



GRAEF.
Schneidemaschinen
Foodware Factory GmbH
Jahnstr. 18
97271 Kleinrinderfeld
Tel.: 09366 9812040
info@foodware-factory.de
Zertifizierter Servicepartner

Graef
Schneide-
maschinen

GRAEF.

Vollautomat VA802, VA804, VA806

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

Halbautomat HA800 inkl. Universalkettenrahmen

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

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!

Bild
Quelle Graef

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

GRAEF

Master 3020



MASTER 3020 Serie - die Ausstattungsmerkmale-

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

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



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 Tabletts, 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

Diamant-Messerschärfer CC2100

Professioneller Messerschärfer

Elastomerführungen für eine gleichmäßige Messerführung
 und einen exakten Schärfwinkel, 100 % diamantbeschichtete
 Schärfscheiben bzw. Schleifkörper sorgen für eine sorgfältige
 und präzise Bearbeitung.

Hochwertige, patentierte, flexible Abzieh-/Polierscheiben
 Einfache und sichere Bedienung ohne Vorkenntnisse
 Keine Materialerhitzung, wodurch eine Enthärtung verhindert
 wird Minimaler Materialabtrag für eine lange Lebensdauer der
 Messer, Schärfmodul zur leichten Reinigung abnehmbar und
 Innovative 3-Phasen-Diamant-Schärfttechnologie

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~799€~~

Sonderpreis netto ab **689€**

zzgl. MwSt. *u. Versand,

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!

