

Stark. Hygienisch. Premium.

**MHS premium**

# STARKES DESIGN. STARKE LEISTUNG.

FÜR ALLE, DIE ES PREMIUM MÖGEN.



Rundmesser

160  
Abschnitte  
pro Minute

In 3 Größen  
erhältlich

Ölfreies  
Schneiden

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



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

[www.mhs-schneidetechnik.de](http://www.mhs-schneidetechnik.de)

Stark. Hygienisch. Premium.

# MHS premium

Die **MHS premium** Reihe zeichnet sich durch höchste Qualität und Benutzerfreundlichkeit aus. Mit dem innovativen Rundmesser schneiden Sie ölfrei und leise.

Durch die Auswahl von 3 Einlegelängen finden Sie immer die richtige Größe für Ihre Bäckerei.

## Fakten, die überzeugen

- Intuitive, leicht verständliche Bedienung über hygienische Folientastatur mit 2 integrierten Displays
- 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
- Besonders kleiner 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-Zertifikat)
- Besonders leichte Reinigung
- Optional erhältlich: Tütenhalter, Clipsbehälter, Messerschutz
- Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp)

## Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden
- Reinigungsstellung des Messers
- Die neue klare Konstruktion reduziert Schmutzablagerungen und vereinfacht die Reinigung
- Hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum
- Fronttüre zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum von vorne
- Entnahmewanne zur Reinigung nach vorne klappbar und werkzeuglos entnehmbar, erleichtert den Zugang zum Schneidraum

## Technische Daten (S/M/L)

Abmessungen (BxHxT): 65/80/100 x 110 x 73 cm  
Brotdurchgang (LxHxT): 32/39/49 x 14-16 x 35 cm  
Schnittstärken: 4 – 24 mm  
Gewicht: 205/220/240 kg  
Messerart: Rundmesser 420 mm  
Schneidet: Alle Brotsorten  
(auch Hefezöpfe, Kuchen)

Weitere technische Daten auf unserer Website.



LEICHTE  
REINIGUNG



ENERGIE  
SPAREND



LEISES  
SCHNEIDEN



ÖLFREIES  
SCHNEIDEN



WARMES  
BROT

Wir beraten Sie gerne: [sales@mhs-schneidetechnik.de](mailto:sales@mhs-schneidetechnik.de)