

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

# MHS ideal

## IMMER GUT AUFGESTELLT

MIT DEM TISCHMODELL BESTIMMEN SIE WAS DRUNTER PASSIERT.

Rundmesser

Tischmodell

Freie  
Schnittstärken-  
wahl

Ölfreies  
Schneiden



Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

# MHS ideal

Die **MHS ideal** ist die wirtschaftlichste Lösung einer Rundmessermaschine. Unser Tischmodell mit Rundmesser, lässt Sie den Platz unter Ihrer Brot-

schneidemaschine einfach wie bisher nutzen. In drei Einlegelängen verfügbar.

## Fakten, die überzeugen

- In den Größen S, M und L für einen Brotdurchgang in 35, 40 und 45 cm Länge erhältlich
- Tischmodell mit Rundmesser
- Scheibenstärke in 1mm 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

- 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 unserer Website.

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