

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

MHS ideal

IMMER GUT AUFGESTELLT

MIT DEM TISCHMODELL BESTIMMEN SIE WAS DRUNTER PASSIERT.

Rundmesser

Tischmodell

Volle
Funktionalität

Innovative
Bedienung



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



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

www.mhs-schneidetechnik.de

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

MHS ideal

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 und M für einen Brotdurchgang in 35 und 40 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 mit Display für einfachste Bedienung
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden
- Reinigungsstellung des Messers



Technische Daten (S/M)

Abmessungen (BxHxT): 76,5/90,5 x 55 x 71 cm

Brotdurchgang (LxHxT): 35/40 x 14-16 x 36 cm

Schnittstärken: 4 – 24 mm

Gewicht: 120/130 kg

Messerart: Rundmesser 260 mm

Schneidet: Nahezu alle Brotsorten
(auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten und Informationen auf
www.mhs-schneidetechnik.de

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