

TWIN-CUT



Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
tel +49 (0) 2932 / 97 03 - 0
fax +49 (0) 2932 / 97 03 - 90

info@graef.de
www.graef.de

BRÖTCHEN SCHNEIDER
BREAD ROLL CUTTER

Brötchenschneider Twin-Cut

Schnelles und sicheres Aufschneiden von Brötchen und Semmeln ohne Verletzungspotential.

Für den Einsatz in Bäckereien, Fleischereien, Gastronomie und Imbissen.



Bread-Roll Cutter Twin-Cut

Fast and safe cutting of buns and rolls without the risk of injury.

For use in bakeries, butchers, catering and snacks bars.



Schnittstärke individuell einstellbar

Durch Drehen des Einstellknopfes ist die Höhe des Messers einstellbar.

Stufenlose Einstellung für An- oder Durchschnitt

Durch Lösen und Verschieben des Einstellknopfes zur rechten oder linken Seite kann ein An- oder Durchschnitt gewählt werden.

Sauberer Schnitt

Das gezahnte Messer aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht einen schnellen und sauberen Schnitt.

Leichte Reinigung

Die Oberflächen sind frei zugänglich.

Maße

Standfläche	450x285 mm
Arbeitsfläche	490x285 mm
Höhe	135 mm
Max. Schnittbreite	130 mm
Schnitthöhe	12-30 mm
Gewicht	4,5 kg



Cutting thickness individually adjustable

By turning the knob, the height of the blade is adjustable.

Variable adjustment to cut open or cut through

By loosening and moving the knob to the left or the right you can select to cut open or through.

Clean cut

The serrated knife made of stainless steel allows a fast and clean cut.

Easy Cleaning

Surfaces are freely accessible.

Measures

Dimensions	450x285 mm
Work space	490x285 mm
Height	135 mm
Max. cutting width	130 mm
Cutting height	12-30 mm
Weight	4,5 kg