

GRAEFS SCHNITT- WERK

PROFESSIONELLE SCHNEIDETECHNIK

Innovativ, Sicher, Ergonomisch, Schnell

MADE IN GERMANY

Qualität, Langlebigkeit, Funktionalität

SERVICE

Schnell, Kompetent, Verlässlich

BELEUCHTETER SKALENRING & ENERGIESPAR- FUNKTION

für Master Line



GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.

BRANCHEN

- Lebensmitteleinzelhandel
 - Catering
 - Metzgereien
- Gemeinschaftsverpflegung
 - Gastronomie

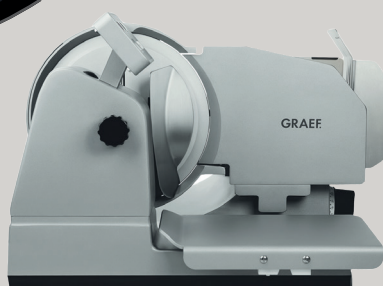




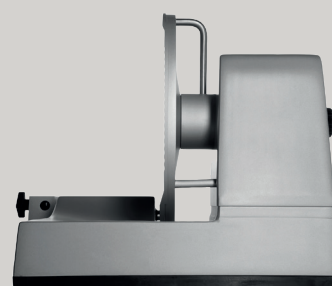
MASTER 3020 DER ALLROUNDER

2
JAHRE
GARANTIE

Unser kompakter Spitzenreiter mit hoher Schnittleistung und kompromissloser Qualität. Mit den vielen Optionen bietet die Master 3020 optimale Lösungen für alle Einsatzgebiete.



MASTER 3020 mit Waage



MASTER 3020 ohne Schlitten

PRE- & AFTER-SALES

Wir bieten Ihnen nicht nur vor dem Kauf einer Graef Schneidemaschine eine individuelle und kompetente Beratung, sondern auch danach begleiten wir Sie mit einem umfassenden Leistungsangebot. Unsere geschulten Fachkräfte stellen die Halb- & Vollautomatischen Schneidemaschinen direkt bei Ihnen auf und weisen Sie in die Bedienung ein.

INFO

REDUZIERUNG DER REINIGUNGSZEIT

Kosten- & Zeitersparnis durch schnelle Reinigung. Der Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer lassen sich schnell und einfach abnehmen, wodurch Messer und Flächen von überall frei zugänglich sind.

SO WIRDS GESCHNITTEN

Das einfache Umschalten in die V-Stellung ermöglicht entspanntes, schnelles und sicheres Arbeiten mit Schnittgut. Durch das Einsetzen des Metzgerschnitt-einsatzes lassen sich aus rundem Schnittgut mühelos gleichmäßige ovale Scheiben schneiden.

VS SCHLITTEN



Ein Schlitten – zwei Funktionen:

Sicheres Fixieren des Schneidguts und effektives Vorbeugen von Sehnenerkrankungen.

WAAGE



Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung:

Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufs durch den Wegfall der Strecke zwischen Schneidemaschine und Verbundwaage.

METZGERSCHNITT



Stärkung der Frischekompetenz durch Schräganschnitt kleinkalibriger Würste: Schnell aufsetzbar und garantiert sicheres, schnelles Schneiden ovaler Scheiben.

INFO

MEHRVERKAUF DURCH OVALE SCHEIBEN

Fiktives Beispiel

10 runde Scheiben = 30 gr.

10 ovale Scheiben = 40 gr.

+33%



INFO

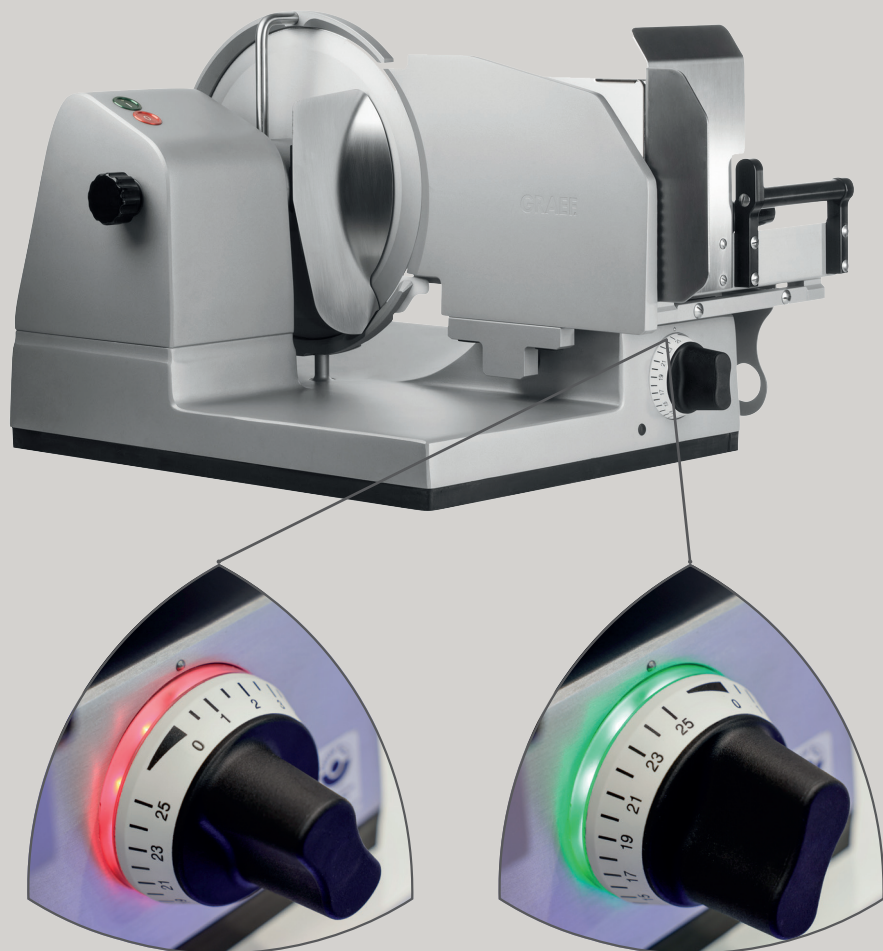
MINIMALE RESTSTÜCKE

Bei allen Schneidemaschinen bleibt ein minimal, kleines Reststück über.



MASTER

SKALENBELEUCHTUNG



EIN PLUS AN SICHERHEIT UND EIN MINUS AN ENERGIEVERBRAUCH

- **Rotes Licht** für das offene Messer,
Grünes Licht für die gesicherte Messerschneide.
- Automatische Abschaltung bei Nichtbenutzung.
- Unmittelbare automatische Abschaltung des Messerantriebs nach dem Schließen des Anschlages.

Jetzt als Option für die Modelle
Master 3020, 3310 und 3370 erhältlich!



MASTER

Noch mehr Energie sparen!

DIE ZWEI ENERGIESPARFUNKTIONEN

1. ENERGY-SAVING

- Automatische Abschaltung des Messer-antriebs bei Nichtbenutzung des Schlittens nach 15, 30, ... 105 Sekunden.
- LED blinkt bei aktiver Energy-saving-Funktion.
- Erneute Einschaltung des Messerantriebs mit Drücken des grünen Tasters.



2. UNTERNULLABSCHALTUNG

- Maschine schaltet den Messerantrieb ab, wenn der Anschlag über Null hinaus geschlossen wird und das Messer somit überdeckt ist.

Jetzt als Option für die Modelle
Master 3020, 3310 und 3370 erhältlich!

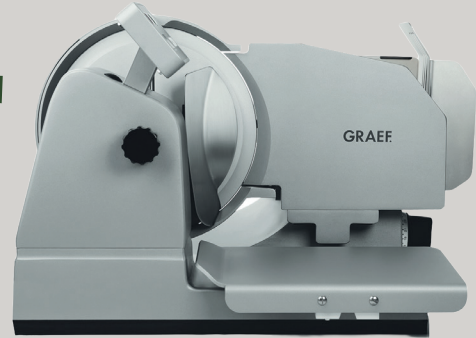


UNSER SORTIMENT FÜR DIE FRISCHETHEKE

Hauchzart geschnittene Scheiben entfalten
die Aromen von Geruch und Geschmack optimal.

MASTER 3020 KÄSE

Das beschichtete Messer garantiert beste Gleiteigenschaften und verhindert ein Verkleben des Schneidgutes. Reibungsloses und schonendes Arbeiten. Durch das geringe Anhaften sparen Sie Zeit und Reinigungskosten.



MASTER 3020 Käse mit Waage



MASTER 3310 mit Doppel-Schlitten

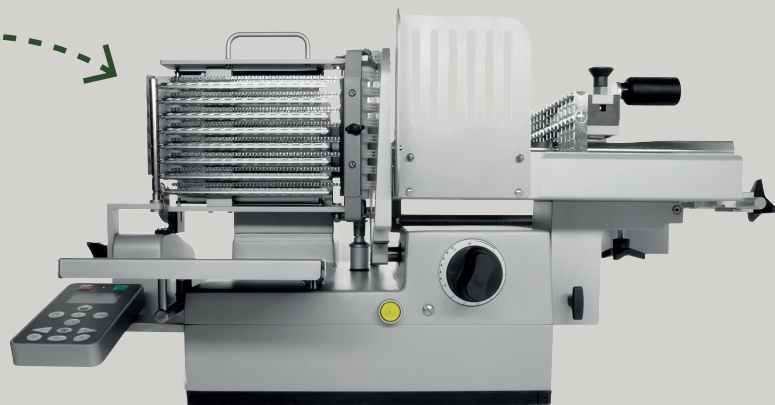
MASTER 3310 MIT DOPPEL-SCHLITTEN

Ideal für den Fleischbereich:

Mit innenliegendem zweiten Zuführschlitten für gleichmäßige Schnitte bei weichem Schneidgut. Große Auflagefläche und abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung.

VA 800

Exzellente Schneid- und Ablageergebnisse sind die Grundlage der Halb- und Vollautomaten von GRAEF, garantiert durch innovative, patentierte Systeme. Geringe Reststücke und schnelle Reinigung durch abklappbaren Schlitten und abnehmbaren Kettenrahmen.



VA 800

INDIVIDUELLE BERATUNG?

Wenden Sie sich gerne an:

Laura Hofmann

laura.hofmann@graef.de

02932 / 9703 - 485

UND VIELES MEHR....

