

Wirtschaftlich. Innovativ. Modern.

MHS SB-Brot Schneidemaschinen

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 Schneidemaschinentechnik 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 SB-Brotschneidemaschine,
die perfekt zu Ihnen passt!

Seite 4 **MHS basic SB**

Seite 6 **MHS ideal SB**

Seite 8 **MHS ideal SB.T**

Seite 10 **MHS slimline II**

Rückseite **Service**

Rückseite **Technische Daten**



Wir beraten Sie gerne: sales@mhs-schneidetechnik.de
Testen Sie auch unseren Maschinenfinder:



Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic SB

FÜR ALLE, DIE ES KLASSISCH MÖGEN

BEWÄHRT UND GUT – UNSERE SB-GATTERMASCHINE.

Gatter-
maschine

Hygie-
nische Folien-
tastatur

Einfache
Bedienung

Sekunden-
schneller
Filzwechsel



Preiswert. Klassisch. Gut.

MHS basic SB

Die **MHS basic SB** ist unser Klassiker und ein zuverlässiger Partner für Ihr Unternehmen. Profitieren auch Sie und Ihre Kunden von unserem Verkaufsschlager

als Selbstbedienungs-Variante. Freuen Sie sich über zufriedene Kunden.

Fakten, die überzeugen

- Filzwechsel ohne Werkzeug in Sekundenschnelle
- Softvorschub 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 121,1 x 73,4 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	45 x 14 x 30 cm
Schnittstärken:	9 – 13 mm (andere auf Anfrage)
Gewicht:	200 kg
Messerart:	Gatter
Schneidet:	Nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf der Rückseite



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

Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

MHS ideal SB

BEQUEM FÜR KUNDEN, KOSTENGÜNSTIG FÜR SIE

EINE UNKOMPLIZIERTE SB-MASCHINE? MIT MHS GEHT'S!

Rundmesser

Einfache
Bedienung

Sauberer
Verpacken

Ölfreies
Schneiden



Hygienisch. Wirtschaftlich. Ideal.

MHS ideal SB

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 voreingestellte Scheibenstärken lassen sich per Knopfdruck individuell auswählen.

Fakten, die überzeugen

- Einfache Bedienung durch klare Symbolik
- 3 voreingestellte Scheibenstärken lassen sich per Knopfdruck auswählen
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Rückseitiges Service-Display
- Automatischer Scheibenhalter
- Automatischer Brotgreifer
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Entnahmewanne mit Krümelschlitz
- Leises Schneiden – das MHS-Spezialmesser reduziert die Schneidgeräusche bereits vor der Entstehung
- Geprüfte Sicherheit (GS-geprüft)
- Tütenhalter und Clipsbehälter (optional erhältlich)

Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse (auf Wunsch lackiert)
- Entnahmewanne mit Krümelschlitz
- Entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum, ohne Maschine verschieben zu müssen
- Einzigartig – nur bei MHS: einfach 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

Technische Daten

Abmessungen (BxHxT):	89,6 x 109,6 x 77,8 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	38 x 14-16 x 28 cm
Schnittstärken:	8, 10, 12 mm <small>(andere auf Anfrage)</small>
Gewicht:	200 kg
Messerart:	Rundmesser 260 mm
Schneidet:	Alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf der Rückseite



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

Platzsparend. Kundenfreundlich. Ideal.

MHS ideal SB.T

IMMER GUT AUFGESTELLT

MIT DEM SB-TISCHMODELL BESTIMMEN SIE WAS DRUNTER PASSIERT.

Rundmesser

Tischmodell

Einfache
Bedienung

Ölfreies
Schneiden



Platzsparend. Kundenfreundlich. Ideal.

MHS ideal SB.T

Die **MHS ideal SB.T** verfügt über alle Funktionen der großen **MHS ideal SB**, ist jedoch flexibel und platzsparend einsetzbar. Nutzen Sie den Platz unter Ihrer

Brot Schneidemaschine einfach wie bisher. Die selbst-erklärende Benutzerführung mit Symbolen leitet Ihren Kunden spielend leicht durch den Schneidprozess.

Fakten, die überzeugen

- Einfache Bedienung durch klare Symbolik
- 3 voreingestellte Scheibenstärken lassen sich per Knopfdruck auswählen
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Rückseitiges Service-Display
- Automatischer Scheibenhalter
- Automatischer Brotgreifer
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Ölfreies Schneiden auch warmer Brote
- Entnahmewanne mit Krümelschlitz
- Leises Schneiden – das MHS-Spezialmesser reduziert die Schneidgeräusche bereits vor der Entstehung
- Geprüfte Sicherheit (GS-geprüft)
- Tütenhalter und Clipsbehälter (optional erhältlich)
- Passender Tisch (optional erhältlich)

Hygiene, die überzeugt

- Edelstahlgehäuse (auf Wunsch lackiert)
- Entnahmewanne mit Krümelschlitz
- Entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum, ohne Maschine verschieben zu müssen
- Einzigartig – nur bei MHS: einfach 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

Technische Daten

Abmessungen (BxHxT):	89,6 x 61 x 77,8 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	38 x 14-16 x 28 cm
Schnittstärken:	8, 10, 12 mm <small>(andere auf Anfrage)</small>
Gewicht:	160 kg
Messerart:	Rundmesser 260 mm
Schneidet:	Alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf der Rückseite



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

Selbsterklärend. Platzsparend. Einfach gut.

MHS slimline II

SCHLANK UND DENNOCH PERFEKT ZUM DRÜCKEN

PLATZSPARENDE SB-MASCHINE MIT MODERNEM TOUCH-DISPLAY.

Rundmesser

Touch-
Display

In 2 Größen
erhältlich

Ölfreies
Schneiden



Selbsterklärend. Platzsparend. Einfach gut.

MHS slimline II

Durch das neue einzigartige MHS-Schneidprinzip in der **MHS slimline II** hat die Brotschneidemaschine eine Breite von nur 58,5 cm bei einer Einlegelänge

von 32 bzw. 37 cm! Und die Krümel bleiben in der Maschine. Es stehen Ihnen zwei platzsparende Größen der **MHS slimline II** zur Verfügung – S und M.

Fakten, die überzeugen

- Touchscreen für selbsterklärende und leichte Bedienung
- Servicemenü und Hinweise im Touchscreen
- 3, 4 oder 6 vorwählbare Scheibenstärken
- 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
- Antrieb mit Frequenzumformer schützt 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

Technische Daten (S/M)

Abmessungen (BxHxT):	58,5 x 105 x 79,5/ 89,5 cm
Brotdurchgang (LxHxT):	32/37 x 14-15 x 24 cm
Schnittstärken:	8, 10, 12 mm <small>(andere auf Anfrage)</small>
Gewicht:	200/210 kg
Messerart:	Rundmesser 260 mm
Schneidet:	Alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)

Weitere technische Daten auf der Rückseite



LEICHTE
REINIGUNG



ENERGIE
SPAREND



LEISES
SCHNEIDEN



ÖLFREIES
SCHNEIDEN



WARMES
BROT

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

Kompetent. Zuverlässig. Nah.

MHS Service

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

Technische Daten

	MHS basic SB	MHS ideal SB	MHS ideal SB.T	MHS slimline S / M
Abmessungen (BxHxT) cm	59,5 x 112 x 73,5	89,6 x 109,6 x 77,8	89,6 x 61 x 77,8	58,5 x 105 x 79,5 / 89,5
max. Abschnitte / min	-	95	95	120
max. Einlegebreite (mm)	340	280	280	240
max. Einlegelänge (mm)	450	380	380	320 / 370
Max. Einlegehöhe (mm)	140	140-160	140-160	140-150
Anschlusswert (kW)	1,2 kW / 230V / 50 Hz	1 kW / 230V / 50 Hz	1 kW / 230V / 50 Hz	1,6 kW / 230V / 50 Hz
Gewicht (Kg)	200	200	160	200/210
Messerart	Gattermesser	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 260 mm
ölfrei	optional	✓	✓	✓

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS Schneidetechnik GmbH

Im Deboldsacker 6

74232 Abstatt

Telefon: 07062 978960

info@mhs-schneidetechnik.de

www.mhs-schneidetechnik.de