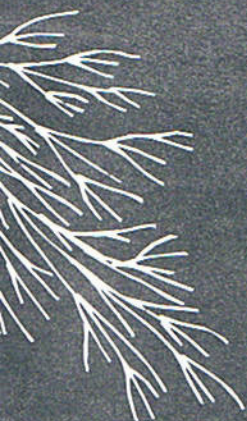


GRAEF MASTER Line

Große Schnittleistung
mit kompromissloser Qualität

Optimierte
Lösungen für alle Einsatzgebiete



GRAEF

Seit 100 Jahren Ihr Partner für Schneidetechnik

Kompakt, ergonomisch, leistungsstark, leicht zu reinigen und stets verlässlich – die Maschinen der GRAEF MASTER Line sind wahre Meister der Schneidekunst. Sie kombinieren bewährte Technologie mit praktischen und patentierten GRAEF Lösungen für den manuellen bis vollautomatischen Aufschnitt von Fleisch-, Wurst- und Käseprodukten. Selbst anspruchsvolles Schneidgut wird stets exakt aufgeschnitten – Scheibe für Scheibe, Tag für Tag.

**Manuell bis vollautomatisch –
die Schneidespezialisten von GRAEF**



Master 3020 mit Waage

Ein **MASTER**
schneidet besser ab:

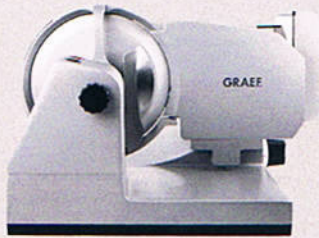
- Vielfalt
- Ergonomie
- Reinigung
- Sicherheit
- Langlebigkeit

waagen

Hofmann



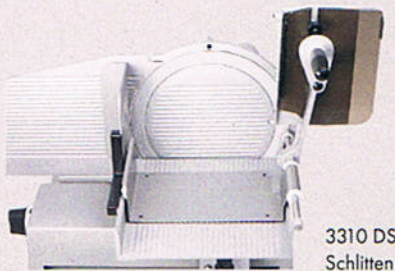
Master Line Präzision und Verlässlichkeit



Master 2720 Der Einsteiger

Kompakt und leistungsstark mit einer geringen Aufstellfläche.

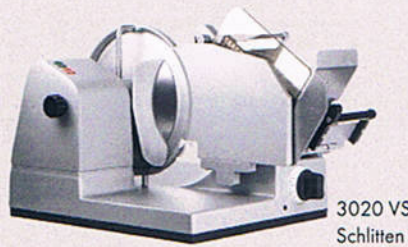
Messergöße: 270 mm



Master 3310 Der Fleischschneider

Messergöße: 330 mm
Wahlweise Ausführungen mit

- ▲ Doppelschlitten
- ▲ Waage



Master 3020 Der Allrounder

Messergöße: 300 mm
Wahlweise Ausführungen mit

- ▲ Vario Slice
- ▲ Lachsschlitten
- ▲ Hauchschnitt-Schlitten
- ▲ Waage



Master 3370 Der Schwerkraftschneider

Messergöße: 330 mm
Wahlweise Ausführungen mit

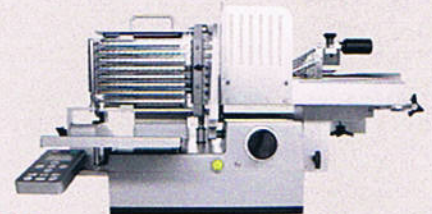
- ▲ 18° Schlitten
- ▲ SA Resthalter
- ▲ Schneidautomat

Weiteres Sortiment

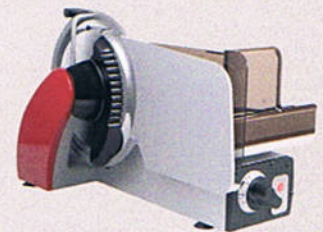
Messerschärfer Vollautomatische Schneidemaschinen Concept Line



CC120



VA 802



Concept Line

... und vieles mehr.



zu unserer
Master Line

Standardmäßig mit
Schnittstärke von 0 - 24 mm
Spannung von 230 V oder 400 V

Handmade
in Germany 

2
Jahre
Garantie