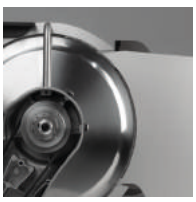
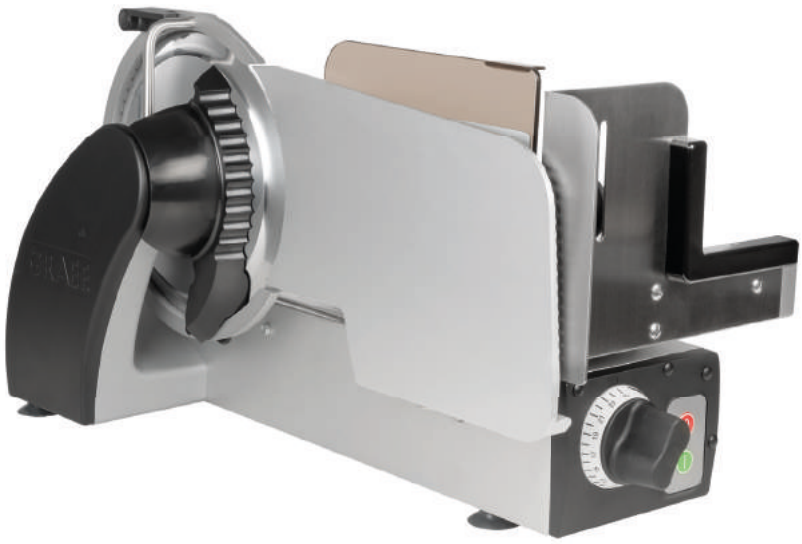
GRAEF.

Concept Line

Concept 25 L





MERKMALE

Leistung und Technik
· Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst – auch im Großformat
· Schnittlänge bis 300 mm
· 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
· Geschlossene , leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
· Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile
· Hochleistungsmesser, hartverchromt
· Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
· Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung
· Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
· Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
· Schlitten um 90° abklappbar

Design
· Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen
· Spezialverzahntes Messer
· Glattes Messer antihaftbeschitet

TECHNISCHE DATEN

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 Ø	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

Zubehör
Spezialöl
2-Stufen Messerschärfer

Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG · Donnerfeld 6 · 59757 Arnsberg · Email: info@graef.de · www.graef.de