

MHS SCHEIBEN- UND PORTIONENSCHNEIDER

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH



MAKE A CHANGE



# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH



UNSERE SCHNEIDEMASCHINEN SOLLEN  
MEHR SEIN ALS NUR MASCHINEN. SIE SOLLEN  
EIN TEIL IHRES ERFOLGS WERDEN!

<b>Gründung:</b>	1988
<b>Firmensitz:</b>	Abstatt bei Heilbronn
<b>Produkte:</b>	Schneidemaschinen für Lebensmittel wie z. B. Brot, Fleisch, Wurst, Käse, u. v. m.

BESUCHEN SIE UNS IM INTERNET:  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)

## MHS SCHNEIDEMASCHINEN SIND EINFACH SMART!

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.

Mit der Gründung 1988 in Abstatt bei Heilbronn hatte sich MHS zunächst auf Brotschneidemaschinen spezialisiert. Schnell kam der Wunsch der Fleischerei-Branche, ebenfalls hochwertige Maschinen zum Schneiden von Fleisch wie z. B. Koteletts zu produzieren.

Mit innovativen Ideen und höchster Qualität wurde MHS zu einem der weltweit führenden Herstellern von Fleischschneidern und Brotschneidemaschinen für den handwerklichen und den industriellen Bereich.

Die Nähe zu den Kunden und der persönliche Kontakt ermöglicht es MHS, immer wieder auf neue Anforderungen, Bedürfnisse und Wünsche einzugehen und schnell zu realisieren. In enger Zusammenarbeit mit den Kunden werden Innovationen so in kürzester Zeit umgesetzt. Das Ziel von MHS ist es, weiterhin der Vorreiter für Innovationen, Qualität, Hygiene und Service zu sein.

MHS Schneidemaschinen werden regelmäßig von externen Prüflaboren auf Sicherheit und Hygiene geprüft und erfüllen somit die hohen europäischen Standards.

Durch die Verbindung von hervorragender Schnittqualität, hoher Durchsatzleistung, individueller einstellbarer Parameter und einem umfangreichen Maschinenprogramm bietet MHS für jeden Anwender die passende Lösung.

Überzeugen Sie sich selbst!



### SMARTER AUFBAU

- Einfache und schnelle Reinigung durch hygienischen Aufbau
- Service- und wartungsfreundlich
- Smart in Kosten und Unterhalt

### SMARTE BEDIENUNG

- Selbsterklärend/intuitiv
- Alle wichtigen Funktionen auf einen Blick

### SMARTES DESIGN

- Modern und dennoch funktional
- Hygiene-Design

### SMARTER SERVICE

- Servicenetz für schnelle und kompetente Hilfe bei geringen Kosten im In- und Ausland

# MAKE A CHANGE - IHRE PERFEKTE MASCHINE:

## PCE-REIHE

### PCE 65 TM

Kompaktes Tischmodell



SEITE 4

### PCE KM

Einfache Bedienung



SEITE 6

### PCE EM

Mit Display und Schneid-Software



SEITE 8

### MODELL-ÜBERSICHT

PCE-Reihe

1 kW	400 W
500	240
220	220
-	440
1 - 32	1 - 700
1 - 50	-
✓	✓
✓	✓

SEITE 10

## IC-REIHE

### IC

Für die Industrie



SEITE 12

### ICC 25/36

Bis zu 1000 Abschnitte/Min.



SEITE 14

### ICC 28

Die Hochleistungsmaschine



SEITE 16

### MODELL-ÜBERSICHT

IC-Reihe

optional 400	bis zu 300 (optional)
600 (optional 800)	bis zu 600 (optional)
0,5 - 1000	0,5 - 700
✓	✓
✓	✓

SEITE 18

## ZUBEHÖR

### MHS ZUBEHÖR

Für die PCE- & IC-Reihe



SEITE 20

## SERVICE

### MHS SERVICE

Immer nah bei Ihnen



SEITE 21

Die Scheiben- und Portionenschneider entsprechen den aktuellen Anforderungen der EU-Richtlinien für Sicherheit und Hygiene. Änderungen der Maschinen unterliegen dem technischen Fortschritt.



# DIE TISCHMASCHINE

WIR BITTEN ZU TISCH

KLEINE MASCHINE MIT  
GROßER LEISTUNG.



BIS ZU 180  
ABSCHNITTE/MINUTE

IDEAL FÜR FLEISCHERHANDWERK,  
SUPERMÄRKTE UND GROSSKÜCHEN

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



## SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Hohe Genauigkeit auch bei  
knochenhaltigen Produkten  
durch MHS-Mikroverzahnung.



## EINFACHE BEDIENUNG

Per Drehknopf und Tasten.  
Sofort nutzbar ohne lange  
Einarbeitungszeiten des  
Personals.



## SCHNEIDET ...

Fleisch, Koteletts, Nacken,  
Bauchspeck, Rouladen,  
Braten, Wurstwaren,  
Aufschnitt und Käse.



## SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert  
Schmutzablagerungen  
auf ein Minimum und ver-  
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOSES  
HANDLING



INTUITIVE  
BEDIENUNG



LEISES  
SCHNEIDEN



EASY TO  
CLEAN



ENERGIE-  
SPAREND

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

## PCE 65 TM

Mit der PCE 65 TM haben wir auf unsere Kundenwünsche reagiert und eine praktische platzsparende Tischmaschine entwickelt, die dennoch die volle Power einer großen Kotelettschneidemaschine bietet.

### WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Bis zu 180 Abschnitte/Minute
- Kürzere Zyklen durch automatische Rücklaufwegbegrenzung
- Anfahreinrichtung

### SCHNEIDERGEBNIS:

- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch elektro-mechanischem Antrieb



### VIELSEITIGKEIT:

- Starker Antrieb, auch für knochenhaltige Produkte
- Messer für zusätzliche Anwendungen wie Brot oder Käse verfügbar
- Entnahmeschacht zur Aufbewahrung entnehmbar
- Fahrbar mit Untergestell

### HANDLING:

- Einfachste Bedienung durch klare Symbolik
- Kurze Einarbeitungszeit
- Höchstes Sicherheitsniveau
- einfache Reinigung dank hygienischem Aufbau und guter Zugänglichkeit



PRAKTISCH:  
FAHRBARER TISCH MIT ABLAGEFACH  
OPTIONAL ERHÄLTlich

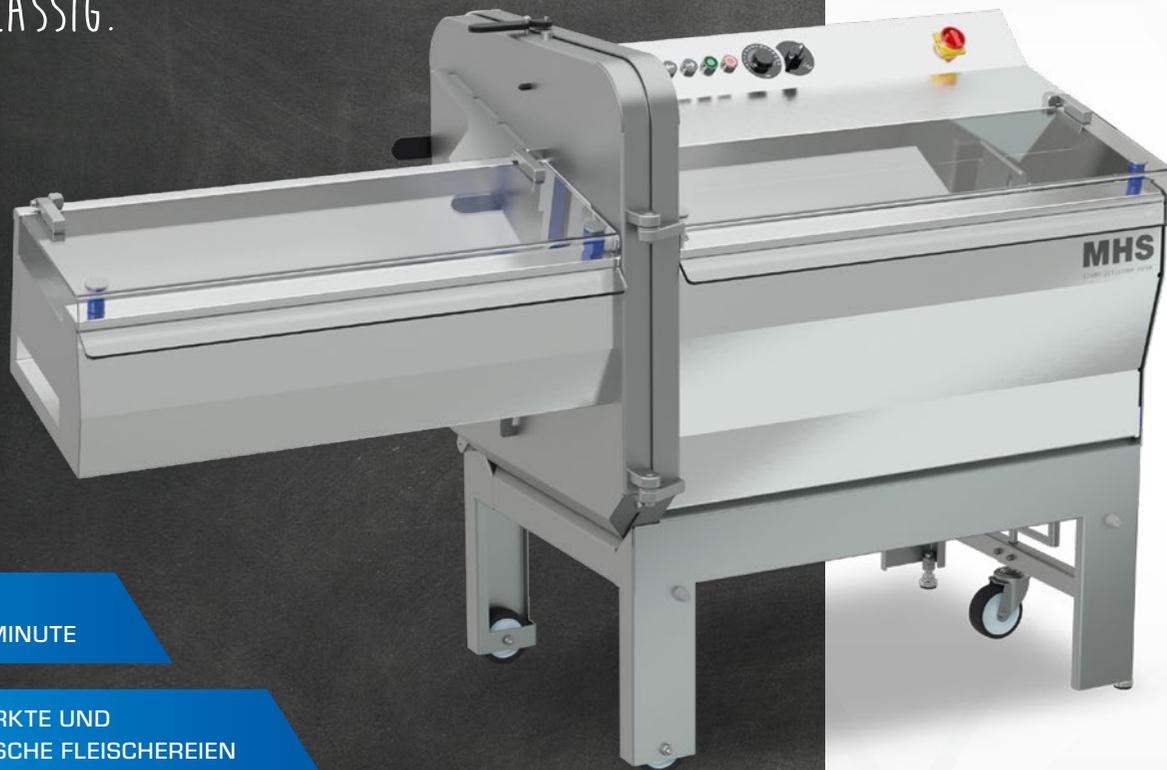
<b>Max. Einlegelänge:</b>	650 mm
<b>Einlegequerschnitt (BxH):</b>	180 x 170 mm
<b>Schnittleistung:</b>	
Einzelmesser	180 Schnitte/Min.
<b>Scheibenstärke:</b>	1 – 32 mm
<b>Anschluss:</b>	3Ph + PE 400V 50 Hz 2,7 kW

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND  
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 10

# DIE WIRTSCHAFTLICHE

SCHNEIDEN SIE IHRE PRODUKTE  
SCHNELL, EXAKT UND  
ZUVERLÄSSIG.



BIS ZU 440  
ABSCHNITTE/MINUTE

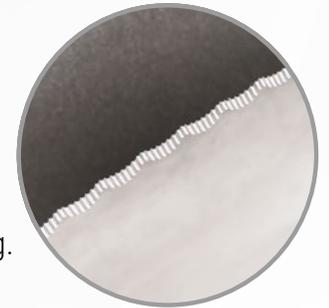
FÜR SUPERMÄRKTE UND  
MITTELSTÄNDISCHE FLEISCHEREIEN

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



## SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Hohe Genauigkeit auch bei  
knochenhaltigen Produkten  
durch MHS-Mikroverzahnung.



## EINFACHE BEDIENUNG

Per Drehknöpfe und Tasten.  
Sofort nutzbar ohne lange  
Einarbeitungszeiten des  
Personals.



## SCHNEIDET ...

Fleisch, Koteletts, Nacken,  
Bauchspeck, Rouladen,  
Braten, Wurstwaren,  
Aufschnitt und Käse.



## SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert  
Schmutzablagerungen  
auf ein Minimum und ver-  
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOSES  
HANDLING



INTUITIVE  
BEDIENUNG



LEISES  
SCHNEIDEN



EASY TO  
CLEAN



ENERGIE-  
SPAREND

## PCE KM

Die PCE Baureihe KM ermöglicht eine einfache Bedienung dank klarer Symbolik. Eine somit verkürzte Einarbeitung Ihrer Angestellten spart bares Geld.

Erfahren Sie mehr über unseren Verkaufsschlager und lassen Sie sich von den tollen Argumenten überzeugen!

## WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Bis zu 440 Abschnitte/Minute
- Kürzere Zyklen durch automatische Rücklaufwegbegrenzung
- Anfahreinrichtung

## SCHNEIDERGEBNIS:

- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch reibungsmindernde Oberfläche
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub für gleichmäßige Scheiben
- Optimierter Halt des Produktes durch verstellbaren Greifer



## VIELSEITIGKEIT:

- Verstärkter Antrieb für knochenhaltige Rindfleischprodukte, z. B. T-Bone Steaks (nur -25)
- Ausfahrbares Austrageband in verschiedenen Längen lieferbar
- Fächern und Vereinzeln der Produkte in Verbindung mit Austrageband
- Edelstahlklappen
- Unterschiedliche Ausführungen in Produktlänge und -Querschnitt

## HANDLING:

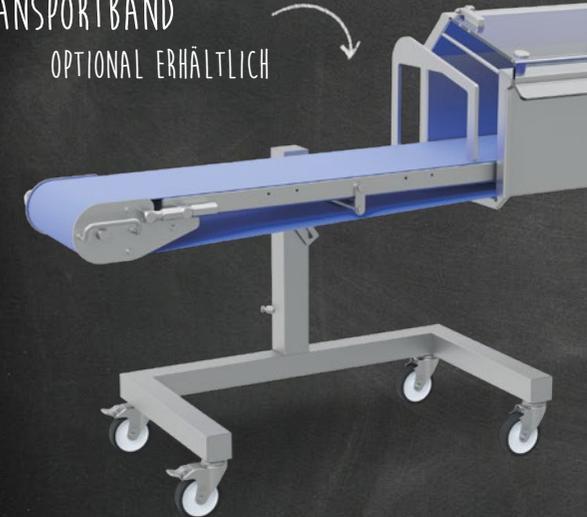
- Einfachste Bedienung durch klare Symbolik
- Kurze Einarbeitungszeit
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Maschine auf Rollen (nur -21)

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

TRANSPORTBAND  
OPTIONAL ERHÄLTlich



MEHR AUF SEITE 20

### Max. Einlegelänge:

PCE 70 / 100 von 760 – 1160 mm

### Einlegequerschnitt (BxH):

PCE 21 / 25 210x235 / 250x235 mm

PCE 30 / 36 300x150 / 360x235 mm

### Schnittleistung:

Einzelmesser 220 Schnitte/Min.

Doppelmesser 440 Schnitte/Min.

### Scheibenstärke:

1 – 32 mm (optional 1 – 50 mm)

### Anschluss (mit Band):

PCE 21 / 25 3Ph + PE 400V 50 Hz

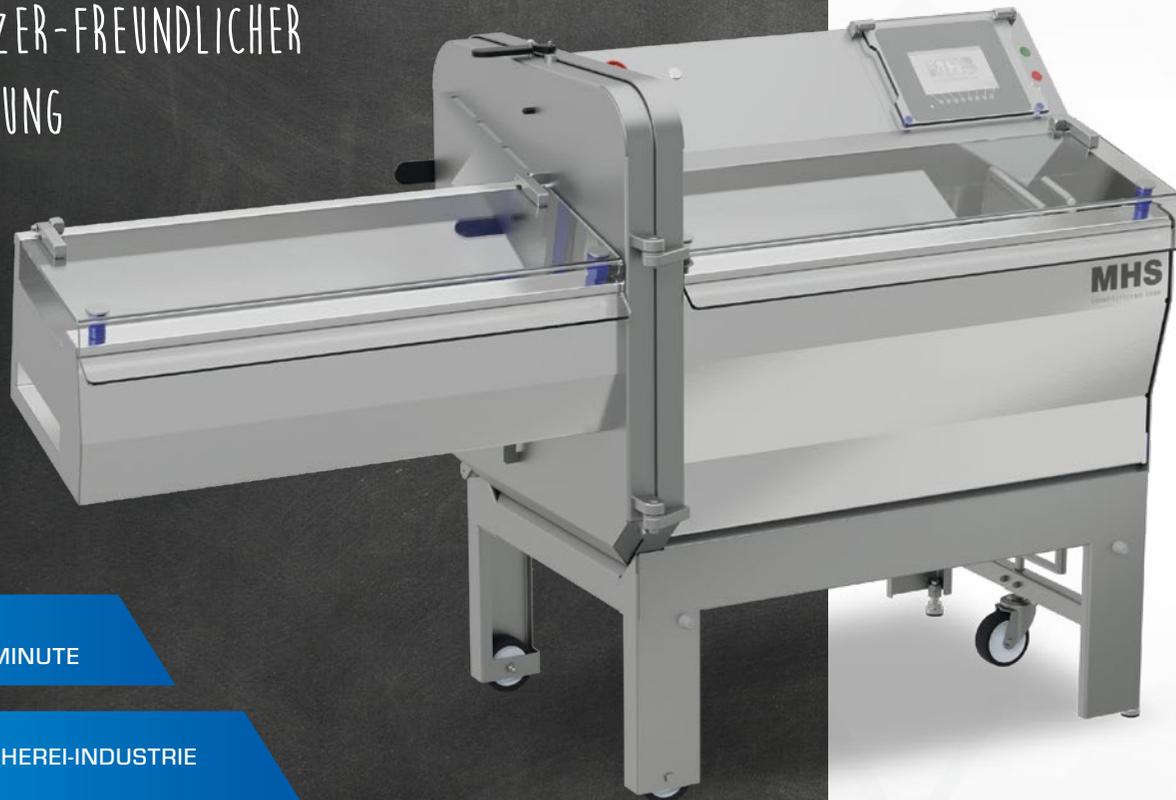
PCE 21 / 25 2,7 (2,8) kW / 4,5 (4,6) kW

PCE 30 / 36 7,6 kW / 4,5 (4,6) kW

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND  
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 10

# DIE LEISTUNGSSTARKE

DIE PCE EM ZEIGT ES IHNEN:  
DANK HOCHWERTIGEM DISPLAY MIT  
BENUTZER-FREUNDLICHER  
BEDIENUNG



BIS ZU 500  
ABSCHNITTE/MINUTE

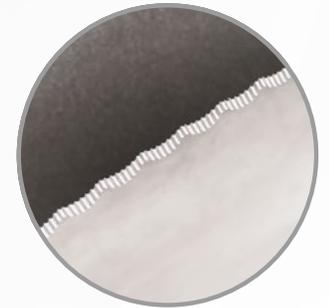
FÜR DIE FLEISCHEREI-INDUSTRIE

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



## SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Hohe Genauigkeit auch bei  
knochenhaltigen Produkten  
durch MHS-Mikroverzahnung.



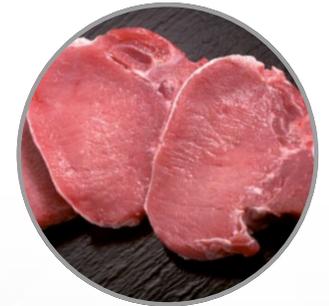
## SMARTES TOUCH-DISPLAY

Einzigartiges Konzept zur  
einfachen Bedienung  
ohne lange Einarbeitungszeit  
des Personals.



## SCHNEIDET ...

Fleisch, Koteletts, Nacken,  
Bauchspeck, Rouladen,  
Braten, Wurstwaren.



## SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert  
Schmutzablagerungen  
auf ein Minimum und ver-  
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOSES  
HANDLING



INTUITIVE  
BEDIENUNG



LEISES  
SCHNEIDEN



EASY TO  
CLEAN



ENERGIE-  
SPAREND

## PCE EM

Die PCE-Baureihe EM zeichnet sich durch einen modernen Touchscreen aus. Die Software ist perfekt auf die Maschine abgestimmt und ermöglicht Ihnen eine Vielzahl von Einstellungen. Außerdem lassen sich hilfreiche Informationen rund um den Schneidvorgang abrufen.

## WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Bis zu 500 Abschnitte/Minute
- Kürzere Zyklen durch automatische Rücklaufwegbegrenzung
- Anfahr- und Suchautomatik
- Restscheibenaufteilung

## SCHNEIDERGEBNIS:

- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch reibungsmindernde Oberfläche
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub für gleichmäßige Scheiben
- Optimierter Halt des Produktes durch verstellbaren Greifer

## VIELSEITIGKEIT:

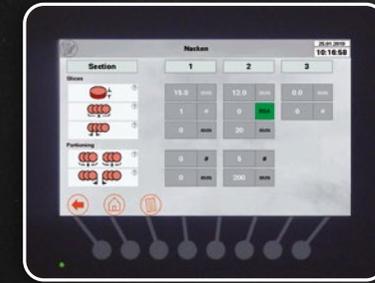
- Verstärkter Antrieb für knochenhaltige Rindfleischprodukte, z. B. T-Bone Steaks (nur -25)
- Ausfahrbares Austrageband in verschiedenen Längen lieferbar
- Fächern und Vereinzeln der Produkte in Verbindung mit Austrageband
- Edelstahlklappen
- Unterschiedliche Ausführungen in Produktlänge und -Querschnitt

## HANDLING:

- komfortable Bedienung durch Touch-Display
- 100 Programme speicherbar
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Gleichmäßige Aufteilung der Produkte nach Anzahl
- Abschnitte-Software
- Softwareupdate und Datensicherung per USB-Stick
- Maschine auf Rollen (nur -21)

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH



ALLES AUF  
EINEN BLICK  
MIT DEM  
TOUCH-SCREEN

## FUNKTIONSBEISPIEL DER ABSCHNITTE-SOFTWARE ZUR PORTIONIERUNG

<b>1. Abschnitt</b>	Stärke	140 mm	1 Schnitt
<b>2. Abschnitt</b>	Stärke	25 mm	6 Schnitte
<b>3. Abschnitt</b>	Stärke	20 mm	5 Schnitte

### Max. Einlegelänge:

PCE 70 / 100 760 / 1160 mm

### Einlegequerschnitt (BxH):

PCE 21 / 25 / 36 210x235 / 250x235 / 360x235 mm

### Schnittleistung:

Einzelmesser 250 Schnitte/Min.  
Doppelmesser 500 Schnitte/Min.

**Scheibenstärke:** 0,5 – 500 mm

### Anschluss (mit Band):

PCE 21 / 25 & 36 3Ph + N + PE 400V 50 Hz  
3,7 (3,8) kW / 5,7 (5,8) kW

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND  
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 10

# ALLE PCE-MODELLE IM ÜBERBLICK

	PCE 65 TM	PCE 70-21 KM / PCE 100-21 KM	PCE 70-25 KM / PCE 100-25 KM
Max. Einlegelänge mm (mit Lichtschranke)	650	760 / 1160	760 / 1160
Einlegequerschnitt mm (BxH)	180 x 170	210 x 235	250 x 235
Außenmaße mm (LxBxH) (L mit Band)	1620/960 x 690 x 700	1950 (3010) x 830 x 1240 / 2700 (3410) x 830 x 1240	1950 (3010) x 930 x 1340 / 2725 (3410) x 930 x 1340
Anschlusswerte 3Ph + PE 400V 50 Hz (mit Band)	2,7 kW	2,7 kW (2,8 kW)	4,5 kW (4,6 kW)
Gewicht kg (mit Band)	200	280 (338) / 320 (378)	365 (423) / 410 (468)
Leistung Einzelmesser Abschnitte/Minute	180	220	220
Leistung Doppelmesser Abschnitte/Minute (kontinuierlich)	-	440	440
Scheibenstärke mm	1 - 32	1 - 32	1 - 32
Scheibenstärke optional	-	1 - 50	1 - 50
<b>Funktionen</b>			
Anfahreinrichtung	✓	✓	✓
Rückfahrwegbegrenzung	✓	✓	✓
Restscheibenaufteilung	-	-	-
Abschnitte-Software	-	-	-
Verstärkter Antrieb	-	-	✓
Transportband	-	✓	✓
Verstellbarer Greifer	-	✓	✓

optional

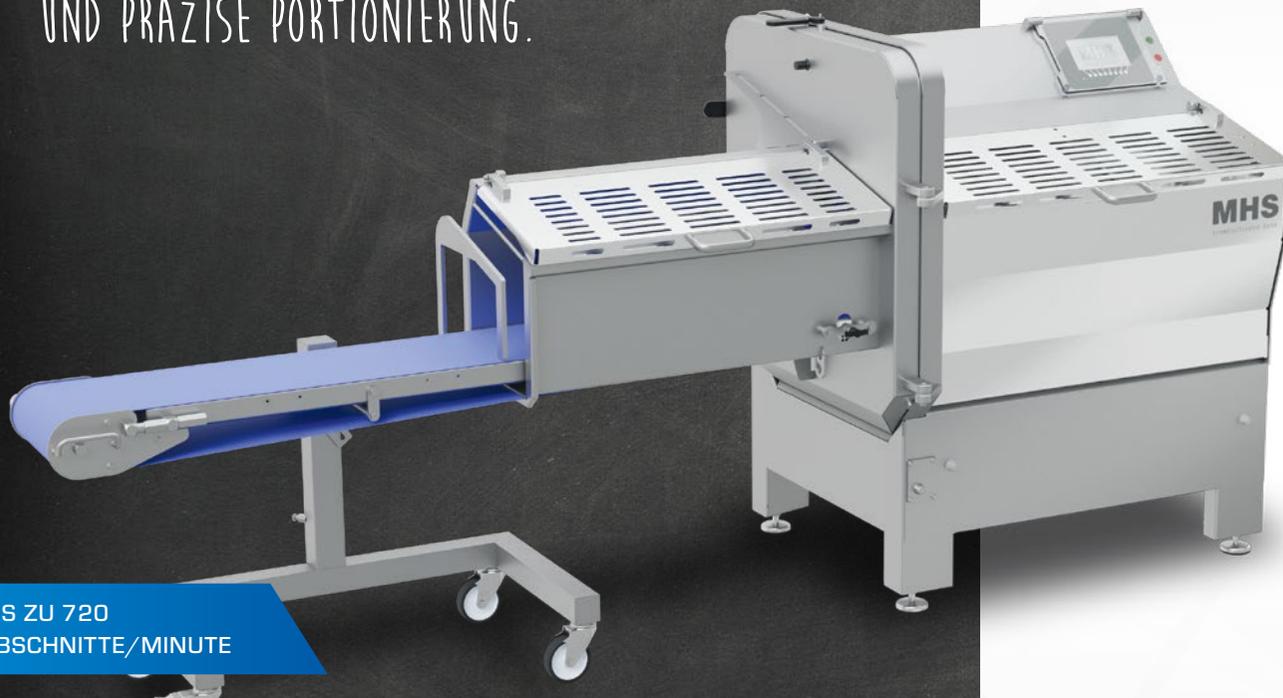
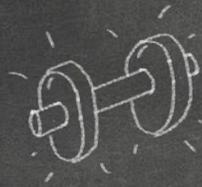
standard



PCE 70-30 KM / PCE 70-36 KM	PCE 70-21 EM / PCE 100-21 EM	PCE 70-25 EM / PCE 100-25 EM	PCE 70-36 EM
760	760 / 1160 (700 / 1100)	760 / 1160 (700 / 1100)	760 (700)
300 x 150 (235) / 360 x 235	210 x 235	250 x 235	360 x 235
1950 (3010) x 1035 x 1350 / 1950 (3010) x 1170 x 1385	1950 (3010) x 830 x 1240 / 2700 (3410) x 830 x 1240	1950 x 930 x 1340 (3010) / 2725 x 930 x 1340 (3410)	1950 (3010) x 1170 x 1385
7,6 kW / 4,5 kW (4,6 kW)	3,7 kW (3,8 kW)	5,7 kW (5,8 kW)	5,7 kW (5,8 kW)
400 (462) / 450 (517)	290 (348) / 330 (388)	380 (438) / 430 (488)	470 (537)
220 (360) / 220	250	250	250
-	500	500	-
1 - 16 / 1 - 32	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
1 - 50	-	-	-
-			
-			
-	-		-

# DIE POWER-PAKETE

HÖCHSTE LEISTUNG,  
EINFACHSTE BEDIENUNG  
UND PRÄZISE PORTIONIERUNG.



BIS ZU 720  
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR DIE FLEISCHEREI-GROSSINDUSTRIE

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



PRÄZISE. PRODUKTIV. PROFESSIONELL.

## SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Hohe Genauigkeit auch bei  
knochenhaltigen Produkten  
durch MHS-Mikroverzahnung.



## SMARTES TOUCH-DISPLAY

Einzigartiges Konzept zur  
einfachen Bedienung  
ohne lange Einarbeitungszeit  
des Personals.



## SCHNEIDET ...

Fleisch, Rouladen, Koteletts,  
Bauchspeck, Braten,  
Wurstwaren, Aufschnitt,  
Käse, Fisch.



## SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert  
Schmutzablagerungen  
auf ein Minimum und ver-  
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOSES  
HANDLING



INTUITIVE  
BEDIENUNG



LEISES  
SCHNEIDEN



EASY TO  
CLEAN



ENERGIE-  
SPAREND

## IC 70/100

Mit der neuen Generation der IC-Serie sind Sie auf dem neuesten Stand der Technik. Durchdacht konzipiert für den harten Praxisalltag, werden hier Arbeitsschritte auf ein Minimum reduziert. Der integrierte Touchscreen bietet einen außergewöhnlichen Komfort bei der Bedienung und der Bedienerführung.

### WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Bis zu 720 Abschnitte/Minute
- Kürzere Zyklen durch automatische Rücklaufwegbegrenzung
- Anfahr- und Suchautomatik
- Restscheibenaufteilung
- Automatischer Start nach Schließen der Klappe
- Automatischer Auswurf des Reststückes dank pneumatischem Greifer
- Automatischer Klappenöffner

### SCHNEIDERGEBNIS:

- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch reibungsmindernde Oberfläche
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub für gleichmäßige Scheiben
- Optimierter Halt des Produktes durch verstellbaren Greifer

### VIELSEITIGKEIT:

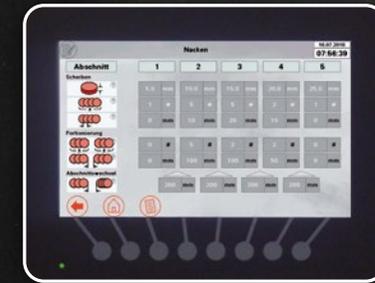
- Einzelschnittfunktion mit erhöhter Messergeschwindigkeit verbessert die Schneidqualität bei niedriger Produktionsrate
- Unterschiedliche Ausführungen in Produktlänge und -Querschnitt
- Einbindung in den Produktionsprozess durch das Schneiden in Gruppen
- Edelstahlklappen
- Ausfahrbares Austrageband in verschiedenen Längen lieferbar
- Fächern und Vereinzeln der Produkte in Verbindung mit Austrageband
- Wasserdüsen zur Messerreinigung während des Schneidens

### HANDLING:

- Komfortable Bedienung durch Touch-Display
- 100 Programme speicherbar
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Gleichmäßige Aufteilung der Produkte nach Anzahl
- Abschnitte-Software
- Softwareupdate und Datensicherung per USB-Stick

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH



ALLES AUF  
EINEN BLICK  
MIT DEM  
TOUCH-SCREEN

### FUNKTIONSBEISPIEL DER ABSCHNITTE-SOFTWARE ZUR PORTIONIERUNG

Abschnitt	Stärke	140 mm	1 Schnitt
1. Abschnitt	Stärke	25 mm	6 Schnitte
2. Abschnitt	Stärke	20 mm	5 Schnitte
3. Abschnitt	Stärke	23 mm	3 Schnitte
4. Abschnitt	Stärke	100 mm	1 Schnitt

### Max. Einlegelänge:

IC 70 / 100 700 / 1100 mm

### Einlegequerschnitt (BxH):

IC 25 / 30 / 36 250x235 / 300x150 (235) / 360x235 mm

### Schnittleistung:

Einzelmesser 360 Schnitte/Min. (400 optional)  
Doppelmesser 720 Schnitte/Min.

**Scheibenstärke:** 0,5 – 500 mm

**Anschluss:** 3Ph + N + PE 400V 50 Hz  
7,7 kW (7,8 kW)

# DER ABSOLUTE RENNER

OHNE WARTZEITEN  
DANK KONTINUIERLICHER  
ZUFÜHRUNG



BIS ZU 1000  
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR DIE FLEISCH-INDUSTRIE

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



## SMARTE BESCHICKUNG

Kontinuierliche Beschickung  
durch unten- und  
obenliegende Zufuhrbänder.



## SMARTES TOUCH-DISPLAY

Einzigartiges Konzept zur  
einfachen Bedienung  
ohne lange Einarbeitungszeit  
des Personals.



## SCHNEIDET ...

Fleisch, Rouladen, Koteletts,  
Bauchspeck, Braten,  
Wurstwaren, Aufschnitt,  
Käse, Fisch.



## SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert  
Schmutzablagerungen  
auf ein Minimum und ver-  
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOSES  
HANDLING



INTUITIVE  
BEDIENUNG



LEISES  
SCHNEIDEN



EASY TO  
CLEAN



ENERGIE-  
SPAREND

## ICC 25/36

Mit der ICC 25/36 haben wir auf die steigenden Bedarfe unserer Kunden reagiert. Mit einer Leistung von bis zu 4.000 kg Durchsatz pro Stunde ist dies ein absoluter Renner in der Branche. Dabei wurde nicht auf Schneidequalität verzichtet. Der Vorteil liegt in dem kontinuierlichen Produktionsfluss, da keine Wartezeiten wie bei herkömmlichen Geräten durch das Zurückfahren des Greifers und das Öffnen und Schließen der Haube entsteht.

### WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Bis zu 500 bzw. 1000 Abschnitte/Minute (Einzel- bzw. Doppelmesserbetrieb)
- Einfache Integration in Produktionslinie
- Kürzere Zyklen durch kontinuierliche Zuführung der Produkte
- Anfahreinrichtung

### SCHNEIDERGEBNIS:

- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch Servo-Antrieb
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub für gleichmäßige Scheiben
- Optimierter Halt des Produktes durch MHS-verzahntes Zuführ-Gliederband und dem Produkt angepasste Niederhalterbänder

### VIELSEITIGKEIT:

- Starker Antrieb, auch für knochenhaltige Produkte
- Produkterkennung ermöglicht die Aufteilung der Produkte in verschiedenen Abschnitte
- Einzelschnittfunktion mit erhöhter Messergeschwindigkeit verbessert die Schneidqualität bei niedriger Produktionsrate
- Ausfahrbares Austrageband in verschiedenen Längen lieferbar
- Unterschiedliche Ausführungen in Produktbreite

### HANDLING:

- komfortable Bedienung durch Touch-Display und klarer Symbolik
- 100 Programme speicherbar
- Einstellbare Geschwindigkeit ab 60 Abschnitte/Minute
- Einfache Demontage aller zur Reinigung relevanter Teile
- Komplett geschlossenes und gekapseltes Gehäuse
- Softwareupdate und Datensicherung per USB-Stick

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

HOHER DURCHSATZ  
DURCH VOLLAUTOMATISCHE BESCHICKUNG  
WÄHREND DES SCHNEIDVORGANGS



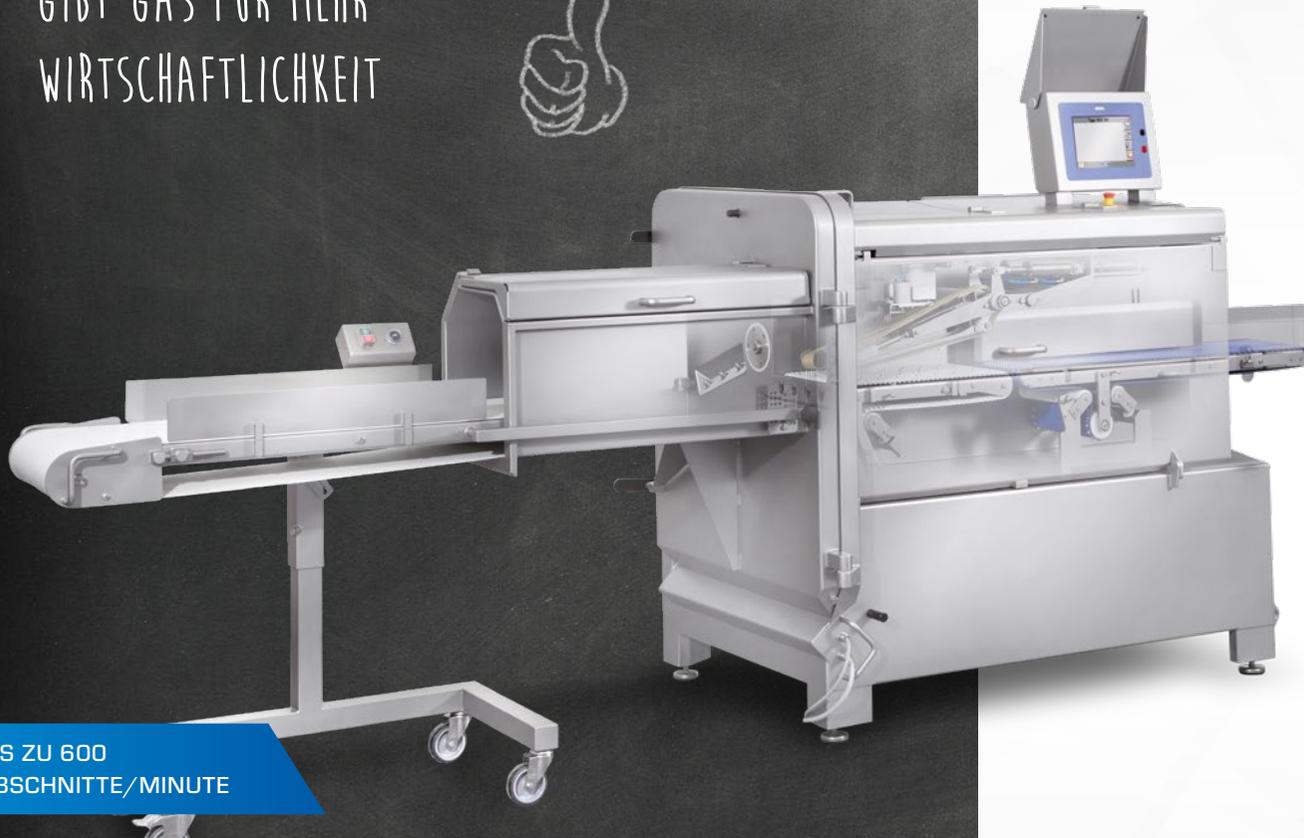
<b>Max. Einlegelänge:</b>	variabel
<b>Einlegequerschnitt (BxH):</b> ICC 25 / 36	250x180 / 360x180 mm
<b>Schnittleistung:</b> Einzelmesser Doppelmesser	500 Schnitte/Min. 1000 Schnitte/Min.
<b>Scheibenstärke:</b>	0,5 – 500 mm
<b>Anschluss:</b> ICC 25 / 36	3Ph + N + PE 400V 50 Hz 8,5 kW / 9,4 kW

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND  
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18

# DIE HOCHLEISTUNGSMASCHINE

GIBT GAS FÜR MEHR  
WIRTSCHAFTLICHKEIT



BIS ZU 600  
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR DIE FLEISCHEREI-GROSSINDUSTRIE

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



## SMARTE BESCHICKUNG

Optimaler Halt der  
Produkte durch unten- und  
obenliegenden Bändern  
und zusätzlichem Greifer.



## SMARTES TOUCH-DISPLAY

Einzigartiges Konzept zur  
einfachen Bedienung  
ohne lange Einarbeitungszeit  
des Personals.



## SCHNEIDET ...

Fleisch, Koteletts, Nacken,  
Bauchspeck, Rouladen,  
Braten und gegarte Produkte.



## SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert  
Schmutzablagerungen  
auf ein Minimum und ver-  
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOSES  
HANDLING



INTUITIVE  
BEDIENUNG



LEISES  
SCHNEIDEN



EASY TO  
CLEAN



ENERGIE-  
SPAREND

## ICC 28

ICC 28 ist die Hochleistungsschneidemaschine von MHS. Der absolute Vorteil liegt in dem kontinuierlichen Produktionsfluss, der zusätzlich durch einen Greifer unterstützt wird. Dies ermöglicht eine Portionierung der Produkte. Mit der vollautomatischen Beschickung wird ein Stundensatz von bis zu 4 Tonnen möglich. Die innovativen Durchlaufschneider von MHS definieren im Bereich SB-Produkte Wirtschaftlichkeit und Produktivität neu.

### WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Bis zu 600 Abschnitte/Minute
- Einfachste Integration in Produktionslinie
- Kürzere Zyklen durch kontinuierliche Zuführung der Produkte
- Anfahrereinrichtung
- Pneumatischer Greifer und Auswerfer

### SCHNEIDERGEBNIS:

- Optimierter Halt des Produktes durch automatischen Greifer, dem MHS-verzahnten Zufuhr-Gliederband und dem Produkt anpassende Niederhalterbänder
- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch Servo-Antrieb
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub für gleichmäßige Scheiben

### VIELSEITIGKEIT:

- Einzelschnittfunktion mit erhöhter Messergeschwindigkeit verbessert die Schneidqualität bei niedriger Produktionsrate
- Optimale Produkt-Zuführung durch anpassbaren Produktabstand mittels zweier Zufuhrbänder
- Produkterkennung ermöglicht die Aufteilung der Produkte in verschiedenen Abschnitte
- Starker Antrieb, auch für knochenhaltige Produkte
- Ausfahrbares Austrageband in verschiedenen Längen lieferbar

### HANDLING:

- komfortable Bedienung durch Touch-Display und klarer Symbolik
- 100 Programme speicherbar
- Fächern und Vereinzeln der Produkte
- Abschnitte-Software
- Gleichmäßige Aufteilung der Produkte nach Anzahl
- Einstellbare Geschwindigkeit ab 20 Abschnitte/Minute
- Einfache Demontage aller zur Reinigung relevanter Teile
- Komplett geschlossenes und gekapseltes Gehäuse
- Softwareupdate und Datensicherung per USB-Stick

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

## OPTIMALE PRODUKTZUFUHR

DURCH ZWEI INDIVIDUELLE  
ZUFUHRBÄNDER, NIEDER-  
HALTER UND GREIFER



**Max. Einlegelänge:** variabel

**Einlegequerschnitt (BxH):** 280x180 mm

**Schnittleistung:**  
Einzelmesser 600 Schnitte/Min.

**Scheibenstärke:** 0,5 – 500 mm

**Anschluss:** 3Ph + N + PE 400V 50 Hz  
9,5 kW

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND  
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18

# ALLE IC-MODELLE & COMPACTSLICER IM ÜBERBLICK

	IC 70-25 / IC 100-25	IC 70-30 / IC 70-36
Max. Einlegelänge mm (mit Lichtschranke)	760 / 1160 (700 / 1100)	760 (700)
Einlegequerschnitt mm (BxH)	250 x 235	300 x 150 (235) / 360 x 235
Außenmaße mm (LxBxH) (L mit Band)	1950 (3010) x 930 x 1340 2725 (3410) x 930 x 1340	1950 (3010) x 1035 x 1385
Anschlusswerte 3Ph + PE 400V 50 Hz (mit Band) (andere Spannung nach Vorgabe)	7,7 kW (7,8 kW)	7,7 kW (7,8 kW)
Gewicht kg	380 (438) / 430 (488)	420 (482) / 470 (537)
Leistung Einzelmesser Abschnitte/Minute	360	360
Leistung Doppelmesser Abschnitte/Minute (kontinuierlich)	720	-
Scheibenstärke mm	0,5 - 500	0,5 - 500
<b>Funktionen</b>		
Starteinrichtung	✓	✓
Klappenstart	✓	✓
Rückfahrwegbegrenzung	✓	✓
Restscheibenaufteilung	✓	✓
Abschnitte-Software	✓	✓

optional

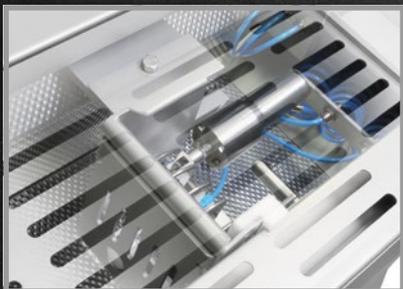
standard



ICC 25	ICC 36	ICC 28
variabel	variabel	variabel
250 x 180	360 x 180	280 x 180
3600 x 1050 x 1650	3600 x 1230 x 1650	3725 x 1077 x 1765
8,5 kW	9,4 kW	9,5 kW
720	900	1050
500	500	600
-	-	-
0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
✓	✓	✓
-	-	-
-	-	-
✓	✓	✓
✓	✓	✓

## ① AUTOGREIFER

## ② KLAPPENÖFFNER



## ③ WASSERREINIGUNG



## ④ TRANSPORTBAND



## ⑤



## MHS ZUBEHÖR

Mit dem zahlreichen Zubehör eröffnen sich weitere Vorteile für eine ertragreiche Produktion.

## ① AUTOGREIFER MIT AUSWERFER

Das Produkt wird automatisch gegriffen und die Restscheibe ausgeworfen.

## ② KLAPPENÖFFNER

Zusammen mit dem Autogreifer werden die Arbeitsschritte auf ein Minimum reduziert. Die Haube öffnet sich nach dem Schneidvorgang automatisch.

## ③ WASSERREINIGUNG

Messerreinigung während des Schnittes durch Wasserdüsen – speziell für Fischprodukte.

## ④ TRANSPORTBAND

Das höhenverstellbare Transportband ermöglicht das Fächern und Portionieren der geschnittenen Ware. Das Transportband ist in unterschiedlichen Längen lieferbar.

## ⑤ GROSSE MESSER-AUSWAHL

Zum Schneiden von frischen, bis -4°C gefrorenen, knochenlosen sowie knochenhaltigen Fleischprodukten in gleichmäßige Scheiben. Ebenso gekochte Produkte, Wurst und Käse. Doppelmesser u. a. zum Schneiden von Schmetterlingssteaks.

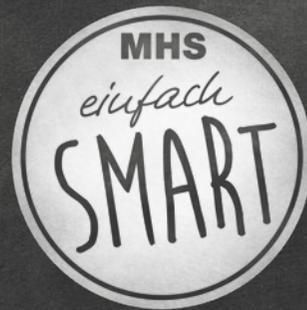
## ⑥ AUTOMATISCHER KLAPPENSTART

Die Maschine startet automatisch nach dem Schließen der Einlegeklappe.

## IMMER NAH BEI IHNEN!



TELEFON:  
0 70 62 / 9 78 96-10



ALLE MHS SERVICEPARTNER AUF  
[WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE](http://WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE)



**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH

## SMARTER SERVICE

MHS-Maschinen entsprechen höchsten Kundenanforderungen. Die Maschinenkonzepte sind daher auf absolute Produktionssicherheit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ausgelegt.

Mit einem flächendeckenden Netz von Servicepartnern sichern wir die Beratung und Betreuung unserer Kunden. Jeder Partner gewährleistet durch speziell auf MHS-Maschinen geschulte Service-mechaniker 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 unseren Service unter:

Telefon: 0 70 62 / 9 78 96 - 10

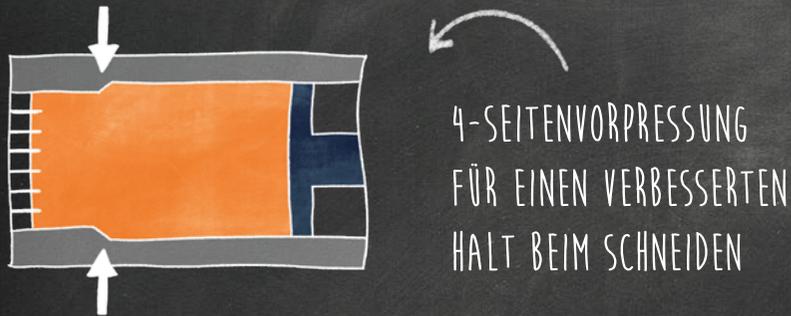
Fax: 0 70 62 / 9 78 96 - 19

[service@mhs-schneidetechnik.de](mailto:service@mhs-schneidetechnik.de)

### ENTDECKEN SIE MEHR



GEGENHALTER VERHINDERN  
DIE KETTENBILDUNG



4-SEITENVORPRESSUNG  
FÜR EINEN VERBESSERTEN  
HALT BEIM SCHNEIDEN



ERGONOMISCHE  
EIN-HAND-BEDIENUNG  
MIT DOPPELKAMMERSYSTEM  
FÜR GLEICHZEITIGES  
BELADEN UND SCHNEIDEN

### MHS MEHRZWECKSCHNEIDER FÜR ALLE FÄLLE

Mehrzweckschneider von **MHS Schneidetechnik** sorgen bei Handwerk, in Supermärkten und Großküchen sowie in den Speiseproduktionsbetrieben für einen hervorragenden Schnitt in Qualität, Produktion und Leistung. Profitieren Sie von der langen Lebensdauer dank der hochwertigen Verarbeitung, die sich wirtschaftlich bezahlt macht. Bewährte Technik gewährleistet reibungslose Funktion bei dauerhaftem Einsatz:

- Verstärkte, hoch belastbare **Edelstahlgatter** serienmäßig.
- **Formgenauer Schnitt** durch langen Hub und ziehenden Schnitt des Abschneidemessers.
- **Zeitersparnis** durch gleichzeitiges Beladen und Schneiden durch **Doppelkammersystem**.
- **Werkzeugloser Gatterwechsel** in kürzester Zeit.
- **Einfachste Bedienung** und kurze Einarbeitungszeit.
- **Ein-Hand-Bedienung** mit Längsschieber.
- Vorschub wahlweise **getaktet** oder **kontinuierlich** für den Einsatz von Doppel- oder Vierfach-Messer.
- Einstellbare **Längsvorpressung**.
- Die Edelstahloberfläche und entnehmbare Bauteile ermöglichen eine schnelle und **einfache Reinigung** aller Mehrzweckschneider.

# MEHRZWECKSCHNEIDER SCHNEIDEN FRISCH, GEKÜHLT ODER ANGEFROREN (BIS $-3^{\circ}\text{C}$ ):



MHS 850/1000



MHS 2000



MHS 2400/3100



MHS 2900



MHS 3200/4000



Die Mehrzweckschneider entsprechen den Erfordernissen der Deutschen Fleischerberufsgenossenschaft und den aktuellen Anforderungen der EU-Richtlinien für Sicherheit und Hygiene. Änderungen der Maschinen unterliegen dem technischen Fortschritt.



**KONTAKTIEREN SIE UNS  
FÜR MEHR INFORMATIONEN.**

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

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

Im Deboldsacker 6 · 74232 Abstatt

Telefon 0 70 62 / 9 78 96 - 0

Fax 0 70 62 / 9 78 96 - 29

[info@mhs-schneidetechnik.de](mailto:info@mhs-schneidetechnik.de) · [www.mhs-schneidetechnik.de](http://www.mhs-schneidetechnik.de)

