

Wir beraten Sie gerne — Jetzt Kontakt aufnehmen

0931 29759440 · info@foodware-factory.de

GRAEF Vollautomat VA800 Serie



Glatte, überall frei zugängliche Oberflächen in hochwertiger Eloxalausführung, Maschinenunterbau einbrennlackiert niedriger Gesamtbau für optimale Bestückung des Schlittens mit Schneidgut, hartverchromtes Spezial-Hochleistungsmesser 300 mm Ø mit schmaler Messerwarte sowie geschlossener Messerabdeckplatte, übersichtliches, leicht erreichbares Bedienterminal mit tropfwwassergeschützter Folientastatur, ruhig laufender Schlittenhubzahl passend für jedes Schneidgut.

- Schneidgutgröße mit Kettenrahmen max. 250x180mm - min. 30x30mm
- Spannung 230 oder 400 Volt
- Schnittstärke 0,5 bis 10mm

ab **12.590 €** | Leasing ab 319 €/Monat

GRAEF Halbautomat HA800



Die Premium Halbautomatenserie HA 800 bietet Profis perfekte Schneidgenauigkeit und ein ergonomisches Design. Mit innovativer Technik und hochwertigen Materialien sorgt der Basis-Schlitten für präzise Schnitte und eine einfache Handhabung. Das Restehaltersystem führt selbst kleinste Stücke exakt, während die Halteleiste das Schneidgut sicher fixiert.

- Schneidgutgröße mit Kettenrahmen max. 250x180mm - min. 30x30mm
- Spannung 230 oder 400 Volt
- Schnittstärke 0,5 bis 10mm

ab **10.990 €** | Leasing ab 279 €/Monat

GRAEF Master 3020 Serie



Bildquelle
GRAEF

Der Allrounder 3020 ist der kompakte Spitzenreiter für höchste Schnittleistung und erstklassige Qualität.

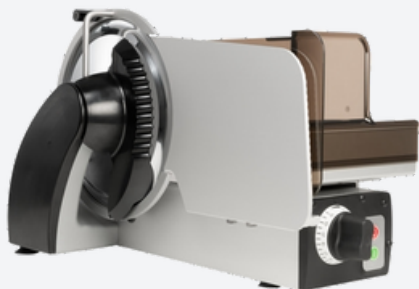
Mit einer Schnittgröße von 260 x 195 mm und einem großflächigen, leicht laufenden Basis-Schlitten bietet er optimale Lösungen für alle Einsatzgebiete. Das ergonomisch bedienbare, abnehmbare Restehaltersystem sorgt für einfache Handhabung und eine mühelose Reinigung. Die perfekte Wahl für Präzision und Vielseitigkeit.

ab **3.990 €** | Leasing ab 99 €/Monat

Alle Preise netto zzgl. MwSt. · Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand · Irrtümer vorbehalten

Wir beraten Sie gerne — Jetzt Kontakt aufnehmen
0931 29759440 · info@foodware-factory.de

GRAEF Concept 30



Der Graef Concept 30 ist ein leistungsstarker Alleschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst. Mit Hybridantrieb für wartungsfreie Kraftübertragung, präziser Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm und einem hartverchromten Hochleistungsmesser liefert er beste Ergebnisse. Dank leicht abnehmbarer Teile und einem abklappbaren Schlitten ist die Reinigung einfach. Robuste, chemikalienresistente Kunststoffe und wasserdichte Schaltertechnik garantieren Langlebigkeit und Sicherheit.

ab **2.390 €** | Leasing ab
62 €/Monat

GRAEF Master 3310



Der GRAEF Master 3310 kombiniert kompakte Bauweise und starke Leistung. Mit exakten Führungsrillen, einem leistungsstarken Motor und Cera³-Technologie für präzise Schnitte und rutschfreies Arbeiten. Das robuste, abnehmbare Design und der ergonomische Restehalter bieten hohen Komfort. Dank langlebiger Materialien und einem hochleistungsfähigen Messer garantiert der Master 3310 perfekte Ergebnisse bei maximaler Benutzerfreundlichkeit.

ab **4.390 €** | Leasing ab
109 €/Monat

Diamant-Messerschärfer SG200EU



Bildquelle
GRAEF

Der Profimesserschärfer SG2000 bietet zuverlässige Schleifwinkel für 20°-Klingen. Der Trizor-Plus™-Dreifasenschliff sorgt für eine stabile, bogenförmige Klinge und ermöglicht den Wiederaufbau beschädigter Klingen.

ab **379 €**

Alle Preise netto zzgl. MwSt. · Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand · Irrtümer vorbehalten