

Puissante. Hyg nique. Haut de gamme.

MHS premium

DESIGN PUISSANT. PERFORMANCES ÉLEVÉES.

POUR LES ADEPTES DE LA GAMME PREMIUM.

Lame
circulaire

160 tranches
par minute

Disponible
en 3 tailles

Coupe sans
huile



Puissante. Hygiénique. Haut de gamme.

MHS premium

La gamme **MHS premium** se distingue par une qualité et une facilité d'utilisation optimales. Sa lame circulaire innovante vous permet d'effectuer des coupes sans

huile et silencieuses. Les 3 longueurs de chargement disponibles vous permettent de trouver la taille idéale pour votre boulangerie.

Des données qui parlent d'elles-mêmes

- Utilisation intuitive et facilement compréhensible grâce au clavier à membrane hygiénique avec 2 écrans intégrés
- Épaisseur de tranches librement paramétrable par incréments de 0,5 mm
- 3 touches de mémoire supplémentaires programmables
- Fonction de division et de découpe au milieu
- Mesure du pain sans barrière optique
- Découpe sans huile, y compris pour le pain chaud
- Morceau restant minimal
- Longévité extrême des lames grâce à un revêtement spécial et à l'aiguisage MHS original
- Coupe silencieuse : la lame spéciale MHS prévient le bruit de coupe avant même qu'il ne survienne
- Coûts de maintenance minimaux grâce à une grande facilité de maintenance
- Qualité de coupe optimale grâce à la coupe par lame circulaire
- Contrôle de sécurité (certificat GS)
- Nettoyage très facile
- Disponible en option : support à sacs, réservoir à clips, protection de lame
- Entraînement avec variateur de fréquence qui protège les composants mécaniques (démarrage en douceur, arrêt en douceur)

Hygiène optimale

- Bâti inox
- Accès facile aux parties fonctionnelles, permettant un nettoyage simple et rapide
- Temps de nettoyage minimal grâce à la coupe sans huile
- Position de nettoyage de la lame
- Sobre, la nouvelle structure limite les dépôts d'impuretés et facilite le nettoyage
- Encapsulage hermétique de l'entraînement et du système électronique de la zone de découpe
- Porte avant permettant un nettoyage facile des lames et de la zone de découpe depuis l'avant
- Table de réception du pain tranché rabattable vers l'avant pour le nettoyage et amovible sans outil pour faciliter l'accès à la zone de découpe

Caractéristiques techniques (S/M/L)

Dimensions (L x H x P) : 65/80/100 x 110 x 73 cm

Passage du pain (L x H x P) : 32/39/49 x 14-16 x 35 cm

Épaisseurs de coupe : 4 – 24 mm

Poids : 205/220/240 kg

Type de lame : lame circulaire 420 mm

Coupe : quasiment tous les types de pain

Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques page 19



NETTOYAGE
FACILE



ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE



COUPE
SILENCIEUSE



COUPE SANS
HUILE



PAIN CHAUD

Nous serons ravis de vous conseiller : sales@mhs-schneidetechnik.de