

SCHNEIDEN SIE EINFACH ALLES!

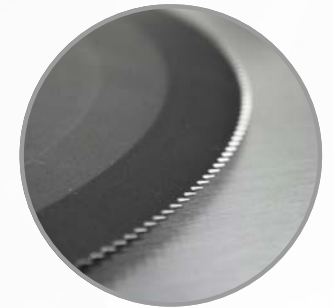
FÜR DIE INDUSTRIELLE PRODUKTION

MHS PROFESSIONAL



RUNDMESSER-MASCHINE

Effiziente Maschine mit hochwertigem Rundmesser für saubere Schnitte.



3 ZUSÄTZLICHE PROGRAMMTASTEN

3 Schnellstart-Tasten mit individuell speicherbaren Schneidprogrammen.



EFFIZIENT

Automatische Klappenöffnung und optionaler Klappenstart ermöglichen eine höchste Effizienz beim Schneiden.



HYGIENISCHE UND SCHNELLE REINIGUNG

Hermetische Kapselung, Austrageband schnell und werkzeuglos entnehmbar.





ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT



LEISES
SCHNEIDEN



EASY TO
CLEAN



ENERGIE-
SPAREND

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.

- Scheibenstärke in 0,5 mm-Schritten frei wählbar
- 3 zusätzliche Programm-Speichertasten, frei programmierbar (Schnittstärke, Drehzahl, Nachlaufzeit, Rücklaufweg)
- Funktion zum Schneiden von Scheibenanzahlen
- Funktion zum Teilen und Halbaufschneiden
- Hygienische Folientastatur für einfachste Bedienung
- Aufteilstückfunktion zum Schneiden in gleiche Stücke
- Höchste Schnittqualität durch Zirkularrundmesserschnitt
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Schnittanzahl anpassbar an das Schneidgut/Arbeitsprozess
- Rücklaufwegbegrenzung (einstellbar auf jeweilige Brotlänge)
- Automatische Klappenöffnung
- Automatischer Klappenstart (wählbar)
- Kraftvoller Messerantrieb (1,5 kw) mit Frequenzumformer
- Automatischer Greifer (optional erhältlich)
- Schnittstärke bis 100 mm (optional erhältlich)

WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Minimaler Greiferrest
- Extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung und original MHS-Schliff
- Intuitive, leicht verständliche Bedienung
- Besonders leichte Reinigung
- Minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit
- Antrieb mit Frequenzumformer schützt die mechanischen Bauteile (Sanft-Anlauf, Sanft-Stopp)
- Bis zu 220 Abschnitte/Min.

MAXIMALE HYGIENE DURCH:

- Edelstahlgehäuse
- 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
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen
- Reinigungsstellung des Messers
- Hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum
- Austrageband entnehmbar



VIDEO ZUR MHS PROFESSIONAL AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

FÜR ALLE, DIE MEHR WOLLEN



HOHE EFFIZIENZ



ROBUST



FLEXIBEL

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)

Schnittleistung: 80 – 220 Schnitte/Min.

Gewicht: 320 kg

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE