

Puissante. Hygiénique. Haut de gamme.

MHS premium touch

LE MODÈLE QUE L'ON AIMERAIT AVOIR DANS SON SALON

CHOISISSEZ VOUS-MÊME LE DESIGN AVANT DE VOTRE MACHINE !



Lame circulaire

130/220 tranches par minute

Écran tactile

Sélection du design avant

Puissante. Hygiénique. Haut de gamme.

MHS premium touch

Le modèle **MHS premium touch** avec écran tactile permet une utilisation immédiate sans longue période d'initiation du personnel. Le modèle est disponible en trois tailles : S, M et L. Vous trouverez assurément

la trancheuse à pain adaptée à vos pains et à vos exigences. Adaptez la face avant de la machine à votre magasin et faites de votre trancheuse à pain un objet design.

Des données qui parlent d'elles-mêmes

- Utilisation intuitive et facilement compréhensible grâce à l'écran tactile innovant
- Épaisseur de tranches librement paramétrable par incrément 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 particulièrement silencieuse : la lame spéciale MHS et le bâti spécial garantissent un fonctionnement très silencieux
- 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)
- Sélection du design avant



NETTOYAGE
FACILE



ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE



COUPE
SILENCIEUSE



COUPE SANS
HUILE



PAIN CHAUD

Hygiène optimale

- Bâti inox
- Accès facile aux parties fonctionnelles
- 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 électrique 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



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