

Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic

FÜR ALLE, DIE ES KLASSISCH MÖGEN

BEWÄHRT UND GUT – UNSERE GATTERMASCHINE.



Gatter-
maschine

Hygie-
nische Folien-
tastatur

Einfache
Bedienung

Sekunden-
schneller
Filzwechsel

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



MHS Schneidetechnik GmbH • Im Deboldsacker 6 • 74232 Abstatt
Telefon: 07062 978960 • info@mhs-schneidetechnik.de

www.mhs-schneidetechnik.de

Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic

Die **MHS basic** ist die unverzichtbare Grundausrüstung in Ihrer Bäckerei. Vollautomatisch und einfach zu bedienen. Mit dieser Gattermaschine sparen Sie

bis zu 50% an Reinigungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Gattermaschinen. Profitieren auch Sie davon!

Fakten, die überzeugen

- Filzwechsel ohne Werkzeug in Sekundenschnelle
- Softvorschub mit 2 Kraftstufen zum besonders schonenden Schneiden
- Schneidet nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)
- Bis zu 50% Ersparnis der Reinigungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Gattern
- Minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit
- Energiesparender Stand-By-Betrieb
- Geprüfte Sicherheit (GS-geprüft)
- Sicherheitsgeschaltete Abdeckhaube im Einlegebereich
- Optionales Sicherheitslichtgitter statt Abdeckhaube

Hygiene, die überzeugt

- Ausgelagerter Antrieb verhindert das Eindringen von Schmutz und Schneidöl in den Antriebsbereich
- Verkürzte Reinigungszeit durch leichte Zugänglichkeit und glatte Oberflächen
- Beölung ohne Ölpumpe
- Einfach zu entnehmende Edelstahlgatterrahmen
- Gatterrahmen in Spülmaschine reinigbar
- Alle zur Reinigung notwendigen Abdeckungen ohne Werkzeug entnehmbar



Technische Daten

Abmessungen (BxHxT):	59,5 x 112 x 73,5 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	45 x 14 x 34 cm
Schnittstärken:	9 – 14 mm
Gewicht:	200 kg
Messerart:	Gatter
Schneidet:	Nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf unserer Website.



Wir beraten Sie gerne: sales@mhs-schneidetechnik.de