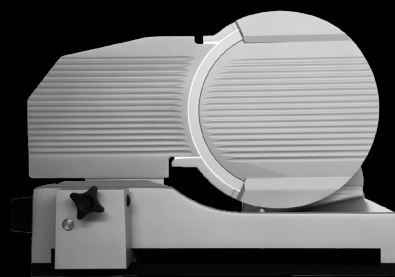
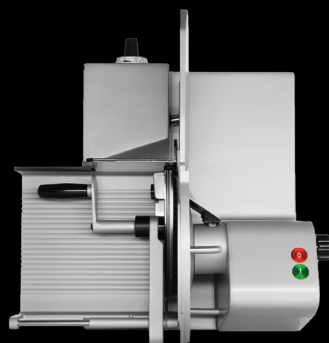


GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

GRAEF VERKAUFSPREISLISTE 2025 AUSTRIA



INHALT

TWINCUT	3
BISTRO LINE	3
CONCEPT LINE	4
MASTER LINE	7
AUTOMASTER LINE	13
MESSERSCHÄRFER	18

Österreich • Slowenien • Kroatien • Südtirol

Sick Hermann Werksvertretung e.U.

Bahnhofstraße 5 + 6a

9560 Feldkirchen / Ktn

Austria

UID: ATU 419 87 506

Tel: 0043 4276 20202

Fax: 0043 4276 202024

Email: office@sick-werksvertretung.com

www.sick-werksvertretung.com

TWINCUT

Modell / Abbildung	Beschreibung		Art.-Nr.	UVP*
TWINCUT 	Standfläche	450 x 285 mm	142050	499,00 €
	Arbeitsfläche	490 x 285 mm		
	Höhe	135 mm		
	Max. Schnittbreite	130 mm		
	Schnitthöhe	12 - 30 mm		
	Gewicht	4,5 kg		
	• Schnelles und sicheres Aufschneiden von Brötchen, Semmeln, ... • Schnelle und einfache Einstellung der Schnitthöhe • Stufenlose Einstellung für An- oder Durchschnitt • Gezahntes Messer aus rostfreiem Edelstahl • Oberflächen frei zugänglich für eine leichte Reinigung			

BISTRO LINE

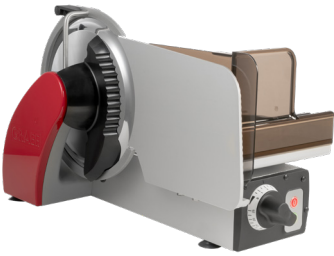
Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
	Spannung	230 V~	BI1920DE780,00 €
	Motorleistung	185 Watt	
	Betriebsdauer	15 min	
	Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA	
	Messergröße	190 mm	
	Messerdrehzahl	99 U/min	
	Schnittstärke	0 - 15 mm	
	Schnittgröße (LxB)	200 x 145 mm	
	Schlittengröße (LxB)	225 x 200 mm	
	Außenmaße (LxBxH)	445 x 335 x 275 mm	
Aufstellfläche (LxB)	420 x 280 mm		
Gewicht	9,4 kg		
Garantie	2 Jahre		
	• Kleinste Aufstellfläche • Aluminium mit hochwertiger Einbrennlackierung • Exakt gefräste Führungsrillen in Anschlag und Schlitten • Motor mit Messerdirektantrieb • Garantiert sauberer Schnitt bei allen Schneidgütern • Spezial-Hochleistungsmesser • Innen liegende Messerabdeckplatte • Bruchfeste und chemikalienbeständige Kunststoffe • Ergonomische Bedienung des Resthalters • Leicht laufender Schlitten • Niedrige Bauweise • Glatte überall frei zugängliche Flächen • Abnehmbarer Schlitten • Langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung • Servicefreundlicher Aufbau		
	Zubehör		
	2-Stufen Messerschärfer (nur glatte Messer)		
	Spezialöl		
	Kunststofftablett		

BISTRO 1920 Brot	Baugleich mit Bistro 1920 Gezahntes Messer	BI1920DE1	798,00 €
-------------------------	---	-----------	----------

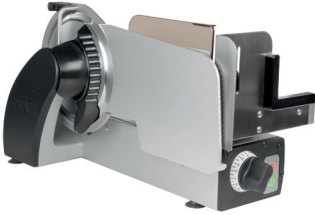
BISTRO 1920 Käse	Baugleich mit Bistro 1920 Glattes Messer antihafbeschichtet	BI1920DE2	798,00 €
-------------------------	--	-----------	----------

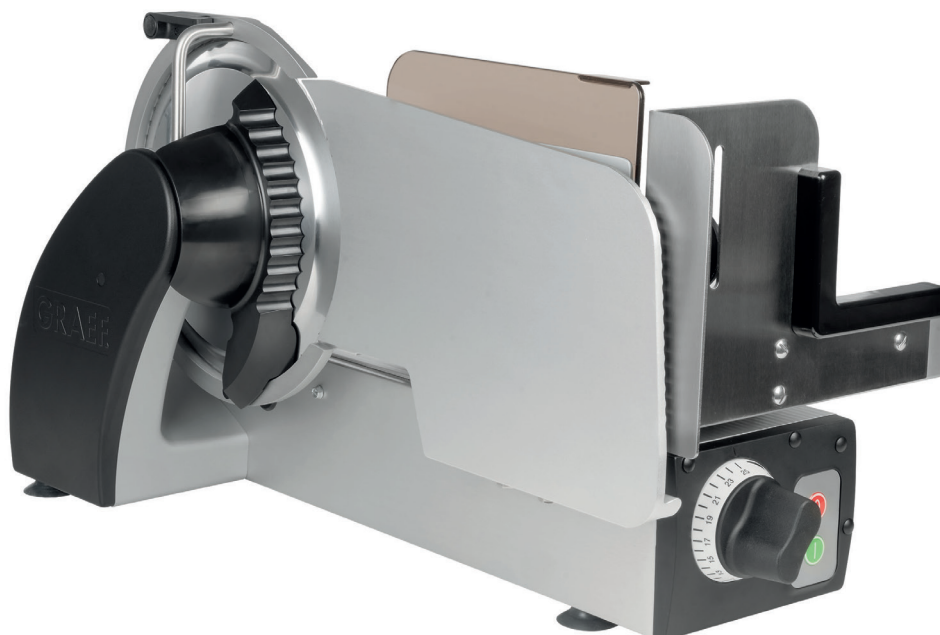
* zzgl. MwSt.

CONCEPT LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
CONCEPT 25 	Spannung 230 V~ Motorleistung 300 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 199 U/min Messergröße 250 mm Schnittstärke 0 - 20 mm Schnittgröße (LxB) 230 x 170 mm Schnittgröße (rund) 180 mm Schlittenbreite 250 mm Außenmaße (LxBxH) 470 x 350 x 376 mm Aufstellfläche (LxB) 470 x 315 mm Gewicht 20 kg Garantie 3 Jahre - Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung - Effizientes Motorkühlsystem - Standsicher - Schmaler Arbeitsraum - Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidkapazität - Für den Dauerbetrieb geeignet - Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation - Präzise Schnittstärkeneinstellung - Schlitten um 90° klappbar - Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Akzentfarbe: schwarz (Standard), weiß, rot Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl	CO25-ST	2.030,00 €
CONCEPT 25 Brot	Baugleich mit Concept 25 Gezahntes Messer	CO25-BST	2.090,00 €
CONCEPT 25 Käse	Baugleich mit Concept 25 Glattes Messer antihafbeschichtet	CO25-KST	2.090,00 €
CONCEPT 25 S 	Spannung 230 V~ Motorleistung 300 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 199 U/min Messergröße 250 mm Schnittstärke 0 - 20 mm Schnittgröße (LxB) 230 x 170 mm Schnittgröße (rund) 180 mm Schlittenbreite 250 mm Außenmaße (LxBxH) 605 x 401 x 435 mm Aufstellfläche (LxB) 510 x 220 mm Gewicht 25,2 kg Garantie 3 Jahre - Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung - Effizientes Motorkühlsystem - Standsicher - Schmaler Arbeitsraum - Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidkapazität - Für den Dauerbetrieb geeignet - Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation - Präzise Schnittstärkeneinstellung - Schlitten um 90° klappbar - Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Akzentfarbe: schwarz (Standard), weiß, rot Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl	CO25S-ST	2.250,00 €
CONCEPT 25 S Brot	Baugleich mit Concept 25 S Gezahntes Messer	CO25BST	2.310,00 €
CONCEPT 25 S Käse	Baugleich mit Concept 25 S Glattes Messer antihafbeschichtet	CO25KST	2.310,00 €

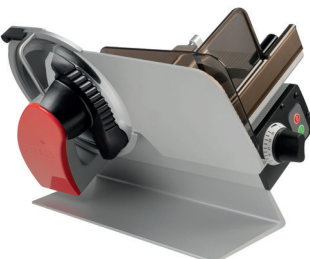
CONCEPT LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
CONCEPT 25 L 	Spannung 230 V~ Motorleistung 300 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 199 U/min Messergröße 250 mm Schnittstärke 0 - 20 mm Schnittgröße (LxB) 300 x 170 mm Schnittgröße (rund) 180 mm Schlittenbreite 300 mm Außenmaße (LxBxH) 655 x 405 x 376 mm Aufstellfläche (LxB) 520 x 315 mm Gewicht 23,5 kg Garantie 3 Jahre	CO25LST	2.940,00 €
	- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungs-freie Kraftübertragung - Effizientes Motorkühlsystem - Standsicher - Schmaler Arbeitsraum - Der Allesstecher mit einer Schnittlänge von 300 mm - Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidkapazität - Für den Dauerbetrieb geeignet - Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation - Präzise Schnittstärkeneinstellung - Schlitten um 90° klappbar - Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Akzentfarbe: schwarz (Standard), weiß, rot		
	Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl		
CONCEPT 25L Brot	Baugleich mit Concept 25L Gezahntes Messer	CO25BST	3.000,00 €
CONCEPT 25L Brot Teflon	Baugleich mit Concept 25L Anschlag, Messerabdeckplatte und gezahntes Messer antihafbeschichtet	CO25-TLB2ST10	3.136,00 €
CONCEPT 25L Käse	Baugleich mit Concept 25L Glattes Messer antihafbeschichtet	CO25LKST	3.000,00 €



* zzgl. MwSt.

CONCEPT LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*	
	Spannung	230 V~	CO30-ST	2.480,00€
	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 (rund)	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			
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung - Effizientes Motorkühlsystem - Stand sicher - Schmaler Arbeitsraum - Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidkapazität - Für den Dauerbetrieb geeignet - Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation - Präzise Schnittstärkeneinstellung - Schlitten um 90° klappbar - Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Akzentfarbe: schwarz (Standard), weiß, rot				
Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl				
CONCEPT 30 Brot	Baugleich mit Concept 25 Gezahntes Messer	CO30BST	2.540,00 €	
CONCEPT 30 Käse	Baugleich mit Concept 25 Glattes Messer antihafbeschichtet	CO30KST	2.540,00 €	
	Spannung	230 V~	CO30SST	2.800,00 €
	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 (rund)	198 mm		
	Schlittenbreite	250 mm		
Außenmaße (LxBxH)	630 x 413 x 445 mm			
Aufstellfläche (LxB)	535 x 220 mm			
Gewicht	27 kg			
Garantie	3 Jahre			
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung - Effizientes Motorkühlsystem - Stand sicher - Schmaler Arbeitsraum - Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidkapazität - Für den Dauerbetrieb geeignet - Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation - Präzise Schnittstärkeneinstellung - Schlitten um 90° klappbar - Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Akzentfarbe: schwarz (Standard), weiß, rot				
Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl				
CONCEPT 30 S Brot	Baugleich mit Concept 25 S Gezahntes Messer	CO30BST	2.860,00 €	
CONCEPT 30 S Käse	Baugleich mit Concept 25 S Glattes Messer antihafbeschichtet	CO30KST	2.860,00 €	

MASTER LINE

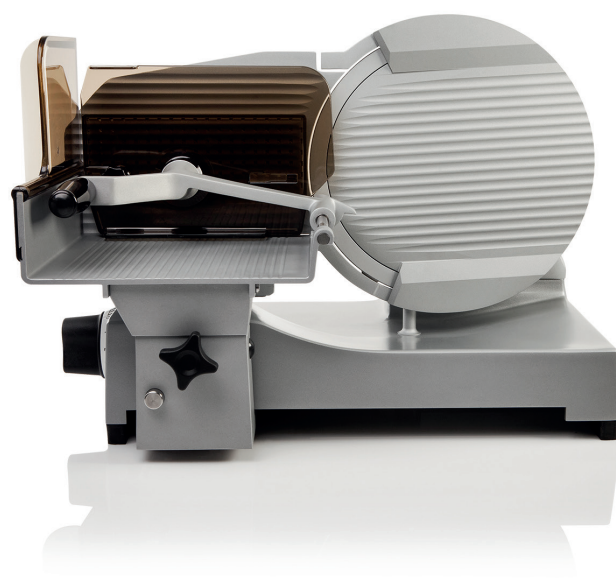
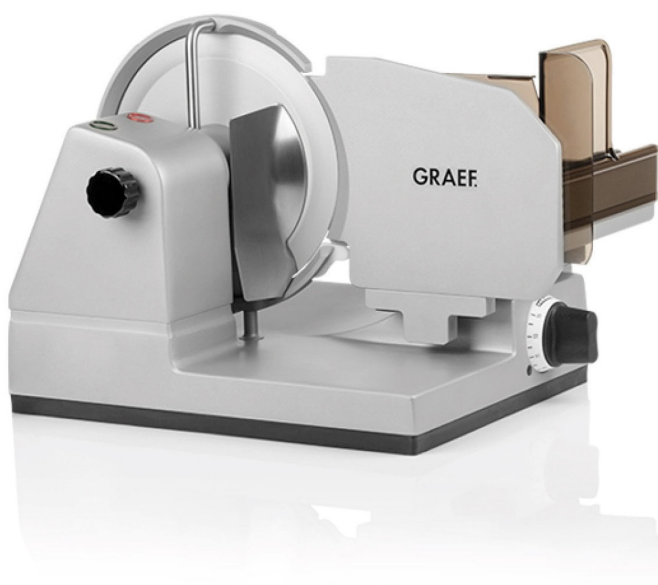
Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
MASTER 2720 	Spannung 230 oder 400 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 300 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 190 U/min Messergröße 270 mm Schnittstärke 0 - 15 mm Schnittgröße 230 x 167 mm Schlittengröße (LxB) 230 x 250 mm Aufstellfläche (LxB) 470 x 370 mm Außenmaße (LxBxH) 540 x 510 x 390 mm Gewicht 25,2 kg Garantie 2 Jahre	MA2723-ST10	4.080,00 €
	- 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 wasserdicht - Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig - Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand - Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften	- Ergonomische Bedienung des Restehalters durch einen schwenkbaren Griff - Leicht laufender Schlitten - innen liegende Führung - Kein Anhaften von Schneidgut - Glatte überall frei zugängliche Flächen - Frei laufendes Messer - Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Spezial - Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte - OPTIONAL: Energiesparfunktion und beleuchteter Skalenring	
	Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl		

MASTER 2720 Option

Master M2720 mit Schneidguthalteleiste

MA2723-ST11

4.260,00 €



* zzgl. MwSt.

MASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
MASTER 3020 	Spannung 230 oder 400 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 500 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 230 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 - Niedrige Bauweise - Kompakt und leistungsstark - Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte - Motor mit doppelt kugellagertem Getriebe - Kühle Flächen mit Luftkühlssystem - Geschlossene Messerabdeckplatte - Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserdicht - Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig - Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand - Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften - Ergonomische Bedienung des Resthalters durch einen schwenkbaren Griff - Leicht laufender Schlitten - innen liegende Führung - Kein Anhaften von Schneidgut - Glatte überall frei zugängliche Flächen - Frei laufendes Messer - Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Spezial - Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte - OPTIONAL: Energiesparfunktion und beleuchteter Skalening Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl	MA3023-ST10	4.620,00€
MASTER 3020 Option	Master MA 3020 mit Schneidguthalteleiste	MA3023-ST11	4.820,00 €
MASTER 3020 mit VS-Schlitten 	VS-Schlitten · V-Stellung für 80% der Schneidgüter geeignet · Einfaches Umschwenken des Schlittens in V-Stellung · Zur Reinigung abnehmbar · Schnittgröße (L x H) 260 x 195 mm · Schlittenmaße (L x B) 260 x 300 mm	MA3023-VS30	5.250,00 €
MASTER 3020 mit HS-Schlitten 	HS-Schlitten · Schnelle und sichere Umsetzung im Schrägschnitt · Einstellbar von 30° - 50° · Schneiden von mehreren Kalibern in einem Hub · Zur Reinigung abnehmbar	MA3023-HS10	5.510,00 €
MASTER 3020 mit LS-Schlitten 	LS-Schlitten · Einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem Fisch · Temperaturbereich -8° bis -10° C	MA3023-LS10	6.100,00 €

MASTER LINE

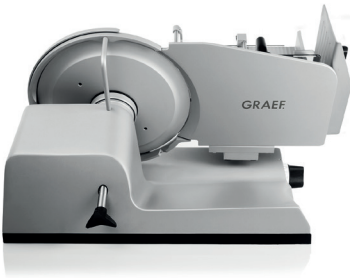
Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
MASTER 3020 mit integrierter Waage 	Spannung230 oder 400 V~ MotorleistungLeistungsaufnahme 500 Watt BetriebsdauerDauerlauf Emissions- Geräuschpegel< 69 dBA Messerdrehzahl230 U/min Messergröße300 mm Schnittstärke0 - 24 mm Schnittgröße260 x 195 mm Schlittengröße (LxB)260 x 300 mm Aufstellfläche (LxB)540 x 440 mm Außenmaße (LxBxH)600 x 570 x 420 mm Gewicht37,1 kg Garantie2 Jahre • Baugleich mit Master 3020 • Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung • Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes • Niedrige Bauweise • Kompakt und leistungsstark • Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte • Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe • Kühle Flächen mit Luftkühlssystem • Geschlossene Messerabdeckplatte • Energiesparfunktion und beleuchteter Skalenring • Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserdicht • Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig • Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand • Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften • Wegfall von Wegstrecken • Mit Waage (100% Tara, nicht eichfähig) • Wiegebereich 0-5000 g • Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften • Ergonomische Bedienung des Restehalters durch einen schwenkbaren Griff • Leicht laufender Schlitten - innen liegende Führung • Kein Anhaften von Schneidgut • Glatte überall frei zugängliche Flächen • Frei laufendes Messer • Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar • Spezial - Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte • OPTIONAL: Energiesparfunktion und beleuchteter Skalenring Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl	MA3023-ST10	5.420,00€
MASTER 3020 Waage mit VS-Schlitten 	VS-Schlitten • V-Stellung für 80% der Schneidgüter geeignet • Einfaches Umschwenken des Schlittens in V-Stellung • Zur Reinigung abnehmbar Schnittgröße (L x H)260 x 195 mm Schlittenmaße (L x B)260 x 300 mm	MA30W23-VS30	6.050,00 €
MASTER 3020 Waage mit HS-Schlitten	HS-Schlitten • Schnelle und sichere Umsetzung im Schrägschnitt • Einstellbar von 30° - 50° • Schneiden von mehreren Kalibern in einem Hub • Zur Reinigung abnehmbar	MA30W23-HS10	6.310,00 €
MASTER 3020 Waage mit LS-Schlitten	LS-Schlitten • Einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem Fisch • Temperaturbereich -8° bis -10° C	MA30W23-LS20	6.900,00 €

* zzgl. MwSt.

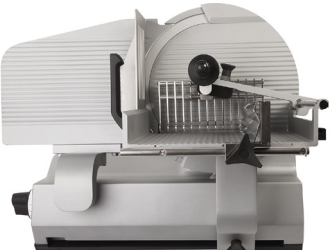
MASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
MASTER 3310 	Spannung 230 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 500 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 230 U/min Messergröße 330 mm Schnittstärke 0 - 24 mm Schnittgröße 300 x 223 mm Schlittengröße (LxB) 300 x 340 mm Aufstellfläche (LxB) 540 x 440 mm Außenmaße (LxBxH) 650 x 605 x 445 mm Gewicht 37,9 kg Garantie 2 Jahre	MA3323-ST10	4.890,00€
	- Niedrige Bauweise - Kompakt und leistungsstark - Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte - Motor mit doppelt kugellagertem Getriebe - Kühle Flächen mit Luftkühlsystem - Geschlossene Messerabdeckplatte - Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserdicht - Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig - Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand - Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften	- Staubdicht und geschützt gegen Strahlwasser - Ergonomische Bedienung des Resthalters durch einen schwenkbaren Griff - Leicht laufender Schlitten - innen liegende Führung - Kein Anhaften von Schneidgut - Glatte überall frei zugängliche Flächen - Frei laufendes Messer - Schlitten ist weit abklappbar, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar - Spezial - Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte - OPTIONAL: Energiesparfunktion und beleuchteter Skalengang	
Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl			
MASTER 3310 mit Doppelschlitten	DS-Schlitten · Ideal für den Einsatz im Fleischbereich · Innen liegender zweiter Zuführschlitten · Gleichmäßige Schnitte bei weichen Schneidgütern · Zur Reinigung abnehmbar · Schnittgröße (L x H) 300 x 223 mm · Schlittengröße (L x H) 300 x 340 mm	MA3323-ST20	5.150,00 €
MASTER 3310 mit Einspannarm	EA-Schlitten · Ideal für große Schneidgüter wie z.B. ganze Schinken · Einspannarm für die Fixierung des Schneidgutes · Leichte und sichere Zuführung · Zur Reinigung abnehmbar · Schnittgröße (L x H) 300 x 210 mm · Schlittengröße (L x H) 300 x 340 mm	MA3323-EA10	6.100,00 €
MASTER 3310 mit integrierter Waage	· Baugleich mit Master 3310 mit Waage · Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung · Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes · Wegfall von Wegstrecken · Wiegebereich 0 - 5000 g / 1g / lbs Teilung · 100 % Tara nicht eichfähig	MA33W23-ST10	5.690,00 €
MASTER 3310 Waage mit Doppelschlitten	DS-Schlitten mit Waage · Baugleich mit Master 3310 mit Doppelschlitten · inklusive integrierter Waage · Wiegebereich 0 - 5000 g / 1g / lbs Teilung · 100 % Tara nicht eichfähig	MA33W23-ST20	5.950,00 €
MASTER 3310 Waage mit Einspannarm	EA-Schlitten mit Waage · Baugleich mit Master 3310 mit Einspannarm · inklusive integrierter Waage · Wiegebereich 0 - 5000 g / 1g / lbs Teilung · 100 % Tara nicht eichfähig	MA33W23-EA10	6.910,00 €

MASTER LINE

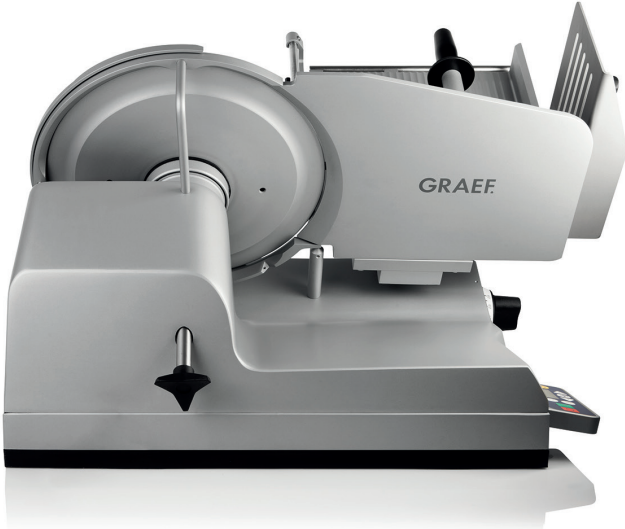
Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
MASTER 3370 	Spannung 230 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 450 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 229 U/min Messergröße 330 mm Schnittstärke 0 - 24 mm Schnittgröße 295 x 244 mm Schlittengröße (LxB) 300 x 340 mm Aufstellfläche (LxB) 585 x 440 mm Außenmaße (LxBxH) 660 x 620 x 470 mm Gewicht 40,3 kg Garantie 2 Jahre	MA33S23-ST11	4.890,00€
	- Niedrige Bauweise - Kompakt und leistungsstark - Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte - Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe - Kühle Flächen mit Luftkühlssystem - Geschlossene Messerabdeckplatte - Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserdicht - Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig - Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand - Staubdicht und geschützt gegen Strahlwasser - Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften	- Ergonomische Bedienung des Resthalters - Leicht laufender Schlitten - innen liegende Führung - Kein Anhaften von Schneidgut - Glatte überall frei zugängliche Flächen - Frei laufendes Messer - Messerabdeckplatte ist abnehmbar - Schlitten weit abklappbar - 45° - Spezial - Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte - OPTIONAL: Energiesparfunktion und beleuchteter Skalenring	
	Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer /Spezialöl /Schneidguthalteleiste		

MASTER 3370 Schlittenneigung 18° 	18° Schrägschnittschlitten · Fixierung des Schneidgutes durch Neigung · Verlust von Schnitthöhe bei kastigen Schneidgütern · Schlitten zur Reinigung abklappbar · Schnittgröße (rund) 244 mm · Schnittgröße (eckig) 300 x 158 mm · Schlittengröße (L x H) 300 x 340 mm	MA33S23-ST12	4.990,00 €
---	--	--------------	------------

MASTER 3370 Patentierter Schneidgutzuführung 	Patentierte Schneidgutzuführung · Die hohe Schneidguthalteleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung · Ermöglicht das Schneiden von Tomaten und Gemüse · Resthalter ermöglicht optimalen Andruck und kleinste Reststücke · Schlitten zur Reinigung abklappbar · Schnittgröße (eckig) 300 x 244 mm · Schlittengröße (L x H) 300 x 340 mm	MA33S23-ST31	5.250,00 €
---	--	--------------	------------

* zzgl. MwSt.

MASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
MASTER 3370 SA 	Spannung 230 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 450 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 229 U/min Messergröße 330 mm Schnittstärke 0 - 24 mm Schnittgröße 295 x 224 mm Schlittengröße (LxB) 300 x 340 mm Aufstellfläche (LxB) 585 x 440 mm Außenmaße (LxBxH) 660 x 620 x 510 mm Gewicht 40,3 kg Garantie 1 Jahr	SA33S23-ST31	8.650,00€
	• Grundaufbau identisch mit Master 3370 • Automatischer Schlittenlauf - auf Handbetrieb umstellbar • Automatische Kalibriererkennung und Festlegung des Hubs • 3 Geschwindigkeiten • Scheibenzahl einfach programmierbar • Patentiertes Zuführsystem		
	Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl / Schneidguthalteleiste		
			

MASCHINENTISCHE

Maschinentische aus Edelstahl rostfrei

	• Mati 131 (L x B x H) 656 x 553 x 720 mm Stabilität für MASTER 3370 und SA 3370	MATI131	840,00€
	• Mati 111 (L x B x H) 863,5 x 553 x 776 mm fahrbar Mobilität und Stabilität für MASTER 3370 und SA 3370	MATI111	1.380,00€

AUTOMASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
HA 800  	Spannung 230 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 500 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 229 U/min Messergröße 300 mm Schnittstärke 0 - 10 mm Schnittgröße 250 x 180 mm Schlittengröße (LxB) 260 x 300 mm Aufstellfläche (LxB) 540 x 440 mm Außenmaße (LxBxH) 600 x 790 x 450 mm Tablettgröße (L x B) 300 x 250 mm Scheiben 160 /min Stapelhöhe 60 mm Gewicht 56 kg Garantie 1 Jahr • Glatte, zugängliche Oberflächen • Niedriger Gesamtaufbau • Übersichtliches Bedienterminal, tropfwassergeschützte Folientastatur • Schlägerfinger aus rostfreiem Spezial - Federstahl • Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert) • Doppelt kugelgelagertes Getriebe • Integriertes Motorkühlsystem • Glattes Vollstahlmesser mit 30 cm Durchmesser • Schmale Messerwarte • Geschlossene Messerabdeckplatte • Festlegung eines Startprogramms per Tastendruck • Veränderung der Ablageposition per Tastendruck • Stapeln bis zu 4 Stapelablagen • Stapelhöhe Tablettvariante 60 mm, Förderbandmaschinen 54 mm • Längs- und Querfächer variable bis zu 4 Reihen • Rundablage, kreisförmige Ablage • Auswahl der Durchmessergröße klein - mittel - groß bei Kreisablage • Vorgabe der Scheibenanzahl • OPTIONAL: Bedienterminal oben Zubehör: Abnehmbarer 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl / Reinigungsbürste	HA800AT-C3	Preis auf Anfrage

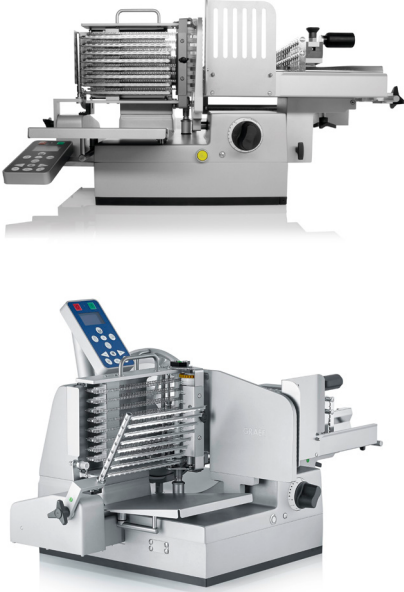
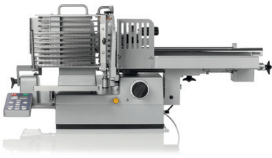
HA 810 VS-Schlitten 	VS-Schlitten • V-Stellung für 80% der Schneidgüter geeignet • Vorbeugung von Sehnenerkrankungen • Einfaches Umschwenken • Zur Reinigung abnehmbar • Schnittgröße (L x H) 260 x 195 mm • Schlittenmaße (L x B) 260 x 300 mm	HA810ATM-C3	Preis auf Anfrage
--	---	-------------	-------------------

HA 800 HS-Schlitten 	HS-Schlitten • Schnelle und sichere Umsetzung im Schrägschnitt • Einstellbar von 30° - 50° • Schneiden von mehreren Kalibern in einem Hub • Zur Reinigung abnehmbar		Preis auf Anfrage
--	--	--	-------------------

HA 800 LS-Schlitten 	LS-Schlitten • Einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem Fisch • Temperaturbereich -8° bis -10°		Preis auf Anfrage
--	--	--	-------------------

* zzgl. MwSt.

AUTOMASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
VA 800 	Spannung 230 V~ Motorleistung Leistungsaufnahme 500 Watt Betriebsdauer Dauerlauf Emissions- Geräuschpegel < 69 dBA Messerdrehzahl 229 U/min Messergröße 300 mm Schnittstärke 0,5 - 10 mm Schnittgröße 250 x 180 mm Aufstellfläche (LxB) 540 x 440 mm Tablettgröße (L x B) 300 x 250 mm Scheiben 160 /min Stapelhöhe 60 mm Gewicht 56 kg Garantie 1 Jahr - Glatte, zugängliche Oberflächen - Niedriger Gesamtaufbau - Übersichtliches Bedienterminal, tropfwassergeschützte Folientastatur - Schlägerfinger aus rostfreiem Spezial - Federstahl - Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert) - Doppelt kugelgelagertes Getriebe - Integriertes Motorkühlsystem - Glatte Vollstahlmesser mit 30 cm Durchmesser - Schmale Messerwarte - Geschlossene Messerabdeckplatte - Festlegung eines Startprogramms per Tastendruck - Veränderung der Ablageposition per Tastendruck - Stapeln bis zu 4 Stapelablagen - Stapelhöhe Tablettvariante 60 mm, Förderbandmaschinen 54 mm - Längs- und Querfächer variable bis zu 4 Reihen - Rundablage, kreisförmige Ablage - Auswahl der Durchmessergröße klein - mittel - groß bei Kreisablage - Vorgabe der Scheibenzahl - OPTIONAL: Bedienterminal oben		Preis auf Anfrage
Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl / Reinigungsbürste			
VA 802	- Einspannlänge 230 mm - Schnittgeschwindigkeit 30 - 70 Hübe /min - Außenmaße (L x B x H) 600 x 880 x 500 mm - Arbeitsraum (L x B x H) 700 x 900 x 640 mm - Eigengewicht 72 kg - Schlittengröße 260 x 230 mm	VA802AT-C3	Preis auf Anfrage
VA 802 H für das Schneiden im Handbetrieb bei einzelnen Scheiben	mit Halbautomatenfunktion - Einspannlänge 230 mm - Schnittgeschwindigkeit 30 - 70 Hübe /min - Außenmaße (L x B x H) 600 x 880 x 500 mm - Arbeitsraum (L x B x H) 700 x 900 x 640 mm - Eigengewicht 72 kg - Schlittengröße 260 x 230 mm	VA802HAT-C3	Preis auf Anfrage
VA 804 	- Einspannlänge 420 mm - Schnittgeschwindigkeit 30 - 60 Hübe /min - Außenmaße (L x B x H) 600 x 1060 x 500 mm - Arbeitsraum (L x B x H) 700 x 1100 x 640 mm - Eigengewicht 75 kg - Schlittengröße 260 x 400 mm	VA804AT-C3	Preis auf Anfrage
VA 806	- Einspannlänge 600 mm - Schnittgeschwindigkeit 30 - 55 Hübe /min - Außenmaße (L x B x H) 600 x 1240 x 500 mm - Arbeitsraum (L x B x H) 700 x 1280 x 640 mm - Eigengewicht 80 kg - Schlittengröße 260 x 600 mm	VA806AT-C3	Preis auf Anfrage

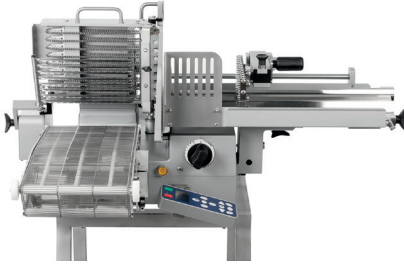
SOFTWAREPAKET PLU

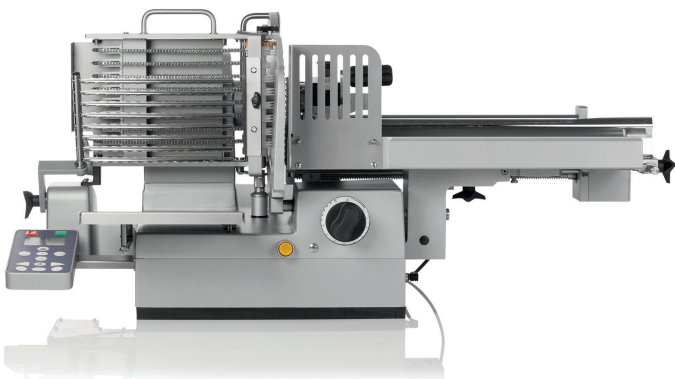
- Anlage von bis zu 100 PLU/Paket

ERGÄNZUNGSMENÜ - KALIBERERKENNUNG - OE

- Automatische Erfassung der Schneidgutgröße durch Kalibriererkennung
- Automatische Anpassung des Schlittenfahrweges an die Schneidgutlänge
- Autom. Anpassung von Abständen für optim. Ausnutzung des vorgegebenen Ablageformats

AUTOMASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung		Art.-Nr.	UVP*
VA 800 mit Förderband 	Spannung	230 V~		Preis auf Anfrage
	Motorleistung	Leistungsaufnahme 500 Watt		
	Schnittgröße	250 x 180 mm		
	Schnittstärke	0,5 - 10 mm		
	Aufstellfläche (LxB)	540 x 440 mm		
	Tablettgröße (LxB)	300 x 250 mm		
	Außenmaße (L x B x H)	600 x 810 x 450 mm		
	Arbeitsraum (L x B x H)	700 x 870 x 570 mm		
	Scheiben	160 /min		
	Stapelhöhe	54 mm		
	Messergröße	300 mm		
	Messerdrehzahl	229 U/min		
	Betriebsdauer	Dauerlauf		
	Emissions- Geräuschpegel	< 69 dBA		
	Ablageprogramme	stapeln, fächern, längs, quer und rund		
	Gewicht	72 kg		
	Garantie	1 Jahr		
Zubehör:				
2-Stufen Messerschärfer / Spezialöl / Reinigungsbürste / Softwarepaket 100 PLU inkl.				
VA 802 Förderband	· Einspannlänge · Schnittgeschwindigkeit · Außenmaße (L x B x H) · Arbeitsraum (L x B x H) · Eigengewicht	230 mm 30 - 70 Hübe /min 600 x 880 x 500 mm 700 x 900 x 640 mm 87 kg	VA802FBAT-C3	Preis auf Anfrage
VA 804 Förderband	· Einspannlänge · Schnittgeschwindigkeit · Außenmaße (L x B x H) · Arbeitsraum (L x B x H) · Eigengewicht	420 mm 30 - 60 Hübe /min 600 x 1060 x 500 mm 700 x 1100 x 640 mm 90 kg	VA804FBAT-C3	Preis auf Anfrage
VA 806 Förderband	· Einspannlänge · Schnittgeschwindigkeit · Außenmaße (L x B x H) · Arbeitsraum (L x B x H) · Eigengewicht	600 mm 30 - 55 Hübe /min 600 x 1240 x 500 mm 700 x 1280 x 640 mm 95 kg	VA806FBAT-C3	Preis auf Anfrage
Förderbänder Edelstahl	· Edelstahl Kettenausführung rostfrei · Leicht abnehmbar · Integrierte Stapelkorrektur · Förderband kurz (B x H) 250 x 640 mm · Förderband lang (B x H) 250 x 1300 mm		83083 83066	Preis auf Anfrage
Förderband Silikon	· Silikon zur Reinigung abnehmbar · Förderband (B x H) 250 x 480 mm		83188	Preis auf Anfrage

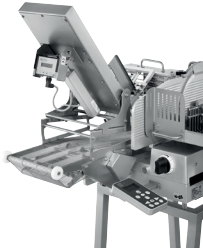
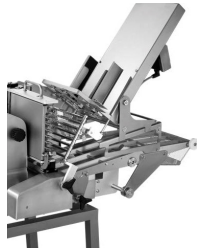


* zzgl. MwSt.

AUTOMASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
HAUCHSCHNITT-EINSATZ FÜR VA 800 	• Schneiden von kleinen Salami und Würsten • Ideal für die Umsetzung von Schräganschnitt • Entspanntes, schnelles, sicheres Arbeiten • Variable Winkeleinstellung zwischen 30° - 50° • Schrägschnitt ermöglicht das Angebot von Hauchschnitt • Resthalterkamm zur Reinigung abnehmbar • für VA 800	83178	Preis auf Anfrage
LACHSSCHLITTEN-EINSATZ FÜR VA 800 	• Für das Schneiden von Lachs, Fischfilets • Frisch, geräuchert oder angefroren bis max. 10° C • Variable Winkeleinstellung zwischen 10° - 50° für VA 800	83270	Preis auf Anfrage
BACON-AUFLAGE FÜR VA800	• Schneiden von Speck • für VA804 • für VA806	83219 83286	Preis auf Anfrage

AUTOMASTER LINE

Modell / Abbildung	Beschreibung		Art.-Nr.	UVP*
MASCHINENTISCHE				
	· Mati 1	(L x B x H) 656 x 553 x 720 mm Stabilität	MATI 1	Preis auf Anfrage
	· Mati 4	(L x B x H) 863,5 x 553 x 776 mm fahrbar, empfohlen für Förderbandmaschinen Mobilität und Stabilität	MATI 4	
INTERLEAVER				
	· Für die automatische Zuführung von Schalen und Papier · nur bei VA mit Förderband und Interleaveranschluss · mit integrierter Stapelkorrektur			Preis auf Anfrage
	· Abmessungen (L x B x H)	540 x 270 x 550 mm		
	· Ablagegeschwindigkeit	max. 60/min.		
	· Schalen/ Papier/ Folie	max. 170 x 250 mm		
	· Betriebsdruck	4-5 bar		
	· Zubehör	Trenneinrichtung zum Separieren von 2 Pack Folien oder Schalen Dreisegmentfilter (Druckregler, Feuchtigkeits- abschneider, Öl und Schmutzfilter)		
OPTIONEN				
	Käsekettenrahmen optimal für den Einsatz „Käse Schneiden“		K2	Preis auf Anfrage
	Universal Kettenrahmen für das Schneiden von Wurst und Käse		K3	
	Softwarepakete			
	· PLU Programm		OP	
	· Ergänzungsmenü		OE	
	· Interleaverschnittstelle		OI	

* zzgl. MwSt.

MESSERSCHÄRFER

Modell / Abbildung	Beschreibung	Art.-Nr.	UVP*
CC120 	• Kunststoffgehäuse • 3 Phasen • 1. Phase: Vorschärfen mit Diamantscheiben • 2. Phase: Schärfen mit Diamantscheiben • 3. Phase: Patentierte Abzieh-/Polierscheiben • 20° Schleifwinkel, für alle glatten und gezahnten Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser geeignet, nicht für japanische Messer geeignet • Langsamdrehende Schleifscheiben verhindern das Überhitzen der Klinge • Genaue Messerpositionierung durch Elastomer-Winkelführung • Sicher und gefahrlos für alle Messerqualitäten • Minimaler Materialabtrag • Ein- / Ausschalter • Abmessungen: L 245 x B 110 x H 110 mm • 230 Volt ~ 75 Watt ~ 50 Hz	CC120EU	159,00 €
CC2100 	• Edelstahlgehäuse • 3 Phasen • 1. Phase: Vorschärfen mit Diamantscheiben • 2. Phase: Schärfen mit Diamantscheiben • 3. Phase: Patentierte Abzieh-/Polierscheiben • Für alle glatten und gezahnten Gewerbemesser • Abnehmbares Schärfmodul für eine einfache und schnelle Reinigung • Genaue Messerpositionierung durch Elastomerführungen • Sicher und gefahrlos für alle Messerqualitäten • Minimaler Materialabtrag • Abmessungen: L 310 x B 130 x H 130 mm • 230 Volt ~ 175 Watt ~ 50 Hz	CC2100EU	575,00 €
SG2000 	• 3 Phasen • 1. Phase: Vorschärfen mit Diamantscheiben • 2. Phase: Schärfen mit Diamantscheiben • 3. Phase: Patentierte Abzieh-/Polierscheiben • 20° Schleifwinkel • Geeignet für verschiedenste Messer, wie Küchen-, Jagd-, Outdoor- oder Gewerbemesser • Einfache, sichere Bedienung durch Elastomer-Winkelführung • Robustes, herausnehmbares Schärfmodul • Langlebige diamantbeschichtete, langsam laufende Schärfscheiben und ein patentiertes Polierverfahren verhindern Ausglühen der Klinge • Trizor-Plus™ - Unvergleichlich stabiler, bogenförmiger Klingenaufbau • EDGESELECT® - Klingenschliff für unterschiedliche Aufgaben anpassbar • Höchste Sicherheit beim Schärfen ohne Verletzungsgefahr • Effizientes, kosteneffektives Schärfen ohne Zeit- und Kraftaufwand - schnelles und ermüdungsfreies Schärfen • Polierstufe auch für gezahnte Messer geeignet • Abmessungen: L 310 x B 130 x H 130 mm • 230 Volt ~ 175 Watt ~ 50 Hz	SG2000EU	379,00 €
Zubehör	• Ersatzschärfmodul für CC2100 und SG2000	143421	215,00 €



Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. +49 (0) 29 32 / 97 03 -0
Fax +49 (0) 29 32 / 97 03 - 90

info@graef.de
www.graef.de