

# FEHRMANN

LEBENSMITTELSPEZIALIST • QUALITÄT SEIT 1937

# GRAEF

## GRAEF MASTER Line

**Große Schnittleistung**  
mit kompromissloser Qualität

**Optimierte**  
Lösungen für alle Einsatzgebiete

## 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

## Master Line Präzision und Verlässlichkeit



### Master 2720 Der Einsteiger

Kompakt und leistungsstark mit einer geringen Aufstellfläche.

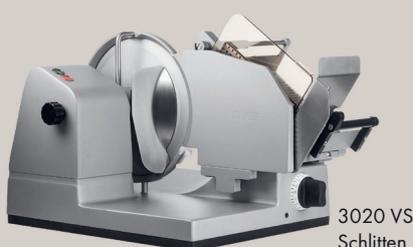
Messergröße: 270 mm



### Master 3310 Der Fleischschneider

Messergröße: 330 mm  
Wahlweise Ausführungen mit

- ▲ Doppelschlitten
- ▲ Waage



### Master 3020 Der Allrounder

Messergröße: 300 mm  
Wahlweise Ausführungen mit

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



### Master 3370 Der Schwerkraftschneider

Messergröße: 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

Bei Fragen und Bestellungen steht Ihnen unser Ansprechpartner sehr gerne zur Verfügung:  
Herr Vito Ditta • 0661 / 92825-43 • vito.ditta@fehrmann.de

