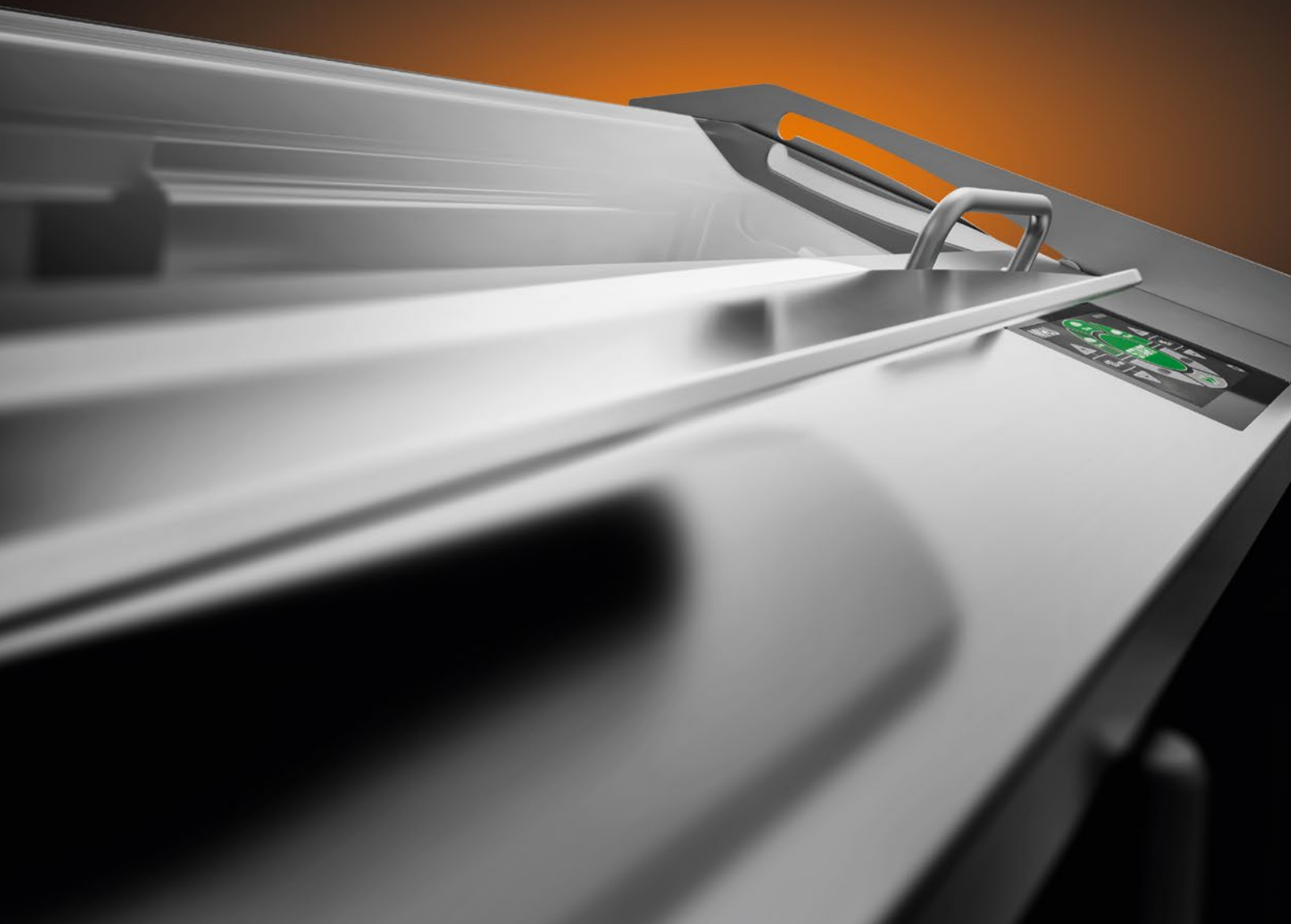


Wirtschaftlich. Innovativ. Modern.

MHS Brotschneidemaschinen

MIT MHS GEHT'S

SCHNEIDEMASCHINEN, DENEN MAN NICHT WIDERSTEHEN KANN.



MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

www.mhs-schneidetechnik.de

Wirtschaftlich. Innovativ. Modern.

MHS Schneidetechnik

SCHNEIDEMASCHINEN FÜR SIE GEMACHT

IHR ANSPRUCH MACHT UNS INNOVATIV UND MODERN.



Vielseitig. Effizient. Hygienisch.

MHS Brotschneidemaschinen

Besser, einfacher, wirtschaftlicher – die Ansprüche von MHS an die Schneidemaschinentechnik sind so kurz wie prägnant. Seit über 30 Jahren zählt die **MHS-Schneidetechnik GmbH** zu den international innovativsten Herstellern für Schneidetechnik im Nahrungsmittelbereich.

Finden Sie die Brotschneidemaschine,
die perfekt zu Ihnen passt!

Seite 4	MHS basic
Seite 6	MHS compact
Seite 8	MHS ideal (S/M/L)
Seite 10	MHS integral touch
Seite 12	MHS premium (S/M/L)
Seite 14	MHS premium touch (S/M/L)
Seite 16	MHS professional
Seite 18	Service
Seite 19	Technische Daten



Wir beraten Sie gerne: sales@mhs-schneidetechnik.de
Testen Sie auch unseren Maschinenfinder:



Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic

FÜR ALLE, DIE ES KLASSISCH MÖGEN

BEWÄHRT UND GUT – UNSERE GATTERMASCHINE.

Gatter-
maschine

Hygie-
nische Foli-
entastatur

Einfache
Bedienung

Sekunden-
schneller
Filzwechsel



Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic

Die **MHS basic** ist die unverzichtbare Grundausstattung 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 Seite 19



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

Kompakt. Platzsparend. Einzigartig.

MHS compact

BESTE QUALITÄT KOMPAKT VERPACKT

KEIN PLATZ FÜR EINE TOLLE MASCHINE? MIT MHS GEHT'S!

Rundmesser

Nur 60 cm
Breite

Einfache
Bedienung

Ölfreies
Schneiden



Kompakt. Platzsparend. Einzigartig.

MHS compact

Mit der **MHS compact** schneiden Sie ganz groß auf. Dank Ihres einzigartigen Schneidkonzepts kommt die Rundmessermaschine mit nur 60 cm Breite aus. Dennoch verlieren Sie nicht bei der Einlegelänge.

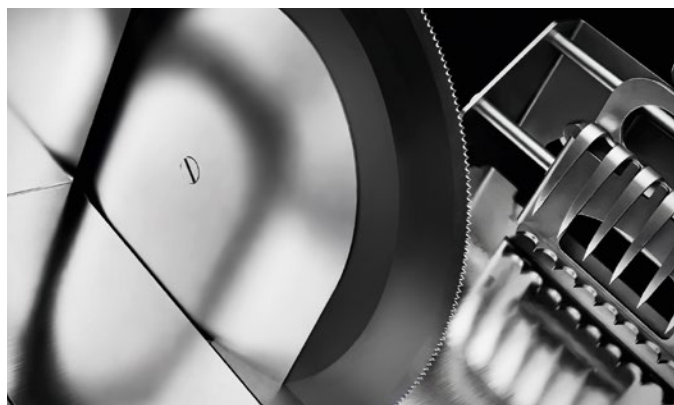
Warme Brote können ölfrei und hygienisch geschnitten werden. Höchste Schnittqualität und innovative Technik auf kleinem Raum.

Fakten, die überzeugen

- Kompakte Abmessungen einer Gatterbrot-schneidemaschine
- Schneiden von bis zu 38 cm langen Broten in einem Arbeitsgang
- Extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung und original MHS-Schliff
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Minimaler Greiferrest
- Intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung
- Scheibenstärke in 1mm Schritten frei wählbar
- 3 zusätzliche Speichertasten, frei programmierbar
- Funktion zum Teilen und Halbaufschnneiden
- Minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit
- Vermessung des Brotes ohne Lichtschranke
- Leises Schneiden – das MHS-Spezialmesser verhindert das Schneidgeräusch bereits vor der Entstehung
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt

Hygiene, die überzeugt

- Hygienische Folientastatur für einfachste Bedienung
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden



Technische Daten

Abmessungen (BxHxT): 59,5 x 125 x 74 cm
 Brotdurchgang (LxHxT): 38 x 14 – 16 x 28 cm
 Schnittstärken: 4 – 24 mm
 Gewicht: 250 kg
 Messerart: Rundmesser 260 mm
 Schneidet: Nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf Seite 19



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

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

MHS ideal (S/M/L)

IMMER GUT AUFGESTELLT

MIT DEM TISCHMODELL BESTIMMEN SIE WAS DRUNTER PASSIERT.

Rundmesser

Tischmodell

Volle
Funktionalität

Innovative
Bedienung



Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

MHS ideal (S/M/L)

Die **MHS ideal** ist die wirtschaftlichste Lösung einer Rundmessermaschine. Unser Tischmodell ist nun schneller, hygienischer, leiser und lässt Sie den Platz

unter Ihrer Brotschneidemaschine einfach wie bisher nutzen. Erleben Sie ein exzellentes Schnittergebnis bei geringem Platzbedarf.

Fakten, die überzeugen

- In den Größen S, M und L für einen Brotdurchgang in 35, 40 und 45 cm Länge erhältlich
- Tischmodell mit Rundmesser
- Besonders breiter Schacht für Brote bis 36 cm Durchmesser
- Scheibenstärke in 0,5 mm Schritten frei wählbar
- 3 zusätzliche Speichertasten, frei programmierbar
- Funktion zum Teilen und Halbieren
- 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
- Intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Geprüfte Sicherheit (GS Prüfzert)
- Besonders leichte und schnelle Reinigung
- 230V
- Zubehörfach
- Passender Tisch (optional erhältlich)



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

Hygiene, die überzeugt

- Hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum
- Edelstahlgehäuse
- Hygienische Folientastatur für einfachste Bedienung
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden
- Obere Reinigungsöffnung erleichtert die Reinigung im hinteren Bereich der Maschine
- Reinigungsstellung des Messers



Technische Daten (S/M/L)

Abmessungen (BxHxT): 76,5/90,5/98,5 x 52,5 x 68,5 cm
 Brotdurchgang (LxHxT): 35/40/45 x 14-16 x 36 cm
 Schnittstärken: 4 – 24 mm
 Gewicht: 110/120/130 kg
 Messerart: Rundmesser 260 mm
 Schneidet: Nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf Seite 19

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

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 Seite 19



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium (S/M/L)

STARKES DESIGN. STARKE LEISTUNG.

FÜR ALLE, DIE ES PREMIUM MÖGEN.

Rundmesser

220
Abschnitte
pro Minute

In 3 Größen
erhältlich

Ölfreies
Schneiden



Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium (S/M/L)

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 Halbaufschnitten
- 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 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 Seite 19



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium touch (S/M/L)

NOCH MEHR PREMIUM: BLACK & TOUCH

ERLEBEN SIE DIE MHS PREMIUM IN ELEGANTEM SCHWARZ
UND MODERNEM TOUCH-DISPLAY

Rundmesser

130/220
Abschnitte
pro Minute

Touch-
Display

In 3 Größen
erhältlich



Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium touch (S/M/L)

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.

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: Tütenhalter, Clipsbehälter, Messerschutz
- Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp)

Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden
- Reinigungsstellung des Messers
- Die neue 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 Seite 19



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

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



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 Scheibenzahlen, Teilen und Halbaufschnitten (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 leichterem 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 Seite 19



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

Kompetent. Zuverlässig. Nah.

MHS Service

MIT RAT UND TAT IMMER NAH BEI IHNEN

MIT EINEM FLÄCHENDECKENDEN NETZ VON SERVICEPARTNERN.



Ihren Servicepartner vor Ort finden Sie auf
www.mhs-schneidetechnik.de

Mit einem flächendeckenden Netz von Servicepartnern sichern wir die Beratung und Betreuung unserer Kunden. Jeder Partner gewährleistet durch speziell auf MHS-Maschinen geschulte Servicemechaniker einen schnellen Reparatur- und Ersatzteilservice.

Um einen reibungslosen Einsatz von Anfang an zu garantieren, werden die Bediener vor Ort geschult und unterwiesen.

Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich bitte umgehend an MHS oder an Ihre betreuende Vertretung. Sollte doch mal etwas schief gehen, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Techniker unter:

Telefon: **0 70 62 / 9 78 96 - 10**

Fax: **0 70 62 / 9 78 96 - 19**

service@mhs-schneidetechnik.de



Vielseitig. Effizient. Hygienisch.

MHS Brotschneidemaschinen – Technische Daten

	MHS basic	MHS compact	MHS ideal (S/M/L)	MHS integral touch	MHS premium (S/M/L)	MHS premium touch (S/M/L)	MHS professional
Abmessungen (BxHxT) cm	59,5 x 112 x 73,5	59,5 x 125 x 74	76,5 / 90,5 / 98,5 x 52,5 x 68,5	90 x 82 x 74	65 / 80 / 100 x 110 x 73	65 / 80 / 100 x 110 x 73	(161) 260 x 114 x 86,5
max. Abschnitte / min	–	100	100	130 & 220	220	130 & 220	80-220
max. Einlegebreite (mm)	340	280	360	320	350	350	350
max. Einlegelänge (mm)	450	380	350 / 400 / 450	390	320 / 390 / 490	320 / 390 / 490	750
Max. Einlegehöhe (mm)	140	140-160	140-160	120-145	140-160	140-160	140-160
Anschlusswert	1,2 kW / 400V / 50 Hz optional 230V	1,0 kW / 400V / 50 Hz optional 230V	1,0 kW / 400V / 50 Hz optional 230V	1,6 kW / 230V / 50 Hz	2,5 kW / 230V / 50 Hz	2,5 kW / 230V / 50 Hz	2,6
Gewicht (Kg)	200	250	110 / 120 / 130	250	205 / 220 / 240	205 / 220 / 240	2,6 kW / 400V / 50 Hz
Messerart	Gattermesser	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 380 mm	Rundmesser, ø 420 mm	Rundmesser, ø 420 mm	Rundmesser, ø 420 mm
ölfrei	optional	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funktionen							
halbieren	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
halbaufschnitten	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scheibenanzahl	–	–	✓	✓	✓	✓	✓

MHS Schneidetechnik GmbH

Im Deboldsacker 6
74232 Abstatt

Telefon: 07062 978960
Telefax: 07062 9789629

info@mhs-schneidetechnik.de

MHS Sales

Telefon: 07062 978960

sales@mhs-schneidetechnik.de

MHS Service

Telefon: 07062 97896-10
Telefax: 07062 97896-19

service@mhs-schneidetechnik.de

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

www.mhs-schneidetechnik.de