

Integriert. Innovativ. Platzsparend.

MHS integral touch

FAST ZU SCHADE FÜR NUR DRUNTER

VOLL IN DIE THEKE INTEGRIERBAR DANK SCHUBLADENAUSZUG.

Rundmesser

Untertheke-
maschine

Bis 220
Abschnitte
pro Minute

Kein
Ausschnitt
notwendig



Integriert. Innovativ. Platzsparend.

MHS integral touch

Integrieren Sie die **MHS integral touch** in Ihre Verkaufstheke und somit in Ihr Ladenkonzept. Sie verlieren keinen Platz mehr in Ihrem Brotregal und sogar die Arbeitsfläche bleibt komplett erhalten. Die Maschine wird einfach unter die Theke geschoben,

und es ist kein Ausschnitt in der Arbeitsfläche und keine Höhenanpassung notwendig. Das Touch-Display sowie der automatische Schneidprozess wird Sie begeistern!

Fakten, die überzeugen

- Integrierbare Rundmessermaschine: Voll integrierbar dank Schubladenauszug, kein Ausschnitt in der Theke nötig
- Maschine auch ohne Theke oder sonstige Möbel voll nutzbar
- Effizient: Brot nur in die Maschine legen, Schublade schließen, Maschine greift das Brot automatisch
- Intuitive, leicht verständliche Bedienung über innovatives Touch-Display
- Scheibenstärke in 0,5 mm Schritten frei wählbar
- 3 zusätzliche Speichertasten, frei programmierbar
- Funktion zum Teilen und Halbaufschneiden
- Vermessung des Brotes ohne Lichtschranke
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Minimaler Greiferrest
- Extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung und original MHS-Schliff
- Leises Schneiden – das MHS-Spezialmesser verhindert das Schneidgeräusch bereits vor der Entstehung
- Minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Geprüfte Sicherheit (GS Prüfzert)
- Besonders leichte Reinigung

Hygiene, die überzeugt

- Hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum
- Edelstahlgehäuse
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden
- Maschine zu Reinigungs- und Wartungszwecken komplett bewegbar



Technische Daten

Abmessungen (BxHxT):	90 x 82 x 74 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	39 x 12-14,5 x 32 cm
Schnittstärken:	4 – 24 mm
Gewicht:	250 kg
Messerart:	Rundmesser 380 mm
Schneidet:	Nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf unserer Website.



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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