

**\*\*\* Graef Schneidemaschinen \*\*\***

# GRAEF

## Vollautomat VA802, VA804, VA806



Bild  
Quelle Graef

### VA 800 Serie - die Ausstattungsmerkmale

glatte, überall frei zugängliche Oberflächen in hochwertiger Eloxalausführung, Maschinenunterbau einbrennlackiert, niedriger Gesamtaufbau für optimale Bestückung des Schlittens mit Schneidgut, 450 Watt starker Motor mit Kühlsystem und doppelt gelagertem Getriebe, hartverchromtes Spezial-Hochleistungsmesser 300 mm Ø mit schmaler Messerwarte sowie geschlossener Messerabdeckplatte, übersichtliches, leicht erreichbares Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur, ruhig laufender Schlitten mit motorischer Schneidgutzuführung, frei regulierbare Schlittenhubzahl passend für jedes Schneidgut von 30-70 Hüben/min. je nach Modell, stufenlose Schnittstärkeneinstellung von 0,5-10 mm Festlegung eines Startprogramms per Knopfdruck, Variierung der Position und Abstände auf dem Tablett über Menüfunktion.

### Technik & Leistung\* der VA 800 Serie

Spannung 230 Volt oder 400 Volt - Frequenz 50 Hz - Motorleistung 450 Watt - Messer 300(Ø mm) - Messerdrehzahl 229 U/min  
Schneidgutvorschub (mm) 230 (VA 802+H)/ 420 (VA 804)/ 600 (VA806)  
Schneidgutgröße mit Kettenrahmen (mm) max. 250 x 180 - min. 30x30  
Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen (mm) max. 260 x 195 - Schnittlänge (mm) 250 - Schnittgeschwindigkeit 30-70 Hübe/min. (VA 802+H), 30-60 Hübe/min. (VA 804), 30-55 Hübe/min (VA 806) - Schnittstärke (mm) 0,5 - 10 stufenlos - Ablagemöglichkeiten Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (Variabel je nach Ausführung) - Stapelhöhe (mm) 60  
Tablettgröße (mm) 300x255 - Tablettweg (mm) 160 - Schnittstelle seriell  
Emissionen – Geräuschpegel < 59 dB A.

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~12.990€~~

Sonderpreis netto ab **11.990€** zzgl. MwSt. \*u. Versand, Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing **ab 299€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung

### diverses Zubehör auf Anfrage

#### Vorteile

patentierter Kettenrahmen - Schlitten manuell servounterstützt - Schlitten zur Reinigung abnehmbar  
abnehmbare Schneidguthalteleiste - Stapelhöhe 60 mm - Tablettgröße / Tablettweg: 300 x 250 mm / 160 mm  
niedriger Gesamtaufbau für optimale Bestückung des Schlittens mit Schneidgut - 500 Watt starker Motor mit Kühlsystem und doppelt gelagertem Getriebe - hartverchromtes Spezial-Hochleistungsmesser 300 mm Ø mit schmaler Messerwarte sowie geschlossener Messerabdeckplatte - übersichtliches, leicht erreichbares Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur - stufenlose Schnittstärke von 0,5 - 10 mm Festlegung eines Startprogramms per Knopfdruck - Variierung des Ablagebildes auf dem Tablett über Menüfunktionen - Veränderung der Ablageposition links-mitte-rechts bzw. vorne-mitte-hinten (Querfächern) per Tastendruck - Veränderung der Durchmessergröße beim Kreisfächern

#### Zählerart

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

#### Technische Daten

Motorleistung 500 Watt/ 230 V~ Wechsel- oder 400 V~ Drehstrom - Messerdurchmesser 300 mm  
glattes Vollstahlmesser - Schnittlänge 250 mm - Schnitthöhe 180 mm - Schnittstärke 0,5 - 10 mm  
Aufstellfläche 540 x 440 mm - Außenmaße 600 x 790 x 450 mm - Arbeitsraummaße 700 x 850 x 570 mm  
Messerdrehzahl 229/min - Scheiben max. 160/min. - Betriebsdauer Dauerlauf - Eigengewicht 56 kg  
Schalldruckpegel nach DIN ISO 11204 - im Leerlauf < 69 dB A

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~11.790€~~

Sonderpreis netto ab **10.790€** zzgl. MwSt. \*u. Versand, Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing **ab 269€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung

# GRAEF

## Halbautomat HA800

inkl. Universalkettenrahmen



Bild  
Quelle Graef

# GRAEF

## Master 3020



Bild  
Quelle Graef

### MASTER 3020 Serie - die Ausstattungsmerkmale

- Niedrige Bauweise - · Kompakt und Leistungsstark
- Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte
- Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- Kühle Flächen mit Luftkühlsystem - · Geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezoo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserfest
- Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand
- Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften durch Cera<sup>3</sup>
- Ergonomische Bedienung des Restehalters durch einen schwenkbaren Griff
- Leicht laufender Schlitten- innenliegende Führung
- Kein Anhaften von Schneidgut durch Cera<sup>3</sup>
- Glatte überall frei zugängliche Flächen - · Freilaufendes Messer
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
- Spezial- Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera<sup>3</sup>

#### TECHNISCHE DATEN

Spannung 230 oder 400 V~ - Motorleistung Leistungsaufnahme 500 Watt  
 Betriebsdauer Dauerlauf - Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA  
 Messerdrehzahl 200 U/min - Messergröße 300 mm  
 Schnittstärke 0 - 24 mm - Schnittgröße 260 x 195 mm  
 Schlittengröße ( LxB) 260 x 300 mm - Aufstellfläche (LxB) 540 x 440 mm  
 Außenmaße (LxBxH) 600 x 570 x 420 mm - Gewicht 37,1 kg  
**Garantie 2 Jahre**

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~4.590€~~

Sonderpreis netto ab **4.290€**

zzgl. MwSt. \*u. Versand,  
Anfahrt, Aufstellung  
und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing ab **109€** zzgl. MwSt. /  
48 Monate ohne Anzahlung

# GRAEF

## Concept 30



Bild  
Quelle Graef

### Concept 30

#### Leistung und Technik

- Allerschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
- Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tablett, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb, Effizientes Motorkühlsystem
- Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm
- Hochleistungsmesser, hartverchromt
- Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe
- Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- Schlitten um 90° abklappbar

#### TECHNISCHE DATEN

Spannung 230 V~, Motorleistung 300 Watt  
 Betriebsdauer Dauerlauf, Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA  
 Messerdrehzahl 199 U/min, Messergröße 300 mm  
 Schnittstärke 0-20 mm, Schnittgröße (LxB) 230 x 180 mm  
 Schnittgröße Ø 198 mm, Schlittenbreite 250 mm  
 Außenmaße (LxBxH) 630 x 360 x 402 mm  
 Aufstellfläche (LxB) 495 x 315 mm, Gewicht 21,5 kg  
**Garantie 3 Jahre**

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~2.790€~~

Sonderpreis netto ab **2.390€**

zzgl. MwSt. \*u. Versand,  
Anfahrt, Aufstellung  
und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing ab **59€** zzgl. MwSt. /  
48 Monate ohne Anzahlung

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!

Ja, ich interessiere mich für das  Aufschnittmaschinen-Angebot

Bitte kontaktieren Sie uns um ein Beratungsgespräch zu vereinbaren.

Firmenstempel:

Firma: \_\_\_\_\_  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
 Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Systemhaus Foodware Factory GmbH, Jahnstraße 18, D-97271 Kleinrinderfeld**  
**Tel.: 09366/9812040 Fax:09366/9812042 E-mail: info@foodware-factory.de**