

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

## MHS ideal SB (S/M)

# BEQUEM FÜR KUNDEN, KOSTENGÜNSTIG FÜR SIE

DIE UNKOMPLIZIERTE SB-MASCHINE MIT STIL.



Rundmesser

Einfache  
Bedienung

Sauberes  
Verpacken

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)

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

# MHS ideal SB (S/M)

Mit der **MHS ideal SB** sind Sie ganz nah am Kunden und dessen Wünschen. Dank einfachster Bedienung kann der Kunde selbst entscheiden, wie er seine Backwaren geschnitten haben will. Drei voreinge-

stellte Scheibenstärken lassen sich per Knopfdruck individuell auswählen. Die MHS ideal SB schneidet alle Brotsorten. Die MHS ideal SB ist in zwei verschiedenen Größen verfügbar (S/M).

## Fakten, die überzeugen

- Einfache Bedienung durch klare Symbolik
- 3 voreingestellte Scheibenstärken lassen sich per Knopfdruck auswählen
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Automatischer Scheibenhälter
- Automatischer Brotgreifer
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Innenliegendes Eintütblech
- Entnahmewanne mit Krümelschlitz
- Leises Schneiden – das MHS-Spezialmesser reduziert die Schneidgeräusche bereits vor der Entstehung
- Antrieb mit Frequenzumformer schont die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp)
- Geprüfte Sicherheit (GS-geprüft)
- Tütenhalter und Clipsbehälter (optional erhältlich)



LEICHTE  
REINIGUNG



ENERGIE  
SPAREND



LEISES  
SCHNEIDEN



ÖLFREIES  
SCHNEIDEN



WARMES  
BROT

## Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse (auf Wunsch lackiert)
- Entnahmewanne mit Krümelschlitz
- Entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum, ohne Maschine verschieben zu müssen
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen
- Reinigungsstellung des Messers
- Hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum

## Technische Daten (S/M)

Abmessungen (BxHxT):	80/90 x 105,5 x 71,5 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	35/40 x 14-16 x 26 cm
Schnittstärken:	10, 12, 14 mm (andere auf Anfrage)
Gewicht:	180/190 kg
Messerart:	Rundmesser 260 mm
Schneidet:	Alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf unserer Website.

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