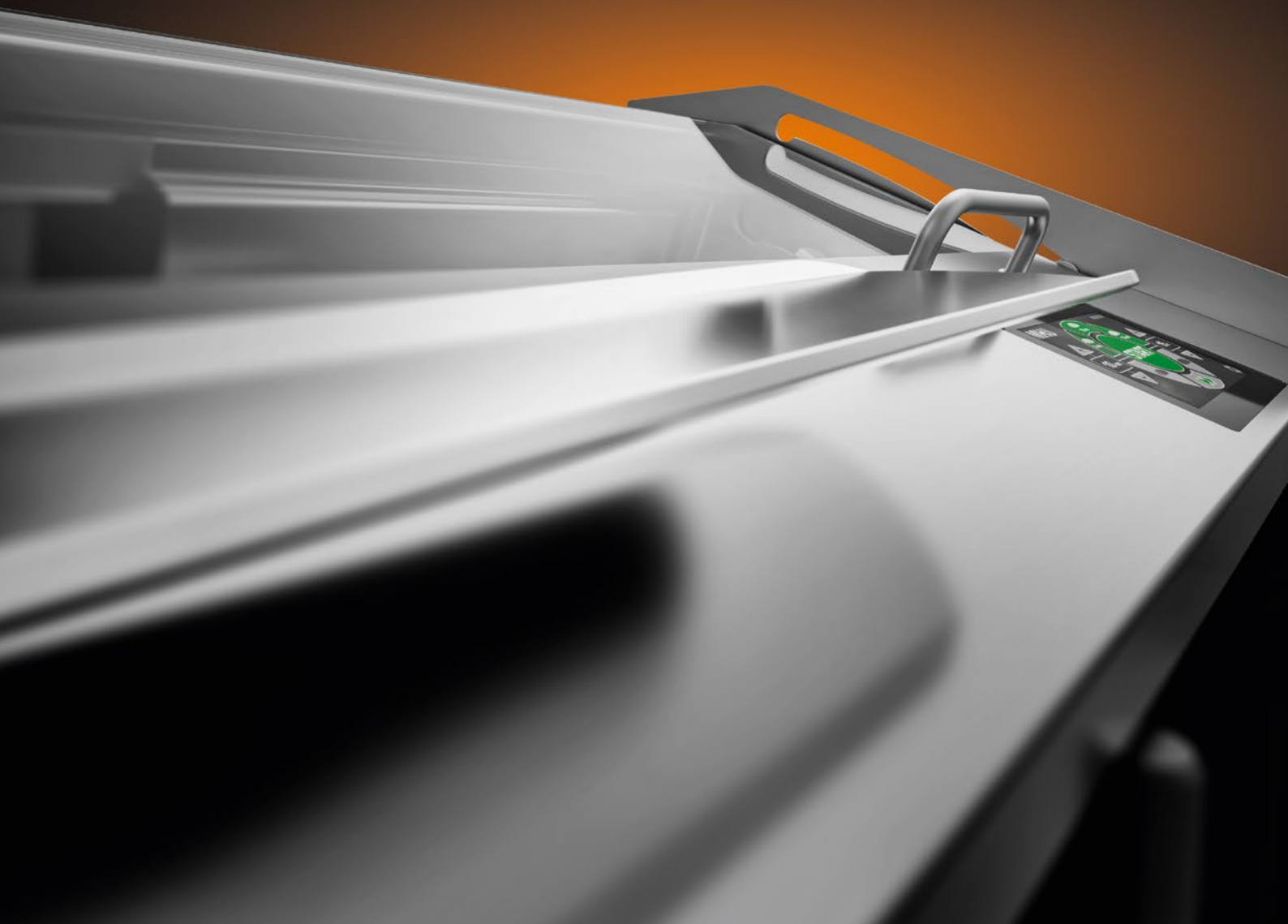


Rentable. Innovadora. Moderna.

Cortadoras de pan **MHS**

CON MHS SÍ

MÁQUINAS CORTADORAS IRRESISTIBLES.



MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

www.mhs-schneidetechnik.de

Rentable. Innovadora. Moderna.
Técnica de corte **MHS**

MÁQUINAS CORTADORAS HECHAS PARA USTED

SUS CUALIDADES NOS HACEN INNOVADORES Y MODERNOS.



Versátiles. Eficientes. Higiénicas.

Cortadoras de pan MHS

Mejor, más sencilla, más rentable – las cualidades que MHS exige a la tecnología para máquinas cortadoras son tan breves como concisas. Desde hace más de 30 años, **MHS-Schneidetechnik GmbH** es uno de los fabricantes de tecnología de corte dentro del sector alimentario más innovadores a nivel internacional.

¡Encuentre la cortadora de pan perfecta para usted!

- Página 4 **MHS basic**
- Página 6 **MHS compact**
- Página 8 **MHS ideal**
- Página 10 **MHS integral touch**
- Página 12 **MHS premium**
- Página 14 **MHS premium touch**
- Página 16 **MHS professional**
- Página 18 **Servicio**
- Página 19 **Datos técnicos**



Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de
Pruebe también nuestro buscador de máquinas:



Asequible. Clásica. Satisfactoria.

MHS basic

PARA QUIENES PREFIEREN LO CLÁSICO

COMPROBADA Y ADECUADA - NUESTRA REBANADORA DE REJILLA.

Rebanadora
de rejilla

Teclado de
membrana
higiénico

Manejo
sencillo

Cambio rápido
de fieltro
en segundos



Asequible. Clásica. Satisfactoria.

MHS basic

La **MHS basic** es la máquina básica imprescindible para su panadería. Totalmente automática y fácil de manejar. Esta máquina de rejilla le permite ahorrar

hasta un 50 % de tiempo de limpieza en comparación con las máquinas de rejilla tradicionales. ¡Disfrute usted también de estas ventajas!

Hechos convincentes

- Cambio del fieltro en segundos y sin necesidad de herramientas
- Avance suave con 2 niveles de fuerza para un corte especialmente delicado
- Corta casi cualquier tipo de pan (también trenzas de levadura)
- Ahorro de hasta un 50% en tiempo de limpieza en comparación con rejillas convencionales
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Funcionamiento de modo en espera ahorrador de energía
- Seguridad probada (homologación GS)
- Tapa protectora manejable con seguridad en la zona de entrada
- Rejilla de luz de seguridad opcional en lugar de tapa protectora

Higiene convincente

- Accionamiento deslocalizado que evita la penetración de suciedad y aceite derivado del corte en la zona del accionamiento
- Tiempo de lavado más reducido gracias a una fácil accesibilidad y a unas superficies lisas
- Aceitado sin bomba de aceite
- Bastidores de la rejilla de acero inoxidable y fáciles de extraer
- Bastidores de sierras lavables en lavadora
- Todas las cubiertas necesarias pueden quitarse sin herramientas para efectuar la limpieza



Datos técnicos

Dimensiones (AnxAIxP): 59,5 x 112 x 73,5 cm

Sección de paso del pan

(LxAxP): 45 x 14 x 34 cm

Grosores de rebanada: 9 – 14 mm

Peso: 200 kg

Tipo de cuchilla: La rejilla

corta: casi todos los tipos de pan
(también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19



Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Compacta. Ahorra espacio. Única.

MHS compact

LA MEJOR CALIDAD EN FORMATO COMPACTO

¿NO TIENE SITIO PARA UNA MÁQUINA ESTUPENDA? ¡CON MHS SÍ!

Cuchilla
circular

Solo 60 cm de
anchura

Manejo
sencillo

Corte
sin aceite



Compacta. Ahorra espacio. Única.

MHS compact

Con la **MHS compact** cortará a lo grande. La cortadora de cuchilla circular de solo 60 cm de anchura lo hace posible, gracias a su exclusivo concepto de corte. Y sin perder por ello la longitud de entrada.

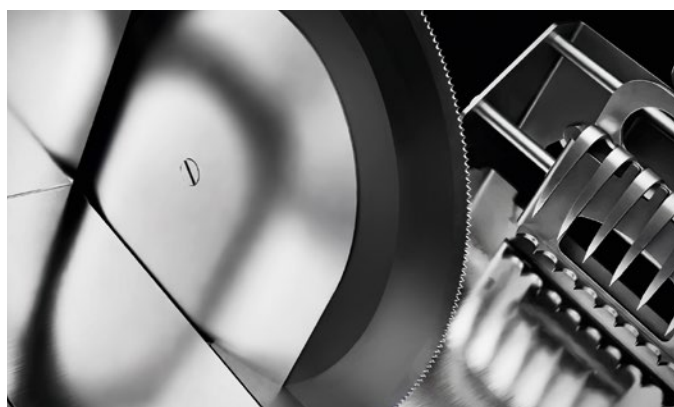
Permite cortar de forma higiénica y sin aceite panes calientes. Máxima calidad de corte y tecnología innovadora en el mínimo espacio.

Hechos convincentes

- Dimensiones compactas de una cortadora de pan de rejilla
- Corte de panes de hasta 38 cm de largo en una sola pasada
- Cuchilla extremadamente duradera gracias a un recubrimiento especial y al rectificado original MHS
- Corte sin aceite incluso de panes calientes
- Resto de pinza mínimo
- Manejo intuitivo y fácil de entender sin menús complicados
- Grosor de rebanada libremente seleccionable en incrementos de 1 mm
- 3 teclas de memoria adicionales libremente programables
- Función de división y medio corte
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Medición del pan sin barrera fotoeléctrica
- Corte silencioso – la cuchilla especial MHS evita el ruido de corte desde el principio
- Máxima calidad de corte gracias al corte de cuchilla circular

Higiene convincente

- Teclado de membrana higiénico para un manejo más fácil
- Fácil acceso a las partes funcionales, de manera que la limpieza es fácil y rápida
- Tiempo de limpieza mínimo gracias al corte sin aceite



Datos técnicos

Dimensiones (AnxAlxP):	59,5 x 125 x 74 cm
Sección de paso del pan (LxAnxP):	38 x 14 – 16 x 28 cm
Grosores de rebanada:	4 – 24 mm
Peso:	250 kg
Tipo de cuchilla:	Cuchilla circular 260 mm
Corta:	casi todos los tipos de pan (también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19



LIMPIEZA
SENCILLA



AHORRA
ENERGÍA



CORTE
SILENCIOSO



CORTE
SIN ACEITE



PAN
CALIENTE

Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Higiénica. Rentable. Ideal.

MHS ideal

SIEMPRE BIEN POSICIONADA

CON EL MODELO DE MESA, USTED DETERMINA LO QUE OCURRE DEBAJO.

Cuchilla
circular

Modelo de
mesa

Total
funcionalidad

Manejo
innovador



Higiénica. Rentable. Ideal.

MHS ideal

La **MHS ideal** es la cortadora de cuchilla circular más rentable. Nuestro modelo de mesa ahora más rápido, higiénico y silencioso, con más espacio libre bajo su

cortadora de pan para que pueda seguir utilizándola como acostumbra. Disfrute de un resultado de corte excelente con poco requisito de espacio.

Hechos convincentes

- Disponible en tamaño S y M con una longitud de sección de paso de pan de 35 y 40 cm
- Modelo de mesa con cuchilla circular
- Cavity para panes especialmente ancha de hasta 36 cm de diámetro
- Grosor de rebanada libremente seleccionable en incrementos de 0,5 mm
- 3 teclas de memoria adicionales libremente programables
- Función de división y medio corte
- Medición del pan sin barrera fotoeléctrica
- Corte sin aceite incluso de panes calientes
- Resto de pinza mínimo
- Cuchilla extremadamente duradera gracias a un recubrimiento especial y al rectificado original MHS
- Corte silencioso – la cuchilla especial MHS evita el ruido de corte desde el principio
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Manejo intuitivo y fácil de entender sin menús complicados
- Máxima calidad de corte gracias al corte de cuchilla circular
- Seguridad probada (certificada por la mutua profesional alemana GS)
- Limpieza especialmente sencilla y rápida
- 230 V
- Cajón de accesorios
- Mesa a juego (disponible opcionalmente)



LIMPIEZA
SENCILLA



AHORRA
ENERGÍA



CORTE
SILENCIOSO



CORTE
SIN ACEITE



PAN
CALIENTE

Higiene convincente

- Aislamiento hermético del motor y la electrónica respecto al espacio de corte
- Carcasa de acero inoxidable
- Teclado de membrana higiénico con pantalla para un manejo muy sencillo
- Fácil acceso a las partes funcionales, de manera que la limpieza es fácil y rápida
- Tiempo de limpieza mínimo gracias al corte sin aceite
- Posición de limpieza de la cuchilla



Datos técnicos (S/M)

Dimensiones (AnxAlxP): 76,5/90,5 x 55 x 71 cm

Sección de paso del pan

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

Grosos de rebanada: 4 – 24 mm

Peso: 120/130 kg

Tipo de cuchilla: Cuchilla circular 260 mm

Corta: casi todos los tipos de pan
(también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19

Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Integrada. Innovadora. Ahorra espacio.

MHS integral touch

CASI DEMASIADO BUENA PARA PONERLA SOLO POR DEBAJO

TOTALMENTE INTEGRABLE EN EL MOSTRADOR DE VENTA
GRACIAS AL CAJÓN EXTRAÍBLE.

Cuchilla
circular

Máquina para
debajo del
mostrador

Hasta 220
cortes
por minuto

Sin necesidad
de quitar
espacio



Integrada. Innovadora. Ahorra espacio.

MHS integral touch

Incorpore la **MHS integral touch** en su mostrador de venta y también en su modelo de tienda.

Así ya no perderá espacio en la estantería del pan e incluso mantendrá libre toda la superficie de trabajo. La máquina se desliza fácilmente

debajo del mostrador; no quita espacio a la superficie de trabajo ni necesita adaptaciones de altura. ¡La pantalla táctil, así como el proceso de corte automático el encantarán!

Hechos convincentes

- Cortadora de cuchilla circular integrable: Totalmente integrable gracias al cajón extraíble, no quita espacio en el mostrador
- La máquina también funciona perfectamente sin mostrador ni mueble alguno
- Eficiente: Simplemente colocar el pan en la máquina, cerrar el cajón, y la máquina lo agarra automáticamente
- Manejo intuitivo y de sencilla comprensión a través de pantalla táctil
- Grosor de rebanada libremente seleccionable en incrementos de 0,5 mm
- 3 teclas de memoria adicionales libremente programables
- Función de división y medio corte
- Medición del pan sin barrera fotoeléctrica
- Corte sin aceite incluso de panes calientes
- Resto de pinza mínimo
- Cuchilla extremadamente duradera gracias a un recubrimiento especial y al rectificado original MHS
- Corte silencioso – la cuchilla especial MHS evita el ruido de corte desde el principio
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Máxima calidad de corte gracias al corte de cuchilla circular
- Seguridad probada (certificada por la mutua profesional alemana GS)
- Limpieza extremadamente fácil



LIMPIEZA
SENCILLA



AHORRA
ENERGÍA



CORTE
SILENCIOSO



CORTE
SIN ACEITE



PAN
CALIENTE

Higiene convincente

- Aislamiento hermético del motor y la electrónica respecto al espacio de corte
- Carcasa de acero inoxidable
- Fácil acceso a las partes funcionales, de manera que la limpieza es fácil y rápida
- Tiempo de limpieza mínimo gracias al corte sin aceite
- La máquina se puede mover completamente para su limpieza y mantenimiento



Datos técnicos

Dimensiones (AnxAIxP): 90 x 82 x 74 cm

Sección de paso del pan

(LxAxP): 39 x 12-14,5 x 32 cm

Grosos de rebanada: 4 – 24 mm

Peso: 250 kg

Tipo de cuchilla: Cuchilla circular 380 mm

Corta: casi todos los tipos de pan
(también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19

Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Potente. Higiénica. Premium.

MHS premium

DISEÑO POTENTE. GRAN POTENCIA.

PARA QUIENES PREFIEREN LO PREMIUM.

Cuchilla
circular

160
cortes
por minuto

Disponible
en 3 tamaños

Corte
sin aceite



Potente. Higiénica. Premium.

MHS premium

La **MHS premium** destaca por su gran calidad y facilidad de uso. La innovadora cuchilla circular permite cortar sin aceite de manera silenciosa.

Gracias a la selección de 3 longitudes de entrada, siempre tendrá el tamaño correcto para su panadería.

Hechos convincentes

- Manejo intuitivo y de sencilla comprensión a través de teclado de membrana higiénico con 2 pantallas integradas
- Grosor de rebanada libremente seleccionable en incrementos de 0,5 mm
- 3 teclas de memoria adicionales libremente programables
- Función de división y medio corte
- Medición del pan sin barrera fotoeléctrica
- Corte sin aceite incluso de panes calientes
- Restos de pinza extremadamente pequeños
- Cuchilla extremadamente duradera gracias a un recubrimiento especial y al rectificado original MHS
- Corte silencioso – la cuchilla especial MHS evita el ruido de corte desde el principio
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Máxima calidad de corte gracias al corte de cuchilla circular
- Seguridad probada (certificado GS)
- Limpieza extremadamente fácil
- Disponible opcionalmente: Soporte para bolsas, depósito de clips y protector de cuchillas
- Su accionamiento con convertidor de frecuencia protege los componentes mecánicos (arranque suave, parada suave)

Higiene convincente

- Carcasa de acero inoxidable
- Fácil acceso a las partes funcionales, de manera que la limpieza es fácil y rápida
- Tiempo de limpieza mínimo gracias al corte sin aceite
- Posición de limpieza de la cuchilla
- La nueva construcción clara reduce las acumulaciones de suciedad y simplifica la limpieza
- Aislamiento hermético del motor y la electrónica respecto al espacio de corte
- Puerta frontal para limpiar con total facilidad la cuchilla y el espacio de corte por delante
- Bandeja extraíble para limpieza, abatible hacia delante y desmontable sin herramientas que facilita el acceso al espacio de corte

Datos técnicos (S/M/L)

Dimensiones (AnxAlxP): 65/80/100 x 110 x 73 cm

Sección de paso del pan

(LxAnxP): 32/39/49 x 14-16 x 35 cm

Grosos de rebanada: 4 – 24 mm

Peso: 205/220/240 kg

Tipo de cuchilla: Cuchilla circular 420 mm

Corta: todos los tipos de pan

(también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19



LIMPIEZA
SENCILLA



AHORRA
ENERGÍA



CORTE
SILENCIOSO



CORTE
SIN ACEITE



PAN
CALIENTE

Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Potente. Higiénica. Premium.

MHS premium touch

COMO PARA PONERLA EN EL SALA DE ESTAR

¡DECIDA QUÉ DISEÑO FRONTAL DESEA PARA SU MÁQUINA!

Cuchilla
circular

130/220
cortes
por minuto

Pantalla
táctil

Selección
de diseños
frontales



Potente. Higiénica. Premium.

MHS premium touch

La **MHS premium touch** con pantalla táctil permite un manejo fácil sin necesidad de un largo aprendizaje por parte del personal. La máquina se ofrece en tres tamaños: S, M y L para que encuentre sin problemas

la cortadora de pan adecuada para el tamaño de su pan y sus necesidades. Adapte la parte frontal de la máquina a la estética de su establecimiento y convierta su cortadora de pan en un objeto de diseño.

Hechos convincentes

- Manejo intuitivo y de sencilla comprensión a través de pantalla táctil
- Grosor de rebanada libremente seleccionable en incrementos de 0,5 mm
- 3 teclas de memoria adicionales libremente programables
- Función de división y medio corte
- Medición del pan sin barrera fotoeléctrica
- Corte sin aceite incluso de panes calientes
- Restos de pinza extremadamente pequeños
- Cuchilla extremadamente duradera gracias a un recubrimiento especial y al rectificado original MHS
- Corte extremadamente silencioso. La cuchilla especial de MHS, así como su carcasa particular, proporcionan un ruido de corte silencioso
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Máxima calidad de corte gracias al corte de cuchilla circular
- Seguridad probada (certificado GS)
- Limpieza extremadamente fácil
- Disponible opcionalmente: Soporte para bolsas, depósito de clips y protector de cuchillas
- Su accionamiento con convertidor de frecuencia protege los componentes mecánicos (arranque suave, parada suave)

- Selección de diseños frontales



LIMPIEZA
SENCILLA



AHORRA
ENERGÍA



CORTE
SILENCIOSO



CORTE
SIN ACEITE



PAN
CALIENTE

Higiene convincente

- Carcasa de acero inoxidable
- Fácil acceso a las partes funcionales
- Tiempo de limpieza mínimo gracias al corte sin aceite
- Posición de limpieza de la cuchilla
- La nueva construcción clara reduce las acumulaciones de suciedad y simplifica la limpieza
- Aislamiento hermético del motor y la electrónica respecto al espacio de corte
- Puerta frontal para limpiar con total facilidad la cuchilla y el espacio de corte por delante
- Bandeja extraíble para limpieza, abatible hacia delante y desmontable sin herramientas que facilita el acceso al espacio de corte

Datos técnicos (S/M/L)

Dimensiones (AnxAlxP): 65/80/100 x 110 x 73 cm

Sección de paso del pan

(LxAnxP): 32/39/49 x 14-16 x 35 cm

Grosos de rebanada: 4 – 24 mm

Peso: 205/220/240 kg

Tipo de cuchilla: Cuchilla circular 420 mm

Corta: todos los tipos de pan

(también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19

Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Rápida. Eficiente. XXL.

MHS professional

NO DEJA NINGÚN DESEO SIN CUMPLIR

¡SIMPLEMENTE CÓRTELO TODO!



Cuchilla
circular

80 – 220
cortes
por minuto

Para
producciones
eficientes

Cinta de
distribución



Rápida. Eficiente. XXL.

MHS professional

Con la **MHS professional** estará equipado para cualquier caso. Ya se trate de cortar panes, bollos, trenzas o pasteles, la **MHS professional** lo corta todo

sin problemas. Su longitud de entrada de hasta 75 cm le permitirá minimizar los tiempos de carga y las piezas sobrantes.

Hechos convincentes

- Grosor de rebanada libremente seleccionable en incrementos de 0,5 mm
- 3 teclas de memoria adicionales libremente programables (grosor de corte, velocidad, tiempo de seguimiento, trayecto de retorno)
- Función de corte de cantidades de rebanadas, divisiones y medios cortes (también en rebanadas del mismo tamaño)
- Cantidad de cortes adaptable al producto cortado/proceso de trabajo
- Máxima calidad de corte gracias al corte de cuchilla circular
- Corte sin aceite incluso de panes calientes
- Limitación del recorrido de retorno (ajustable a la respectiva longitud del pan)
- Apertura automática de la tapa
- Inicio automático por tapa (seleccionable)
- Potente motor de cuchilla (1,5 kW) con convertidor de frecuencia
- La refrigeración por ventilador del motor y la electrónica permite un movimiento de corte continuo
- Pinza automática (disponible opcionalmente)
- Grosor de corte de hasta 100 mm (disponible opcionalmente)
- Cuchilla extremadamente duradera
- Resto de pinza mínimo
- Su accionamiento con convertidor de frecuencia protege los componentes mecánicos (arranque suave, parada suave)

Higiene convincente

- Carcasa de acero inoxidable
- Fácil acceso a las partes funcionales
- Posición de limpieza de la cuchilla
- Limpieza extremadamente fácil
- Costes mínimos de servicio gracias a su sencillo mantenimiento
- Plancha frontal extraíble para una mayor facilidad de limpieza de las cuchillas y de la zona de corte, sin necesidad de desplazar la máquina
- Panel trasero extraíble sin herramienta para una limpieza más fácil de la zona de corte trasera
- Aislamiento hermético del motor y la electrónica respecto al espacio de corte
- Cinta de extracción desmontable
- Teclado de membrana higiénico para un manejo más fácil

Datos técnicos

Dimensiones (AnxAIxP):	(161) 260 x 114 x 86,5 cm
Sección de paso del pan (LxAxP):	75 x 14-16 x 35 cm
Grosores de rebanada:	4 – 30 mm (a petición hasta 100 mm)
Peso:	320 kg
Tipo de cuchilla:	Cuchilla circular 420 mm
Corta:	todos los tipos de pan (también para trenzas de levadura)

Más datos técnicos en la página 19



LIMPIEZA
SENCILLA



AHORRA
ENERGÍA



CORTE
SILENCIOSO



CORTE
SIN ACEITE



PAN
CALIENTE

Le informaremos y asesoraremos con mucho gusto: sales@mhs-schneidetechnik.de

Competente. Fiable. Cercano.

Servicio MHS

ASESORAMIENTO Y APOYO SIEMPRE CERCA DE USTED

CON NUESTRA AMPLIA RED DE SOCIOS DE SERVICIO.



Puede encontrar su socio de servicio local en
www.mhs-schneidetechnik.de

Gracias a una amplia red de representantes de servicio posventa, garantizamos asesoramiento y asistencia a nuestros clientes. Cada representante garantiza un servicio rápido de reparaciones y recambio de piezas de repuesto llevado a cabo por un especialista de servicio técnico con formación específica en máquinas MHS.

Para poder garantizar una utilización sin incidencias desde el principio, los operarios reciben formación en el lugar.

En caso de dudas o sugerencias, póngase en contacto inmediatamente con MHS o con su representante autorizado. En caso de encontrarse con algún problema, contacte con nuestro departamento de servicio técnico:

Teléfono: **+49 70 62/9 78 96 - 10**

Telefax: **+49 70 62/9 78 96 - 19**

service@mhs-schneidetechnik.de



Versátiles. Eficientes. Higiénicas.

MHS Cortadoras de pan MHS – Datos técnicos

	MHS basic	MHS compact	MHS ideal S/M	MHS integral touch	MHS premium S/M/L	MHS premium touch S/M/L	MHS professional
Dimensiones (AnxAlxP) cm	59,5 x 112 x 73,5	59,5 x 125 x 74	76,5/90,5 x 55 x 71	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
Máx. cortes / min	-	100	120	130/220	160	130/220	80 - 220
Máx. anchura de entrada (mm)	340	280	360	320	350	350	350
Máx. longitud de entrada (mm)	450	380	350/400	390	320/390/490	320/390/490	750
Máx. altura de entrada (mm)	140	140 - 160	140 - 160	120 - 145	140 - 160	140 - 160	140 - 160
Consumo nominal	1,2 kW/400 V/50 Hz, opcional 230 V	1,0 kW/400 V/50 Hz, opcional 230 V	1,0 kW/230 V/50 Hz	1,6 kW/230 V/50 Hz	2,5 kW/230 V/50 Hz	2,5 kW/230 V/50 Hz	2,6
Peso (kg)	200	250	120/130	250	205/220/240	205/220/240	2,6 kW/400 V/50 Hz
Tipo de cuchilla	Cuchilla de sierra	Cuchilla circular, Ø 260 mm	Cuchilla circular, Ø 260 mm	Cuchilla circular, Ø 380 mm	Cuchilla circular, Ø 420 mm	Cuchilla circular, Ø 420 mm	Cuchilla circular, Ø 420 mm
sin aceite	opcional	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funciones							
División por la mitad	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Medio corte	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cantidad de rebanadas	-	-	✓	✓	✓	✓	✓

MHS Schneidetechnik GmbH

Im Deboldsacker 6
74232 Abstatt • Germany

Teléfono: +49 7062 978960
Fax: +49 7062 9789629

info@mhs-schneidetechnik.de

Ventas MHS

Teléfono: +49 7062 978960

sales@mhs-schneidetechnik.de

Servicio MHS

Teléfono: +49 7062 97896-10
Fax: +49 7062 97896-19

service@mhs-schneidetechnik.de

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

www.mhs-schneidetechnik.de