

Schnell. Effizient. XXL.

MHS professional

DIE MACHT SIE WUNSCHLOS GLÜCKLICH

SCHNEIDEN SIE DOCH EINFACH ALLES!



Rundmesser

80 – 220
Abschnitte
pro Minute

Für effiziente
Produktionen

Austrageband

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



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

www.mhs-schneidetechnik.de

Schnell. Effizient. XXL.

MHS professional

Mit der **MHS professional** sind Sie für alle Fälle gerüstet. Ob Zöpfe, Stollen, Kuchen, Brote und vieles mehr, all dies verarbeitet die **MHS professional**

problemlos. Mit einer Einlegelänge von bis zu 75 cm reduzieren Sie Ladezeiten und Reststücke auf ein Minimum.

Fakten, die überzeugen

- Scheibenstärke in 0,5 mm-Schritten frei wählbar
- 3 zusätzliche Programm-Speichertasten, frei programmierbar (Schnittstärke, Drehzahl, Nachlaufzeit, Rücklaufweg)
- Funktion zum Schneiden von Scheibenanzahlen, Teilen und Halbaufschneiden (auch in gleich große Stücke)
- Schnittanzahl anpassbar an das Schneidgut/Arbeitsprozess
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Rücklaufwegbegrenzung (einstellbar auf jeweilige Brotlänge)
- Automatische Klappenöffnung
- Automatischer Klappenstart (wählbar)
- Kraftvoller Messerantrieb (1,5 kw) mit Frequenzumformer
- Gebläsekühlung für Motor und Elektronik ermöglicht kontinuierliches Schneiden
- Automatischer Greifer (optional erhältlich)
- Schnittstärke bis 100 mm (optional erhältlich)
- Extrem langlebiges Messer
- Minimaler Greiferrest
- Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp)

Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen
- Reinigungsstellung des Messers
- Besonders leichte Reinigung
- Minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit
- Entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum, ohne Maschine verschieben zu müssen
- Ohne Werkzeug entnehmbare Rückwand zur noch leichteren Reinigung des rückwärtigen Schneidraums
- Hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum
- Austrageband entnehmbar
- Hygienische Folientastatur für einfachste Bedienung

Technische Daten

Abmessungen (BxHxT): (161) 260 x 114 x 86,5 cm
Brotdurchgang (LxHxT): 75 x 14-16 x 35 cm
Schnittstärken: 4 – 30 mm (auf Wunsch bis 100 mm)
Gewicht: 320 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