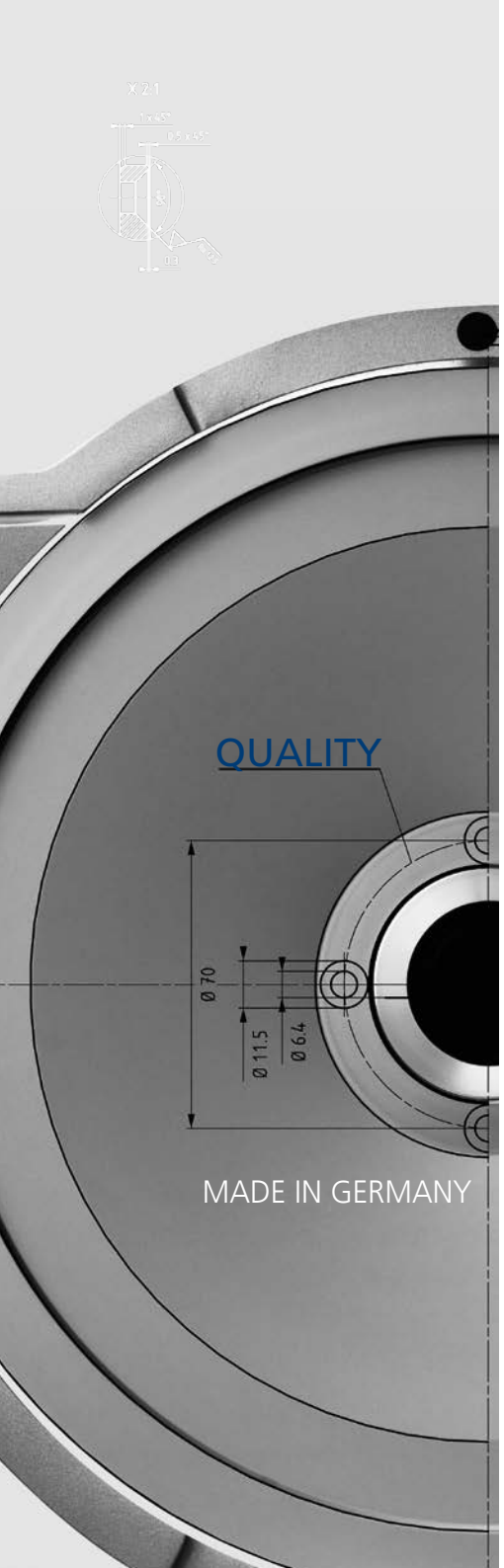
PROFESSIONELLE
SCHNEIDETECHNIK

GRAEF.

Der Spezialist
rund ums
Schneiden

2019

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 unverwüstliche Haushalts- und Gewerbemaschinen.

Was mit dem Allesschneider 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 Allesschneider 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~
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

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

Zubehör

- 2-stufen Messerschärfer
- Spezialöl
- Kunststofftablett

Messeroptionen

- spezialverzahntes Messer
- glattes Messer antihaft beschichtet

CONCEPT LINE

Kompromisslos im Alltag
Ein stimmiges Konzept, dass überzeugt

Die Allesschneider 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 Allesschneidern.

Concept Line
Übersicht Modelle

Concept 25

Messergröße	250 mm
Schnittgröße Ø	180 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 170 mm
Standfläche (LxB)	470 x 315 mm

Concept 25 L

Messergröße	250 mm
Schnittgröße Ø	180 mm
Schnittgröße (LxB)	300 x 170 mm
Standfläche (LxB)	520 x 315 mm

Concept 25 S

Messergröße	250 mm
Schnittgröße Ø	180 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 170 mm
Standfläche (LxB)	510 x 220 mm

Concept 30

Messergröße	300 mm
Schnittgröße Ø	198 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 180 mm
Standfläche (LxB)	495 x 315 mm

Concept 30 S

Messergröße	300 mm
Schnittgröße Ø	198 mm
Schnittgröße (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. Tabletts, Schneidbretter, Küchenwaagen lassen sich an die Maschine ansetzen.

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, Messerabdecklatte 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.

Daten

Spannung	230V~
Motorleistung	300 Watt
Emissionen-Geräuschpegel	< 69 dBA
Beriebsleistung	Dauerlauf
Messerdrehzahl	199 U/min
Schnittstärke	0-20 mm
Betriebsdauer	Dauerlauf
Garantie	3 Jahre

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

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

Master 3020

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

Master 3310

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

Master 3370

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

SA 3370

Messergröße	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 Gummirahmen 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 unverwüstlich. Hochwertige, chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe. Handliche Schnittstärkeneinstellung mit Feinjustierung. Der Schlitten verfügt über einen kugelgelagerten Innenschlitten.

Präzise geführte Restehalterführung

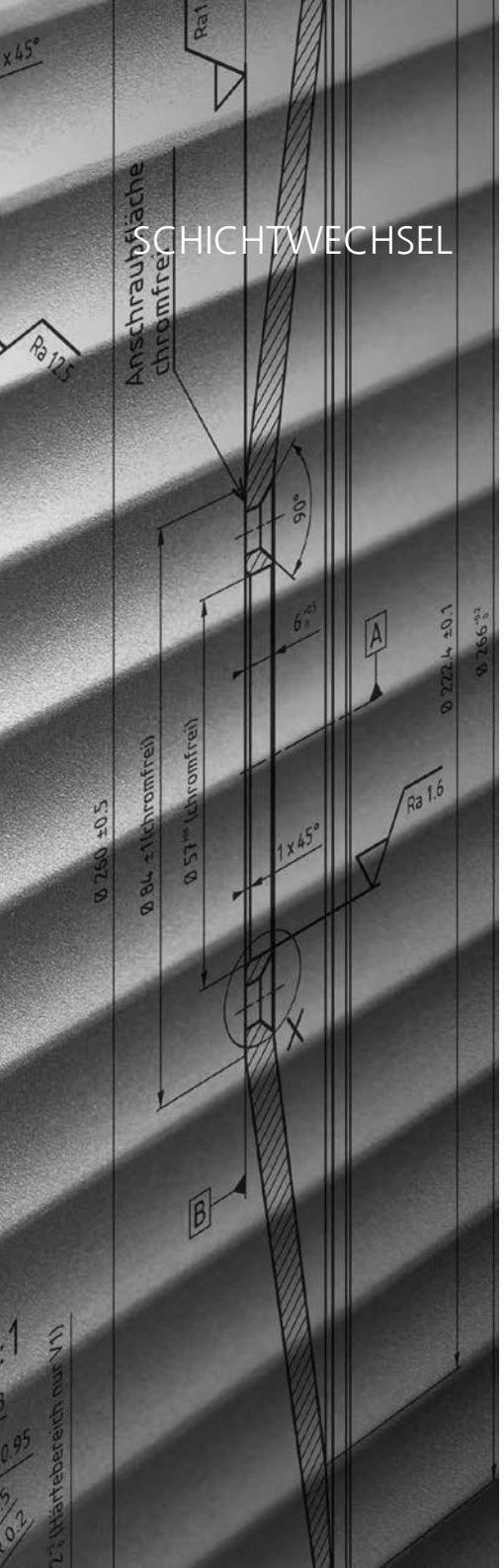
Der exakt geführte Restehalter garantiert minimale Reststücke. Der schwenkbare Griff bietet optimale Ergonomie für ein schonendes, ermüdungsfreies Arbeiten.

Reduzierung der Reinigungszeit

Kinderleichtes Abnehmen von Schlitten, Messerabdeckplatte, Restehalter 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.

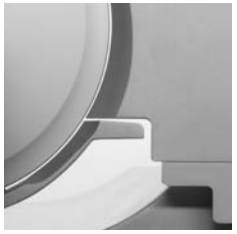
Beste Gleiteigenschaften
Die Keramik und Silikonanteile garantieren beste Gleiteigenschaften und verhindern ein Verkleben des Schneidgutes. Reibungsarmes und schonendes Arbeiten.

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 einsatzbar.



Daten

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

Messeroptionen

- Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

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 Restehaltersystem
- 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 enstpanntes,schnelles und sicheres Arbeiten
- Vorbeugen von Sehnenerkrankungen
- 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 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 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 3310

Basis-Schlitten

Basis Schlitten

- großflächig und leicht laufend
- Schnittlänge 300 mm
- ergonomisch bedienbares Restehaltersystem
- 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

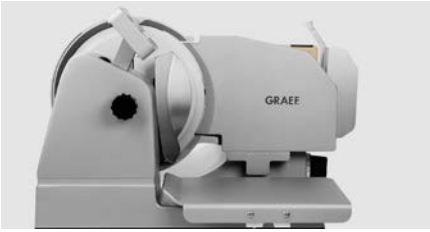
Einspannarm

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 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

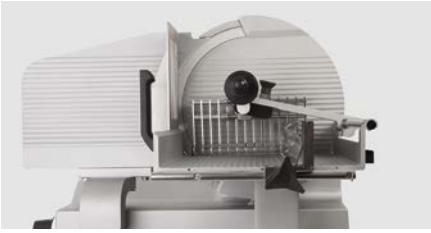
18° Schlitten

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 Restehalterkamm 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
Bet riebsdauer	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

SA 3370
Unser schnellster Schneidautomat

Die Kombination unseres patentierten Zuführsystems und der automatischen Kalibererkennung 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 Gummirahmen für einen festen Stand

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

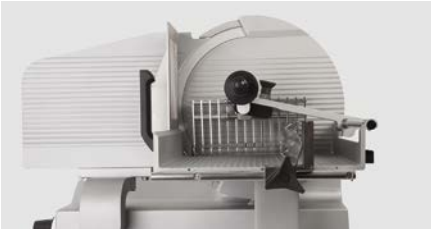
Reinigung
- kein Antrocknen oder Anhaften von Schneidgut - Cera 3
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Messer
- Messerabdeckplatte - abnehmbar
- umlaufender Gummirahmen für einen sauberen Abschluß auf der Aufstellfläche
- weit abklappbarer Schlitten - 45°

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

Zubehör
- 2-Stufen Messerschärfer
- Spezialöl

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 Restehalterkamm 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

Bedienung

Roter und grüner Taster

- Ein- und Ausschalter für den Messermotor

Gelber Taster

- Ein- und Ausschalter für die Schlittenautomatik

+ 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 Kalibererkennung

- 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 fesgelegt 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
Messergröße	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 garantierten 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 Schärfer 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-Messerschärfern. 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 ebeso 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

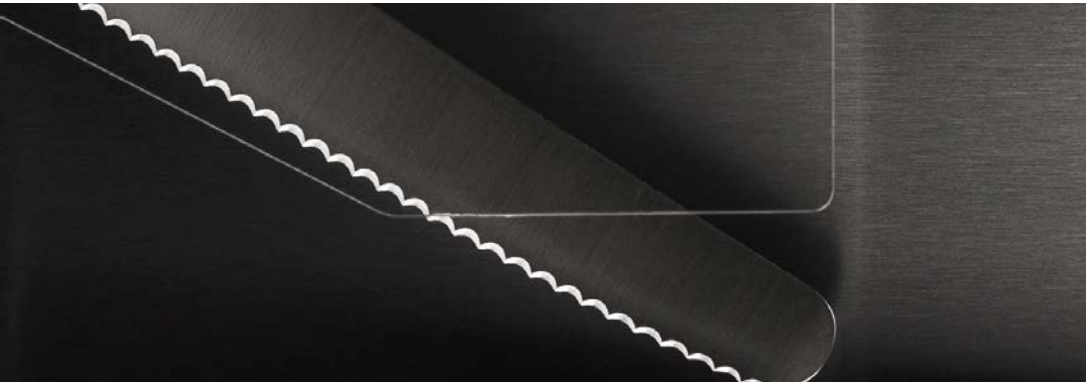
Top in Schnelligkeit, Schärfe und Messerstandzeit.

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



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.

Individuelle Lösungen

Schnelles und sicheres Aufschneiden von Brötchen und Semmeln ohne Verletzungspotential.

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