

***** Graef Schneidemaschinen *****

GRAEF
Vollautomat VA800



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 Schnittstärkeeinstellung 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 ~~9.490,-€~~

Sonderpreis netto ab **8.990,-€** zzgl. MwSt. *u. Versand, Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing **ab 225,-€** 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 dBA

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~8490,-€~~

Sonderpreis netto ab **7.990,-€** zzgl. MwSt. *u. Versand, Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing **ab 199,-€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung

Vario-Slice Schlitten

ein Schlitten - zwei Funktionen - einfaches Umschwenken in V-Stellung garantiert entspanntes, schnelles und sicheres Arbeiten vorbeugen von Sehnenerkrankungen - zur Reinigung abnehmbar

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
 Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserfest
 Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
 Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand
 Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften durch Cera³
 Ergonomische Bedienung des Restehalters durch einen schwenkbaren Griff
 Leicht laufender Schlitten- innenliegende Führung
 Kein Anhaften von Schneidgut durch Cera³
 Glatte überall frei zugängliche Flächen - · Freilaufendes Messer
 Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
 Spezial- Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und Cera³

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 ~~4.490,-€~~

Sonderpreis netto ab **3.990,-€** zzgl. MwSt. *u. Versand, Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing ab **99,-€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung

GRAEF

Profi 3000

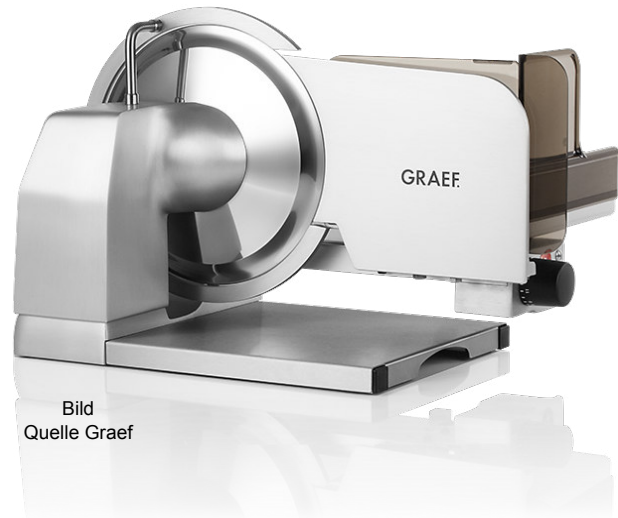


Bild
Quelle Graef

MASTER 3000 Serie

Leistung und Technik

starke Motoren, wartungsfreie Messergetriebe und Vollstahlmesser
 vorgezogenes Messergetriebe für einen „Auslauf“ ohne Bruch
 freitragende Konstruktion für ein Arbeiten ohne Umwege

Hochwertige Bauteile

Piezzo Schaltertechnik - sicher, wasserdicht und unverwüstlich
 chemikalienresistente und bruch sichere Kunststoffe
 handliche Schnittstärkeneinstellung - leicht laufender Schlitten

Reinigung

Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
 Schlitten abklappbar - Bodenplatte abnehmbar

TECHNISCHE DATEN

Spannung 230 oder 400 V~ - Motorleistung 300 Watt
 Betriebsdauer Dauerlauf
 Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA
 Messerdrehzahl 199 U/min - Messergröße 300 mm
 Schnittstärke 0-15 mm - Schnittgröße (LxB) 230 x 190 mm
 Schlittengröße (LxB) 230 x 250 mm
 Außenmaße (LxBxH) 575 x 420 x 395 mm
 Aufstellfläche (LxB) 460 x 320 mm - Gewicht 21,8 kg
Garantie 3 Jahre

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~1990,-€~~

Sonderpreis netto ab **1790,-€** zzgl. MwSt. *u. Versand, Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing ab **45,-€** 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: _____