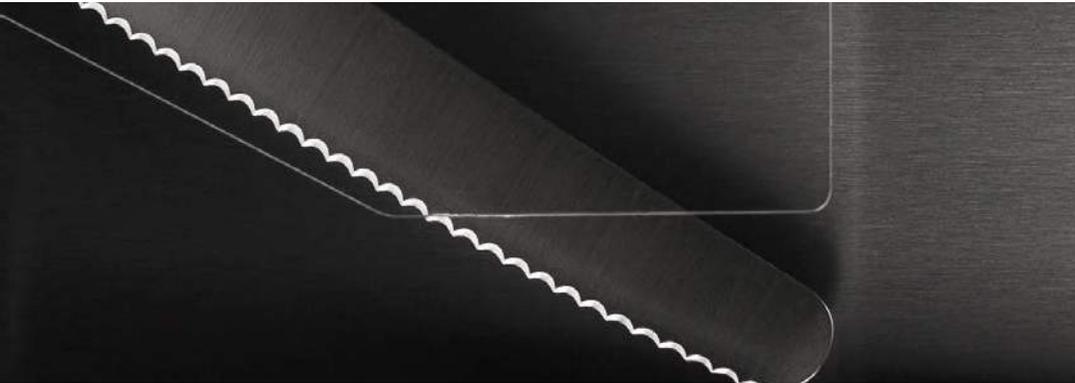
Der CC 2100 bietet mit der neuesten 3-Phasen-Diamant-Schärftechnologie eine sorgfältige und präzise Bearbeitung aller Messerarten – egal ob in der Gastronomie, der Fleischerei oder im Supermarkt. Glatte und auch gezahnte Gewerbemesser können so einfach und sicher geschärft werden. Der durchzugsstarke 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

Twin-Cut

Brötchen Schneider

GRAEF.



Individuelle Lösungen

Schnelles und sicheres Aufschneiden von Brötchen und Semmeln ohne Verletzungspotential.

Für den Einsatz in Bäckereien, Fleischereien, Gastronomie und Imbissen.



Schnittstärke individuell einstellbar

Durch Drehen des Einstellknopfes ist die Höhe des Messers einstellbar.

Stufenlose Einstellung für An- oder Durchschnitt

Durch Lösen und Verschieben des Einstellknopfes zur rechten oder linken Seite kann ein An- oder Durchschnitt gewählt werden.

Sauberer Schnitt

Das gezahnte Messer aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht einen schnellen und sauberen Schnitt.

Leichte Reinigung

Die Oberflächen sind frei zugänglich.

Maße

Standfläche	450 x 285 mm
Arbeitsfläche	490 x 285 mm
Höhe	135 mm
Max. Schnittbreite	130 mm
Schnitthöhe	12 - 30 mm
Gewicht	4,5 kg



GRAEF.



AutoMaster Line

Halb- und Vollautomatische
Schneidemaschinen

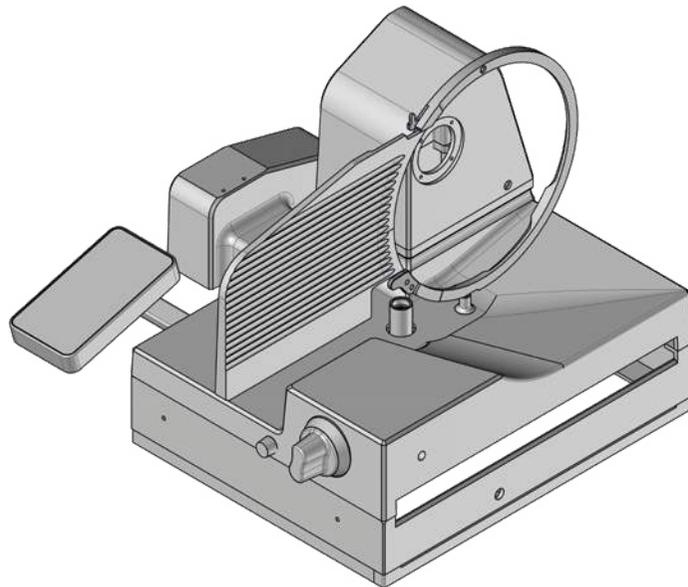
AutoMaster Line

Das große Programm an automatischen Schneidemaschinen



Automatisches Ablegen

Unsere AutoMaster Serie zeichnet sich durch den automatischen Ableger aus. Einsatzmöglichkeiten befinden sich im Thekenbereich der Metzgerei, in der Großküche, im Catering und in der industriellen Fertigung. Exzellente Schneid- und Ablageergebnisse bilden die Basis der Serien.



Beste Schneidergebnisse

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

Hochwertige Keramikbeschichtung

Beste Gleiteigenschaften durch die hochwertige Cera 3 Beschichtung und exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten garantieren ein sauberes Schnittbild. Zusätzlich wird die Reinigungszeit wesentlich verkürzt.

Wartungsfreie Motoren mit Luftkühlsystem

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

AutoMaster Line Sortimentsübersicht



Halbautomaten .HA

- servounterstützter Handbetrieb
- Schlitten abnehmbar
- Spezial-Schlitten optional verfügbar
- automatisches Ablegen



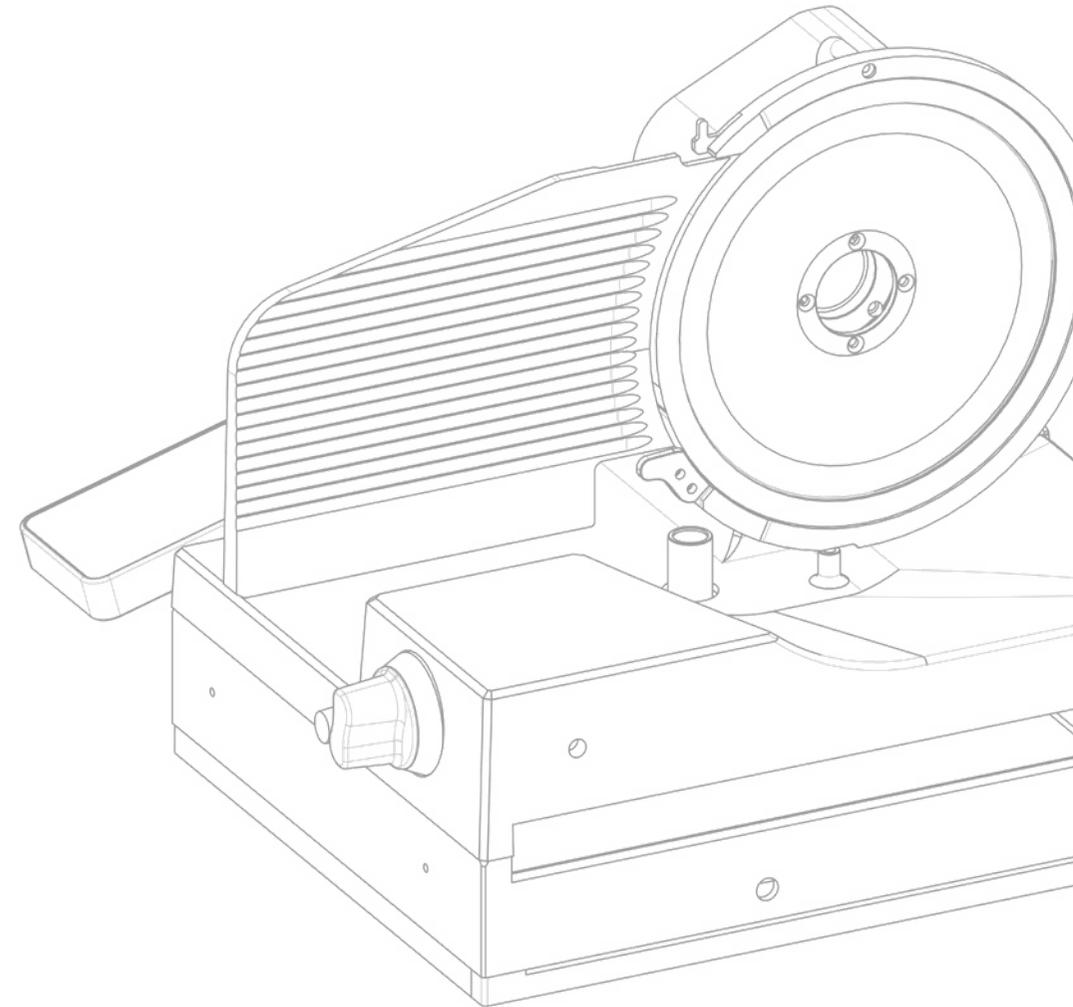
Vollautomaten .VA

- automatischer Schlittenantrieb
- automatischer Schneidgutvorschub
- Spezial-Schlitteneinsätze optional verfügbar
- Schlitten abklappbar
- Ablagetablett
- 3 unterschiedliche Schlittenlängen
- automatisches Ablegen



Vollautomat mit Förderband .VA FB

- automatischer Schlittenantrieb
- automatischer Schneidgutvorschub
- Schlitten abklappbar
- 3 unterschiedliche Schlittenlängen
- Interleaveoption
- 3 unterschiedliche Förderbänder
- Spezial-Schlitteneinsätze optional verfügbar
- automatisches Ablegen



AutoMaster Line

Technik, die für Sie arbeitet



Einfache, intuitive Bedienung

Die einfache, intuitive Bedienung der Maschine über das Bedienterminal reduziert die Schulung auf ein Minimum und macht die Maschine somit für jeden bedienbar. Die seitliche Anbringung ist ergonomisch schnell erreichbar. Die robuste Folientastatur ist tropfwwassergeschützt.



Bedienterminal optional auch auf dem Körper möglich.

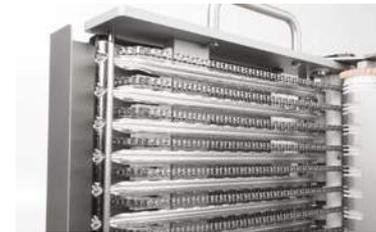


Schläger aus speziellem Federstahl

Der Schläger legt die von der Kette transportierte Scheibe auf das Tablett oder das Förderband. Der hochwertige Federstahl sorgt dafür, dass die Schlägerfinger in ihre Ausgangsposition zurückfedern. Dadurch wird eine Kollision mit der Kette vermieden. **Geringe Servicekosten, hohe Produktverfügbarkeit.**

Effizientes Arbeiten

Wenn es um erstklassiges Schneiden und perfektes Ablegen geht, hat die AutoMaster Line alle Vorteile auf ihrer Seite. Innovative Technik, hochwertige Materialien sowie ein ergonomisch durchdachtes Design sorgen nicht nur für einen effizienteren Arbeitseinsatz, sondern werden auch höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht.



Patentierter Kettenrahmen

Einteilig gearbeitete Kettenglieder mit angeformten Spitzen aus rostfreiem Edelstahl sind nach dem Prinzip einer Fahrradkette miteinander verbunden. Extrem robust und somit keine vorprogrammierten Servicekosten.

Kettenrahmenausführungen



Universalkettenrahmen (Standart)

Ideal für fast alle Schneidgüter. Akkurate Ablage des Schneidgutes ab einer Schnitthöhe von 30 mm bis zu 180 mm. Spitzenabstand ca. 20 mm.



Käsekettenrahmen (Option)

Ideal für das Ablegen von Fleisch. Spitzenabstand ca. 30 mm.



Fleischkettenrahmen (Option)

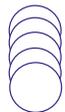
Ideal für das Ablegen von Käse. Spitzenabstand ca. 10 mm

Bedienung Ablageformate - Software



Stapeln

Bis zu 4 Stapel. Maximale Stapelhöhe 60 mm.



Fächern Längs

Bis zu 4 Reihen. Scheibenzahl, Ablageposition und Abstände frei programmierbar.



Fächern Quer

Bis zu 4 Reihen. Scheibenzahl, Ablageposition und Abstände frei programmierbar.



Rundablage

Kreisförmige Ablage. Radius und Scheibenzahl frei programmierbar.

Einfache Bedienung

Startprogramm und Ablagebild lassen sich einfach per Knopfdruck starten und variieren. Durch vorprogrammierte Ablagepositionen und Ablagedurchmesser kann man die Ablagepositionen von links-mitte-rechts bzw. vorne-mitte-hinten und der Radius einfach verändern. Das Ablagebild lässt sich aber auch an Ihre Trays, Tablettts oder Teller angepasst programmieren.

Ergänzungsmenü

- automatische Erfassung der Schneidgutgröße durch Kalibriererkennung
- automatische Anpassung des Schlittenfahrweges an die Schneidgutlänge
- automatische Anpassung von Abständen für optimale Ausnutzung des Ablageformats

Kalibermodus

- Auswahl der Kaliberrechnungsart (Semi, Auto, Aus, Höhe)

Ablageformat

- Eingabe des Ablageformats L x B zur Anpassung an das jeweilige Verpackungsmedium (Tray, Folie, etc.)

Zählartmodus

- Vorgabe der Anzahl von Portionen. Definitionen von Pausen zur Aufnahme des Schneidgutes vom Tablett im Endlosmodus
- Vorgabe des Endlosmodus als Standardfunktion

PLU Programm

- Anlage von bis zu 99 PLU mit folgenden Parametern:
- Ablageart (Stapeln, Fächern, ...)
- Anzahl der Stapel und Reihen
- Anzahl der Scheiben
- Anzahl der Portionen
- Startposition des Ablagebildes
- Abstände zwischen Stapel oder Reihen
- Anzeige der gewünschten Schnittstärke
- diverse Sonderfunktionen

AutoMaster Line Schichtwechsel



Cera 3 Beschichtung

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.

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 die 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 zusätzliche Zeit und reduzieren Reinigungskosten. Außerdem ist die neue Beschichtung komplett chemikalienresistent.

Einfache Reinigung

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 CERA 3 Beschichtung. Sie erleichtert die tägliche Arbeit und steigert die Zuverlässigkeit, Hygiene und das effektive Handling.



Abdeckung abklappbar

Kettenrahmenabdeckung

Der Kettenrahmen ist nach hinten geschlossen. Somit bleibt der Motorkörper vor Verschmutzung durch Schneidgutreste geschützt. Nach Abnahme des Rahmens wird das Blech zur Reinigung einfach abgeklappt.



Schnelle Demontage

Ablagetablett, Schläger, Kettenrahmen und Messerabdeckplatte sind schnell und sicher von der Maschine abgenommen. Alle Flächen sind dann frei zugänglich und können im Handumdrehen gereinigt werden.

Der Schlitten der HA Serie ist abnehmbar.

Der Schlitten der VA Serie ist bis zu 90° abklappbar.

Zusätzlich ist der Resthalterkamm bei der VA Serie leicht abnehmbar.

AutoMaster Line Niedrige Gesamtbetriebskosten



Einkaufspreis

- Ersatzteilpreise
- Reinigung
- Reststücke
- Produktqualität
- Schulungsbedarf
- Arbeitsgeschwindigkeit
- Krankheitsfälle

Neben dem sichtbaren Einkaufspreis sind nicht sofort sichtbare Kosten für die Gesamtbetriebskosten ausschlaggebend.

Keine vorprogrammierten Kosten

Der patentierte Kettenrahmen spart Servicekosten, da sich die Ketten nicht längen können.

Erfahrung und Entwicklung

Bei der Entwicklung und Umsetzung achten wir auf den Einsatz hochwertigster Materialien und machen keine Kompromisse in Bezug auf die Qualität des Produktes. Motoren, Elektroniken, Motorgetriebebaugruppen, Folien etc. werden in Deutschland gefertigt, unterliegen einer 100% Endkontrolle und sind so ausgelegt, dass sie auch härtesten Einsatzbedingungen gerecht werden. Durch innovative und zum Teil patentierte Bauteile, wie zum Beispiel dem Kettenrahmen, werden vorprogrammierte Servicefälle vermieden. All das führt dazu, dass die Kosten über die gesamte Lebenslaufzeit des Produktes gering sind und ein schneller Return on Invest gewährleistet ist.

Die Beispielrechnung zeigt, welche Kostenersparnisse durch eine Reduzierung der Reinigungszeit bei 260 Produktionstagen/Jahr und einem angenommenen Mindestlohn in Höhe von 8,50 € (0,14 €/min ohne Lohnzusatzkosten) erzielt werden können.

Zeitersparnis / Tag	Kostenersparnis /Jahr (260 Tage)	Kostenersparnis / 10 Jahre
1 min	35,60 €	356,00 €
5 min	182,00 €	1.820,00 €
15 min	546,00 €	5.460,00 €

Halbautomaten .HA

HA 800 - HA 810 - HA 800 HS - HA 800 LS



Daten

Spannung	230 oder 400V~
Motorleistung	500 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Schwingungsgesamtwert	< 2,5 m/s ²
Schalldruckpegel nach EN ISO 11204	< 69 dBA
Messergröße	300 mm
Messerdrehzahl	229 U/min
Schnittgröße	250 x 180 mm
Schnittstärke	0-10 mm
Schlittengröße (L x B)	230 x 250 mm
Außenmaße (LxBxH)	600 x 790 x 450 mm
Aufstellfläche (L x B)	540 x 440 mm
Garantie	1 Jahr

Frische - schnell und perfekt umgesetzt

Frische ist eine der wesentlichsten Differenzierungsmöglichkeiten im Lebensmittelhandel. Der bis zu 50% schnellere Arbeitsablauf ermöglicht diese Philosophie ohne die Personalkosten zu steigern. Und das bei einer Reduzierung der Beanspruchung des Bedieners durch den servounterstützten Schlitten. Die Ablagebilder werden ohne Berührung erstellt und der Bediener kann während des Schneidvorganges den Kontakt zum Kunden behalten. Überzeugen Sie Ihre Kunden zuverlässig mit Frische, Hygiene und Bedienqualität.

Ablagetablett mit Papierhalter

Das Ablagetablett ist mit einer Papierhalterung ausgestattet. Somit kann direkt auf Papier oder Folie geschnitten werden. Ein weiterer Pluspunkt für schnelles Arbeiten und höchste Hygiene.

Schnelle Reinigung

Tägliche Zeit- und damit auch Kosteneinsparungen durch eine schnelle und einfache Reinigung. Die Schlitten der HA Serie sind abnehmbar. Der umlaufende Gummirahmen garantiert eine hohe Standfestigkeit und einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche.

Servounterstützter Handbetrieb

Die Bewegung des Schlittens wird servounterstützt und entlastet den Bediener wesentlich beim Schneidvorgang. Die Stärke der Unterstützung lässt sich individuell einstellen. Bei Nichtbenutzung schaltet die Maschine automatisch in den ECO Modus.

Halbautomaten Schlittensoptionen



Individuelle Lösungen

Stellen Sie Ihre Maschine optimal auf Ihre Schneidanforderungen ein.
Sie haben die Wahl:



HA 800 / Basis Schlitten

- Großflächig
- ergonomisch bedienbares Resthaltersystem
- Kleinste Reststücke durch einen exakt geführten Resthalter
- Fixierung des Schneidgutes durch verschiebbare Halteleiste



HA 810 / Vario Slice Ein Schlitten - 2 Funktionen

V-Stellung

- automatische Fixierung des Schneidgutes
- entspanntes, schnelles und sicheres Arbeiten
- Vorbeugung von Sehnenerkrankungen
- einfaches Umschwenken auf **Geradstellung**
- optimal für **hohes/kastiges** Schneidgut



HA 800 HS

- Ideal für die Umsetzung von Schrägschnitt
- entspanntes, sicheres, schnelles Arbeiten
- Schrägschnitt stufenlos von 30° - 50°
- Ermöglicht das Angebot von „Hauchschnitt“
- Resthalterkamm zur Reinigung abnehmbar

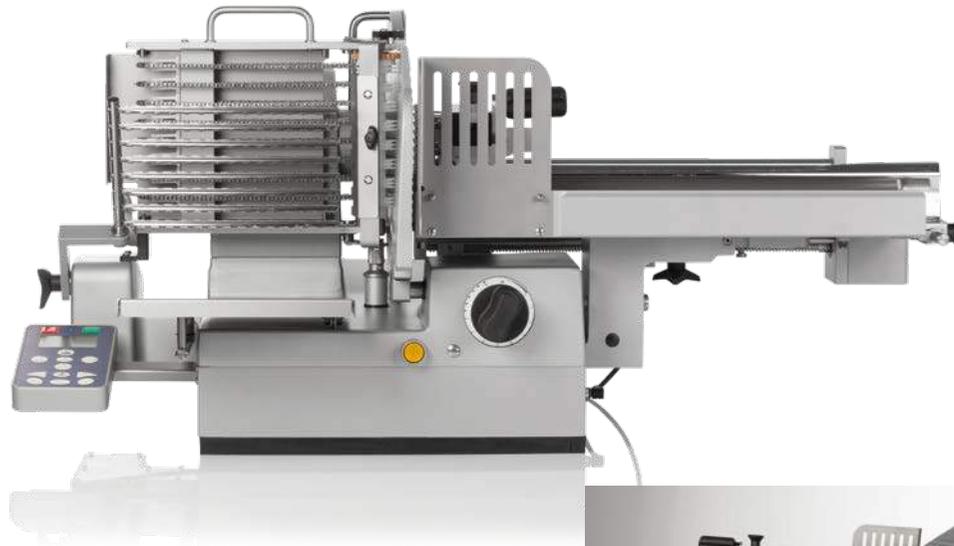


HA 800 LS

- für das Schneiden von Lachs und Fischfilet
- frisch, geräuchert oder angefroren bis max. -10° C
- variable WInkeleinstellung von 10° - 40°

Vollautomaten .VA

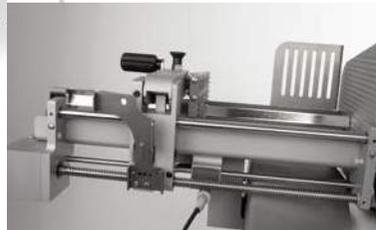
VA 802 - VA 802 H - VA 804 - VA 806



Vollautomatisch
Innovation aus Erfahrung

Daten

Spannung	230 oder 400V~
Motorleistung	500 Watt
Betriebsdauer Schalldruckpegel nach EN ISO 11204	Dauerlauf < 69 dBA
Messergröße	300 mm
Messerdrehzahl	229 U/min
Schnittgröße	250 x 180 mm
Schnittstärke	0-10 mm
Schlittengröße (L x B)	230 x 250 mm
Garantie	1 Jahr



Die vollautomatischen Alleschneider

Die Zusammenführung von automatischer Ablage und automatischem Schlittenlauf mit Schneidgutzuführung macht unsere Vollautomaten vom Bediener unabhängig. Das einfache und schnelle Handling und die patentierte Zuführung sind weitere Pluspunkte, die das Arbeiten wesentlich effizienter machen. Egal ob bei der Bestückung der Thekenauslage in der Metzgerei, die Bestückung von Frühstückbuffets oder anderen Schneidaufgaben.

Automatische Schneidgutzuführung

Das motorisch angetriebene Zuführsystem und die hohe Schneiguthalteleiste garantieren eine schnelle und optimale Fixierung des Schneidgutes auf ganzer Länge. Ein garantiert sauberer und exakter Schnitt von der ersten bis zur letzten Scheibe.

Patentierter Resthalterkamm

Der Resthalterkamm kann aufgrund seines gefederten Aufbaus zwischen die Halteleiste greifen und damit das Schneidgut optimal vorschieben. Durch das System werden geringste Reststücke garantiert. Der Kamm ist zudem zur Reinigung komplett abnehmbar.

Halbautomatenfunktion (nur VA 802)

Durch einfaches Entkoppeln des Schlittens und Arretieren des Rückstellhebels, für den Resthalter lässt sich der Schlitten für geringe Stückzahlen auch manuell und servounterstützt betreiben.

Vollautomaten .VA Schlittensoptionen



Mit dem patentierten Zuführsystem reduzieren Sie Reststücke um bis zu 50%. Tag für Tag. Wurst für Wurst.

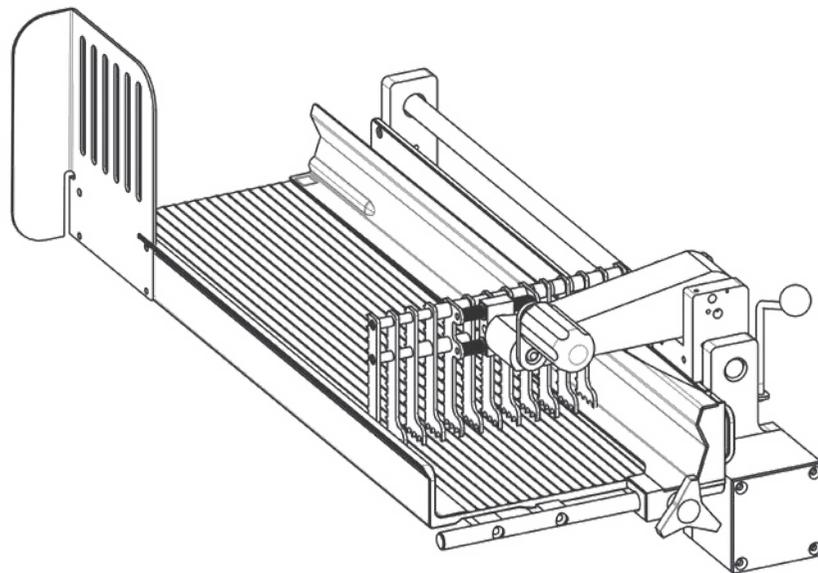


Abb. Schlitten VA 804

3 Schlittenlängen

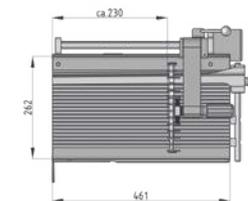
Die für die Reinigung um bis zu 90° abklappbaren Schlitten bieten eine Schnittlänge von 240 mm.

Die Entscheidung über die einzusetzenden Schlittengröße hängt ab von:

- Platzbedarf
- Dauer des selbstständigen Arbeitens der Maschine
- Organisation der Schneidgutaufgaben nach dem Schneidvorgang
z.B. Schneiden in Trays oder manuelles Verpacken
- Schneidgut kann auch überstehend zum Messer transportiert werden.

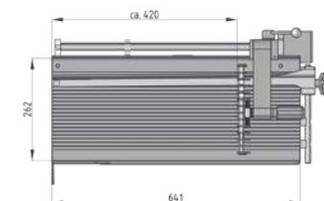
VA 802

Einspannlänge	230 mm
Schlittenhöhe	30-70 Hübe/min
Außenmaße (LxBxH)	600 x 880 x 500 mm
Arbeitsraum (LxBxH)	700 x 900 x 640 mm



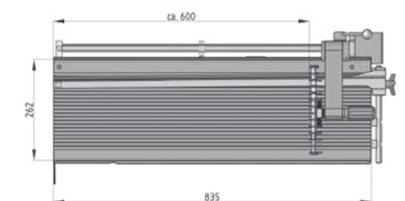
VA 804

Einspannlänge	420 mm
Schlittenhöhe	30-60 Hübe/min
Außenmaße (LxBxH)	600 x 1060 x 500 mm
Arbeitsraum (LxBxH)	700 x 1100 x 640 mm



VA 806

Einspannlänge	600 mm
Schlittenhöhe	30-55 Hübe/min
Außenmaße (LxBxH)	600 x 1240 x 500 mm
Arbeitsraum (LxBxH)	700 x 1280 x 640 mm

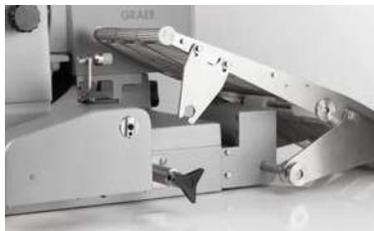


Vollautomaten mit Förderband .VA FB VA 802 FB - VA 804 FB - VA 806 FB



Daten

Spannung	230 oder 400V~
Motorleistung	500 Watt
Betriebsdauer Schalldruckpegel nach EN ISO 11204	Dauerlauf < 69 dBA
Messergröße Messerdrehzahl	300 mm 229 U/min
Schnittgröße Schnittstärke	250 x 180 mm 0-10 mm
Garantie	1 Jahr



Schneiden - Ablegen - und mehr...

Vollautomatische Schneidemaschinen mit Förderband können größere Schneidmengen ohne Personaleinsatz verarbeiten.

Der Arbeitsablauf kann für die folgenden Arbeitsschritte durch Steuerung des Förderbandes optimal abgestimmt werden. Ideal für die Verarbeitung von großen Mengen in Metzgerei, Catering und Großküche. Industrieller Einsatz für schwer schneidbares Schneidgut oder Spezialitäten.

Automatische Stapelkorrektur

Die Steuerung des Förderbandes ist mit einer automatischen Stapelkorrektur versehen, damit immer ein reproduzierbares Ablageergebnis garantiert ist.

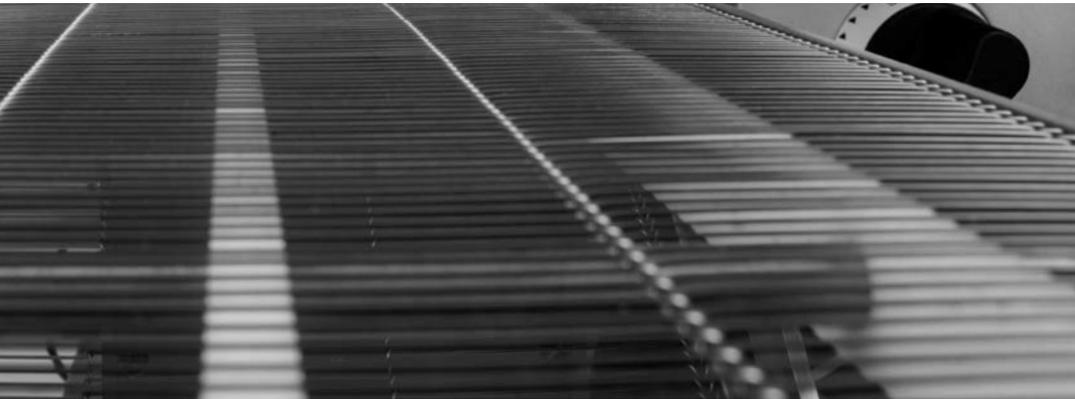
Schnelle Förderbandentnahme

Nach Entriegelung des Förderbandes kann dieses leicht nach vorne gekippt und entnommen werden. Das Förderband kann dann auf den Nylonrädern von der Maschine weggerollt und gereinigt werden.

Offenes System

Mit der Steuerung des Förderbandes kann der Arbeitsablauf durch Programmierung der Anzahl zu schneidener Portionen, Pausenzeiten oder Endlosmodus auf die Bedürfnisse des Anwenders angepasst werden. Ebenso können Verpackungseinheiten angesteuert werden.

Vollautomaten Zubehör Interleaver - Förderbänder - Scheibenwickler



Förderbänder in 3 Größen

Förderband in Edelstahl-Kettenband-Ausführung mit Auslagen von 690 mm bzw. alternativ 1300 mm bei einer Breite von 250mm. Silikonförderband ...



kurz 690 mm Edelstahl



lang 1300 mm Edelstahl



lang 480 mm Silikon

Daten Interleaver

Leistungsaufnahme	15W
Spannung	110-230 V
Netzfrequenz	50-60 Hz
Druckluft	6 bar
Max. Leistung	55 Ablagen/ min
Max. Stapelhöhe	54 mm
Abmessungen Tray LxB	170x100-205 mm
Abmessungen Blatt LxB	170x80-205 mm



Interleaver

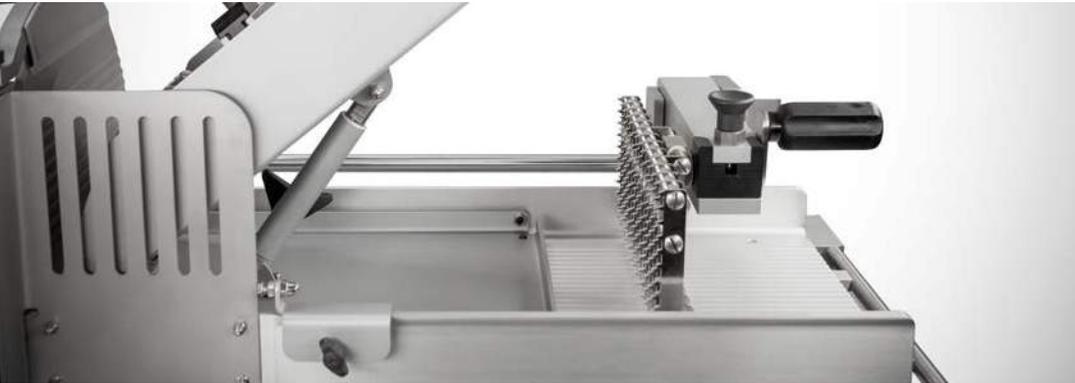
Der auf dem Förderband adaptierbare Interleaver ermöglicht das Einlegen von Papier oder Folien zwischen die abgelegten Scheiben. Weiterhin lassen sich auch Schalen als Unterlagen ablegen. Ein integriertes Bedienterminal ermöglicht die individuelle Anpassung an die Maschinenprogrammierung. Mit der Trennvorrichtung ist es möglich bis zu 2 Folien oder Blättern gleichzeitig einzulegen. Mögliche Ablageformate sind Stapeln oder Fächern.



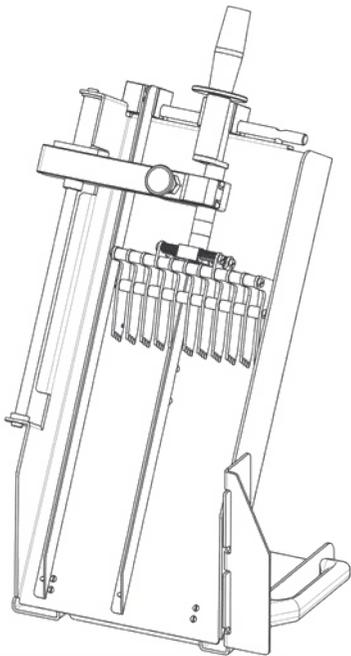
Scheibenfalter

Der auf dem Förderband adaptierbare Scheibenfalter ermöglicht das Falten von größeren Scheiben wie z.B. gekochtem Schinken. Durch das Verschieben des Wicklers auf dem Förderband kann die Faltung individuell und einfach eingestellt werden.

VA Schlitteneinsätze Vollautomaten



Die verschiedenen Spezialschlitten, die uns bei den Halbautomaten zur Verfügung stehen, gibt es auch als Einsätze für die Schlitten der Vollautomaten.

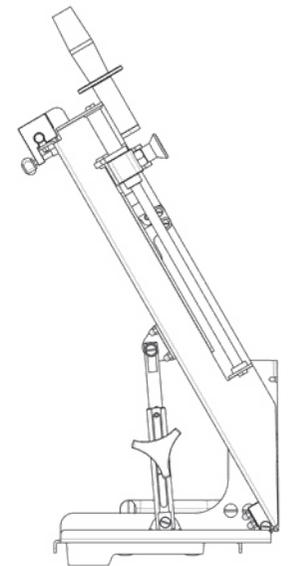


Einsatz Lachsschlitten

- Für das Schneiden von Lachs, Fischfilets
- Frisch, geräuchert oder angefroren bis max. 10° C
- Variable Winkeleinstellung zwischen 10° - 40°

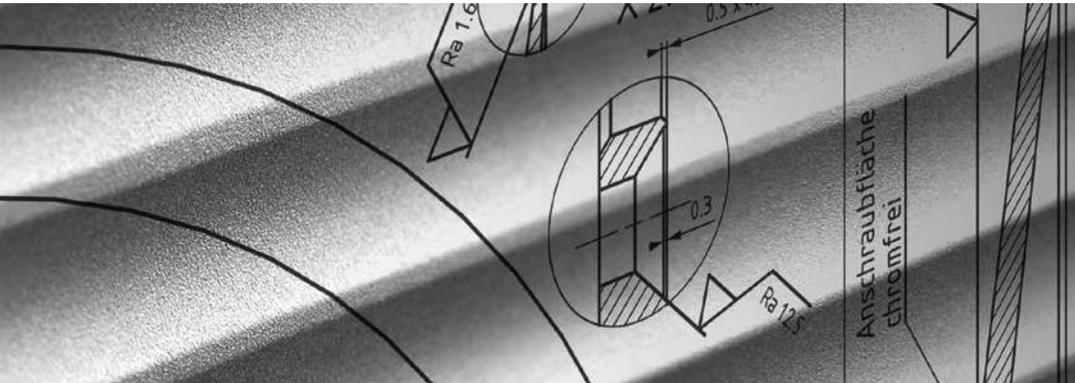
Einsatz Hauchschnittschlitten

- Ideal für die Umsetzung von Schräganschnitt
- Entspanntes, schnelles, sicheres Arbeiten
- Variable Winkeleinstellung zwischen 10° - 40°
- Schräganschnitt ermöglicht das Angebot von Hauchschnitt
- Resthalterkamm zur Reinigung abnehmbar



Automaten Zubehör Maschinentische HA & VA

GRAEF



Ein fester und sicherer Stand ist für die Nutzung der Schneidemaschinen und das exacte Ablageergebnis wichtig. Die Maschinentische aus Edelstahl sind speziell für das automatische Graef Maschinenprogramm ausgelegt.

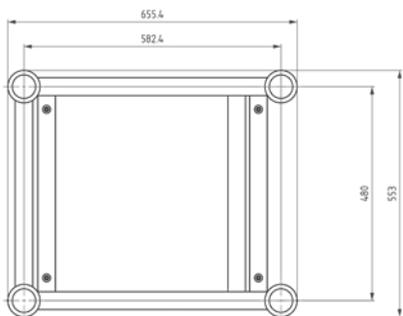


Mati 1

Feststehend

LxBxH : 656 mm x 553 mm x 720 mm

Empfohlen für VA 802, VA 804 und VA 806

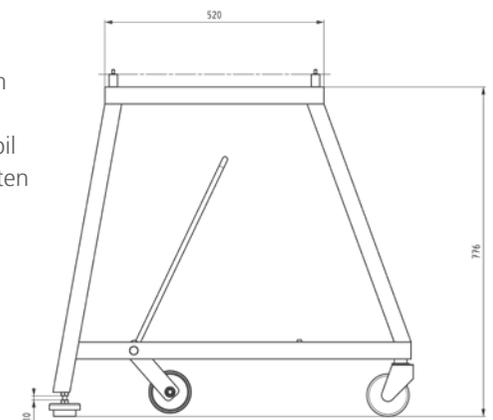


Mati 4

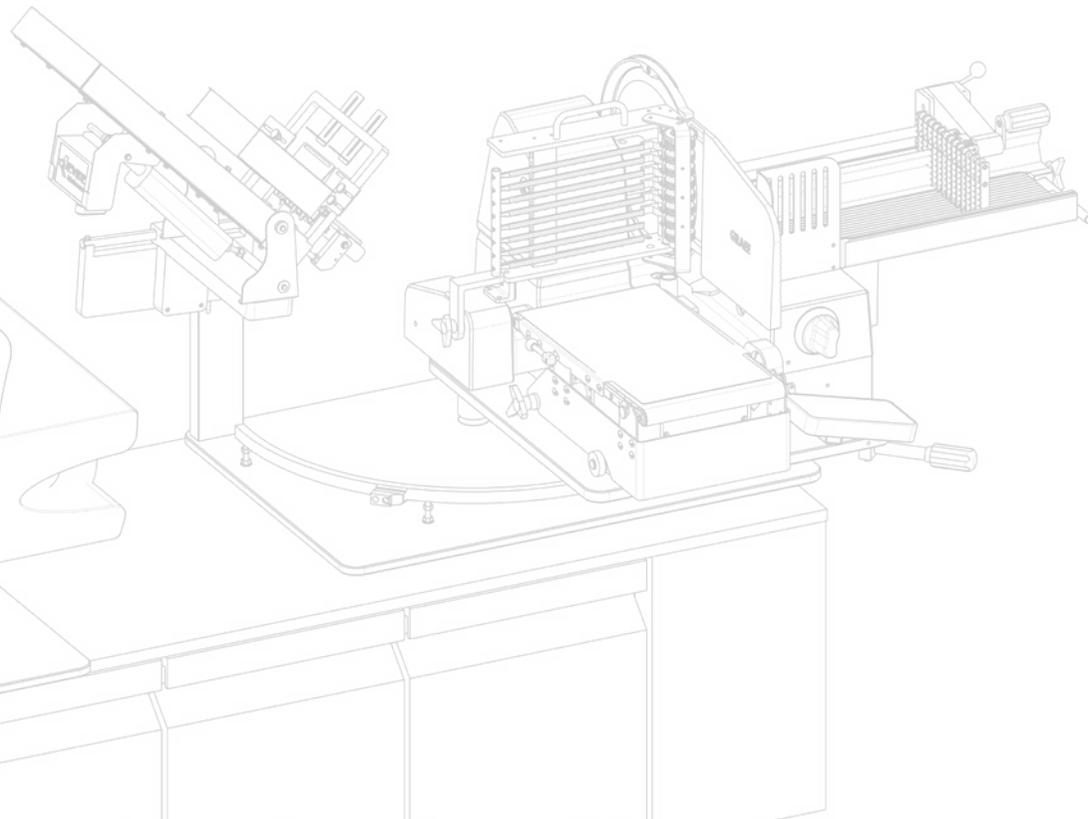
Rollbar feststellbar

LxBxH : 863,5 mm x 553 mm x 776 mm

Empfohlen für alle Automaten, die mobil aufgestellt werden sollen, und Automaten mit Förderband.



Halb- und VollAutomaten Übersicht



Gemeinsame Merkmale

Aufbau

- Glatte, zugängliche Oberflächen in CERA 3 Beschichtung
- Niedriger Gesamtaufbau
- Übersichtliches Bedienterminal, tropfwassergeschützte Folientastatur
- Schlägerfinger aus rostfreiem Spezial- Federstahl
- Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert)

Motor

- doppelt kugellagertes Getriebe
- integriertes Motorkühlsystem
- 500 Watt starker Motor
- 230 V oder 400 V

Messer

- glattes Vollstahlmesser mit 30 cm Durchmesser
- aus deutscher Produktion mit Cera 3 Beschichtung
- schmale Messerwarte
- geschlossene Messerabdeckplatte

Programmfunktionen

- Festlegung eines Startprogramms per Tastendruck
- Veränderung der Ablageposition per Tastendruck:
 - links - mitte - rechts
 - vorne - mitte- hinten
- Stapeln bis zu 4 Stapelablagen
- Stapelhöhe Tablettvariante 60 mm
- Förderbandmaschinen 54 mm
- Auswahl der Durchmessergröße klein - mittel - groß bei Kreisablage
- Längs- und Querfächer bis zu 4 Reihen, Variation des Fächerabstandes
- Rundablage, kreisförmige Ablage
- Vorgabe der Scheibenanzahl

Zubehör

- abnehmbarer 2- Stufen Messerschärfer
- Graef Spezialöl + robuste Reinigungsbürste

	HA 800	VA 802	VA 802 H	VA 804	VA 806	VA 804 FB	VA 806 FB
Modelle							
Ablagetablett	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
automatischer Schlittenlauf	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schneidgutzuführung	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Förderband	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Daten							
Schlittenhub	manuell	30-70	30-70	30-60	30-55	30-60	30-55
Aufstellfläche mm	540x440	540x440	540x440	540x440	540x440	540x440	540x440
Außenmaße mm	600x790x450	600x880x500	600x880x500	600x1060x500	600x1240x500	600x1060x500	600x1240x500
Arbeitsraum mm	700x850x570	700x900x640	700x900x640	700x1100x640	700x1280x640	700x1100x640	700x1280x640
Gewicht kg	56	59	59	70	78	78	78
Reinigung							
Schlitten abnehmbar	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Schlitten abklappbar 90°	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Optionen							
Fleischkettenrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Käsekettenrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vario-Slice	Schlitten	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Hauchschnitt	Schlitten	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz
Lachsschneider	Schlitten	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz
Scheibenfalter	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Interleaver	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Maschinentische	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bedienterminal oben	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

