

Hygiénique. Économique. Idéal.

MHS ideal SB (S/M)

PRATIQUE POUR LES CLIENTS, ÉCONOMIQUE POUR VOUS

UNE MACHINE EN LIBRE-SERVICE FACILE D'UTILISATION ET STYLÉE.

Lame
circulaire

Utilisation
simple

Emballage
propre

Coupe sans
graisse



Hygiénique. Économique. Idéal.

MHS ideal SB (S/M)

Avec la **MHS ideal SB**, vous savez répondre aux souhaits de vos clients. L'utilisation simple permet au client de décider lui-même de la découpe de ses produits de boulangerie. Il est possible

de sélectionner individuellement trois épaisseurs de tranches pré réglées en appuyant sur le bouton. La MHS ideal SB découpe tous les types de pain. La MHS ideal SB est disponible en deux tailles (S/M).

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
- 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)

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 (S/M)

Dimensions (L x H x P) : 80/90 x 105,5 x 71,5 cm
Passage du pain (L x H x P) : 35/40 x 14-16 x 26 cm
Épaisseurs de coupe : 10, 12, 14 mm (autres sur demande)
Poids : 180/190 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