

Peu encombrant. Convivial. Idéal.

MHS ideal SBT-S

TOUJOURS BIEN PLACÉ

AVEC LE MODÈLE DE TABLE SB, UTILISEZ L'ESPACE
EN DESSOUS COMME VOUS LE SOUHAITEZ.

Lame
circulaire

Modèle
de table

Utilisation
simple

Coupe sans
graisse



Peu encombrant. Convivial. Idéal.

MHS ideal SBT-S

La **MHS ideal SBT-S** dispose de toutes les fonctions de la grande **MHS ideal SB** tout en restant flexible d'utilisation et peu encombrante. Tirez parti plus facilement que jamais de l'espace

se trouvant au-dessous de votre trancheuse à pain. Le guidage intuitif de l'utilisateur et ses symboles familiariseront vos clients avec le processus de découpe de manière ludique.

Des données qui parlent d'elles-mêmes

- Guidage utilisateur simple grâce à des symboles clairs
- Possibilité de sélectionner 3 épaisseurs de tranches pré-réglées par une pression sur un bouton
- Niveau de sécurité maximal
- Affichage de service à l'arrière
- Dispositif automatique de maintien des tranches
- Dispositif automatique de préhension du pain
- Qualité de découpe optimale grâce à la découpe à lame ronde
- Découpe sans graisse, y compris pour le pain chaud
- Tôle d'alimentation intérieure
- Bac de collecte avec fente ramasse-miettes
- Coupe silencieuse : la lame spéciale MHS réduit le bruit de coupe avant même qu'il ne survienne
- Entraînement avec convertisseur de fréquence qui protège les composants mécaniques (démarrage en douceur, arrêt en douceur)
- Contrôle de sécurité (testé GS)
- Support à sacs et réservoir à clips (disponibles en option)
- Table adaptée (disponible en option)

Hygiène optimale

- Bâti aluminium (peut être peint sur demande)
- Bac de collecte avec fente ramasse-miettes
- Tôle frontale amovible pour nettoyer facilement les lames et la zone de découpe sans avoir à déplacer la machine
- Accès facile aux parties fonctionnelles
- Position de nettoyage de la lame
- Encapsulage hermétique de l'entraînement et du système électronique de la zone de découpe



NETTOYAGE
FACILE



ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE



COUPE
SILENCIEUSE



COUPE SANS
GRAISSE



PAIN
CHAUD

Caractéristiques techniques

Dimensions (L x H x P) : 80 x 55,5 x 71,5 cm

Passage du pain (L x H x P) : 35 x 14-16 x 26 cm

Épaisseurs de coupe : 10, 12, 14 mm (autres sur demande)

Poids : 135 kg

Type de lame : lame circulaire 260 mm

Coupe : tous les types de pain
(y compris les tresses)

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