


Graef snijmachines

Met een elektrische snijmachine snijd je snel en gemakkelijk verse voedingswaren op precies de gewenste dikte. Denk aan verse vleeswaren, kaas en carpaccio, maar ook groenten (bv kool), fruit en natuurlijk brood. De snijmachines van Graef zijn dan ook een aanwinst voor de hobby- en professionele kok die graag met verse ingrediënten koken.

Om je klant de juiste snijmachine te kunnen adviseren, hebben wij de eigenschappen van ieder model nog eens overzichtelijk op een rij gezet.

	Machines:	Beste keuze wanneer..	Dankzij...
EVO-serie:	Snijmachine EVO E10 Snijmachine EVO E20, vrijdragend	...het hoofdgebruik het snijden van brood is.	..de gelijkstroommotor die zijn kracht aanpast aan het snijwaar.
Classic-serie:	Snijmachine Classic C10 Snijmachine Classic C20, vrijdragend Classic C90 'Exclusive', vrijdragend en kantelbaar*	... de machine veelzijdig en/ of voor zwaardere snijtaken (kaas, vleeswaren) gebruikt wordt.	..de krachtige geruisloze condensatormotor.
Master-serie:	Snijmachine Master M20, vrijdragend Snijmachine Master M90 'Exclusive', vrijdragend en kantelbaar*	... je thuis wilt koken als topkok, want de machine snijdt óók carpaccio of rosbeef.	...de krachtige geruisloze condensatormotor in combinatie met het speciale holgeslepen mes dat delicate snijwaren van het mes af geleidt.
Specials:	Handsnijmachine Manuale H9 Snijmachine UNA 90 'Exclusive', inklapbaar* Snijmachine Professional P9 'Exclusive'*	..je zonder stroom wilt snijden. ..je beperkte ruimte hebt. ..je de machine voor semiprofessioneel gebruik wilt gebruiken.	

* De 'Exclusive' machines zijn exclusief voor winkerverkoop.

Details zijn te vinden in onze Catalogus 2015-2016 en op www.forsta.nl.