

Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium touch

DIE MÖCHTE MAN IM WOHNZIMMER HABEN

BESTIMMEN SIE DAS FRONTDESIGN IHRER MASCHINE SELBST!

Rundmesser

130/220
Abschnitte
pro Minute

Touch-
Display

Auswahl an
Front-Designs



Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium touch

Die **MHS premium touch** mit Touch-Display ermöglicht eine schnelle Bedienung ohne lange Einarbeitungszeiten des Personals. Es stehen Ihnen drei Maschinengrößen zur Verfügung – S, M und L. Sicher ist auch für Ihre

Brotgrößen und Geräteanforderungen die richtige Brotschneidemaschine dabei. Passen Sie die Front der Maschine an Ihr Ladendesign an und machen Sie Ihre Brotschneidemaschine zum Design-Objekt.

Fakten, die überzeugen

- 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
- Besonders kleiner Greiferrest
- Extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung und original MHS-Schliff
- Besonders leises Schneiden – das MHS Spezialmesser sowie das besondere Gehäuse sorgen für ein extrem leises Schneidgeräusch
- Minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Geprüfte Sicherheit (GS-Zertifikat)
- Besonders leichte Reinigung
- Optional erhältlich: Tüthenhalter, Clipsbehälter, Messerschutz
- Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp)

- Auswahl an Front-Designs



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen
- 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.

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