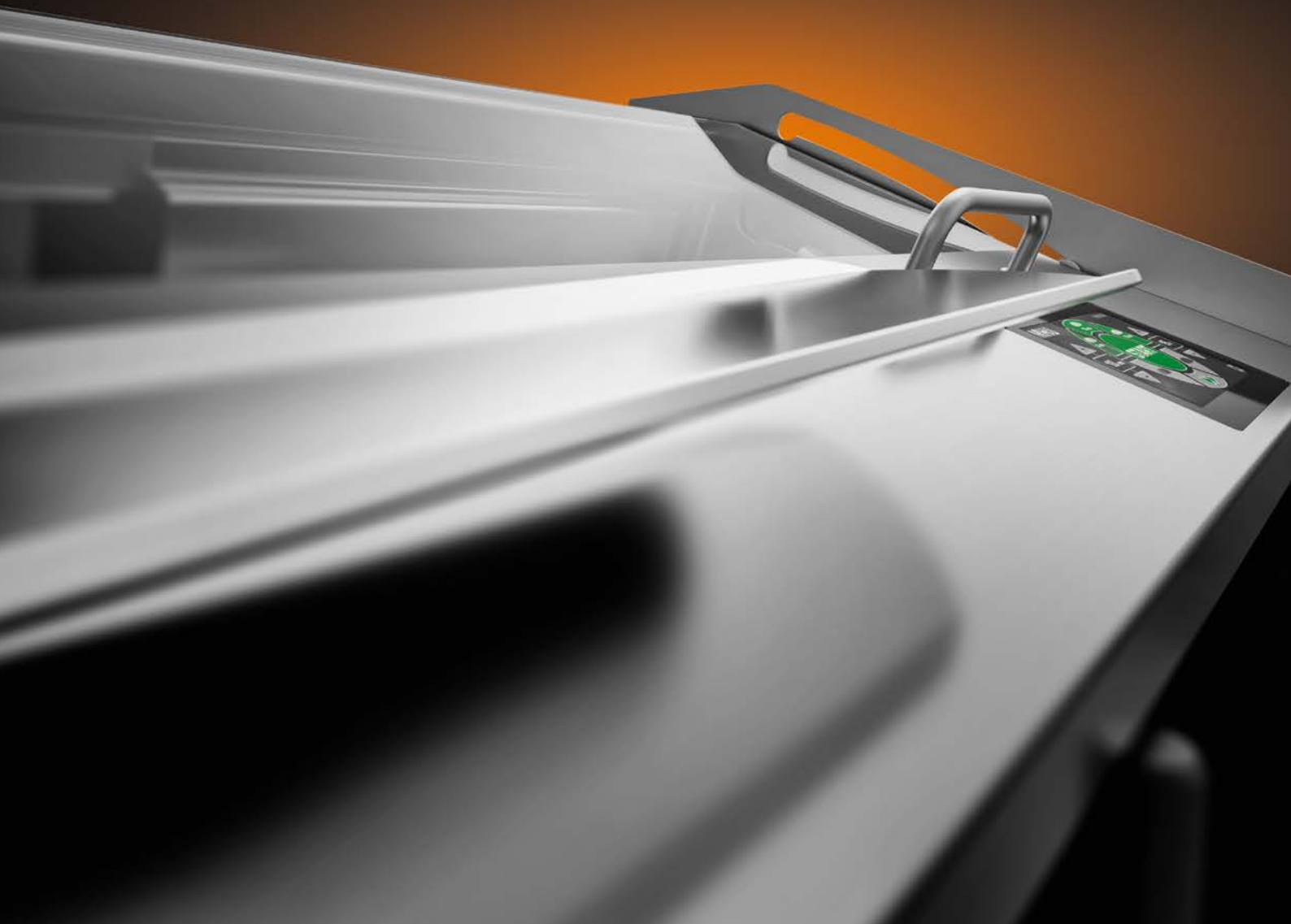


Wirtschaftlich. Innovativ. Modern.

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 Schneidemaschinenteknik 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**
- Seite 10 **MHS integral touch**
- Seite 12 **MHS premium**
- Seite 14 **MHS premium touch**
- 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 Folien-
tastatur

Einfache
Bedienung

Sekunden-
schneller
Filzwechsel



Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic

Die **MHS basic** ist die unverzichtbare Grundausrüstung 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.

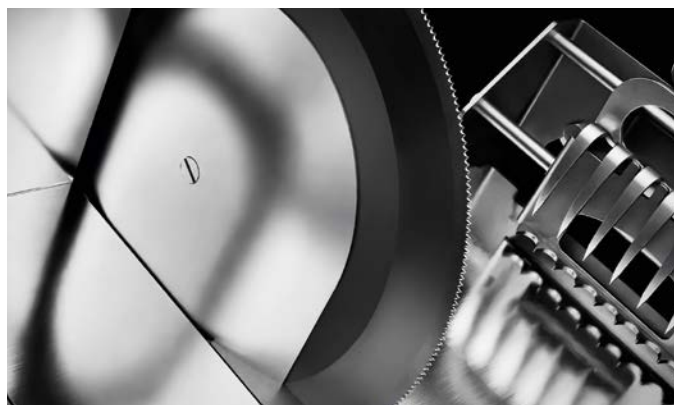
Warme Brote können ölfrei und hygienisch geschnitten werden. Höchste Schnittqualität und innovative Technik auf kleinem Raum.

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 Halbaufschneiden
- 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



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

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 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

STARKES DESIGN. STARKE LEISTUNG.

FÜR ALLE, DIE ES PREMIUM MÖGEN.



Rundmesser

160
Abschnitte
pro Minute

In 3 Größen
erhältlich

Ölfreies
Schneiden



Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium

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 Halbaufschneiden
- 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 klare 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

DIE MÖCHTE MAN IM WOHNZIMMER HABEN

BESTIMMEN SIE DAS FRONTDESIGN IHRER MASCHINE SELBST!

Rundmesser

130/220
Abschnitte
pro Minute

Touch-
Display

Auswahl an
Front-Designs



Stark. Hygienisch. Premium.

MHS premium touch

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. Passen Sie die Front der Maschine an Ihr Ladendesign an und machen Sie Ihre Brotschneidemaschine zum Design-Objekt.

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

- Auswahl an Front-Designs



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

Hygiene, die überzeugt

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

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 Scheibenanzahlen, Teilen und Halbaufschneiden (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 leichteren 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 (B x H x T) 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 | 160 | 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 | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| halbaufscheiden | – | ✓ | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 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