

MHS INTEGRAL to model kraljnicy przeznaczony do krojenia pieczywa przez obsługę sklepu i zaprojektowany z myślą o integracji z ladą w sklepie. Tak jak pokazano obok na zdjęciach kraljnica mieści się idealnie w zabudowie nie zajmując miejsca w części obsługowej sklepu.



SKLEPOWA

MHS INTEGRAL

Dlaczego warto wybrać model INTEGRAL:

- wygodny system odkładania krojonego chleba,
- bardzo ciche krojenie,
- łatwe czyszczenie kraljnicy,
- hermetycznie zamknięta strefa mechaniki i elektroniki,
- proste menu kraljnicy,
- bezolejowe cięcie - nawet ciepłych chlebów,
- podłączenie opcjonalnie do sieci ~230V,
- zastosowanie do krojenia wszystkich typów chleba.



Dane techniczne:	INTEGRAL
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	802x824x700
Waga urządzenia (kg)	150
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	370x140-160x280
Zakres grubości krojenia (mm)	4-24 (regulowana płynnie)
Wydajność krojenia (kromek/min.)	100
Zasilanie elektryczne (V)	~400V 50/60Hz (~230V opcja)
Moc znamionowa (kW)	1,0
Typ noża	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260

OBSŁUGA URZĄDZENIA w zaledwie 3 krokach:

- KROK 1**
Połóż pieczywo do komory krojenia.
- KROK 2**
Zamknij pokrywę komory krojenia.
- KROK 3**
Wybierz jedną z trzech zaprogramowanych grubości kromek.
- TO WSZYSTKO!**
Maszyna automatycznie złapie chleb i pokroi go na wskazaną grubość.



SAMOOBSŁUGOWA

MHS IDEAL SB



Zalety kraljnic IDEAL SB/SBT:

- proste i czytelne sterowanie,
- gwarantowana trwałość pokrytego teflonem noża na 1.000.000 kromek (40.000 bochenków),
- automatyczne: chwytak pieczywa oraz system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki,
- system krojenia wprowadzający powie-trze między krojone kromki, nie dopu-szczający do ich zlepania,
- zastosowanie do krojenia chleba każde-go typu, wystudzonego do temp. +25°C,
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.

Dane techniczne:	IDEAL SB	IDEAL SBT
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	896x1096x778	896x610x778
Waga urządzenia (kg)	200	160
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	380x140-160x280	380x140-160x280
Możliwe grubości kromek	Wybór 3 grubości kromek	Wybór 3 grubości kromek
ustawiane serwisowo w zakresie 4-24 (mm)	standard 8/10/12	standard 8/10/12
Wydajność krojenia (kromek/min.)	100	100
Zasilanie elektryczne (V)	~230V 50/60Hz	~400V 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	1,0	1,0
Typ noża	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260	Ø 260

O KROJENIU CHLEBA WIEMY WSZYSTKO!



PROFESJONALNE KRAJALNICE DO PIECZYWA

- SKLEPOWE
- MARKETOWE (SAMOOBSŁUGOWE)



SAMOOBSŁUGOWA

MHS BASIC SB

Dlaczego warto zainwestować w model kraljnicy BASIC SB:

- krojenie zgodne z aktualnym trendem rynkowym - KLIENT SAM KROI SWOJE PIECZYWO,
- odpowiednio zabezpieczona strefa krojenia, która uniemożliwia wypadek podczas pracy urządzenia,
- bardzo cicha praca kraljnicy,
- proste i czytelne sterowanie,
- wysoka trwałość elementów mechanicznych napędu,
- cała mechanika i elektronika oddzielona od strefy krojenia,
- szybka i łatwa wymiana noży,
- bardzo trwałe noże (gwarancja pokrojenia >50.000 sztuk chleba),
- system olejania noży (opcja).



Dane techniczne:	BASIC SB
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	595x1211x734
Waga urządzenia (kg)	200
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	450x140x300
Zakres grubości krojenia (mm)	9/10/11/12/13/14
Zasilanie elektryczne (V)	~400V 50/60Hz (~230V opcja)
Moc znamionowa (kW)	1,2
Wydajność krojenia (szt./h)	300-360
Wymiar noża trakowego L (mm)	L-282 (nóż z 2-oma bolcami)



SAMOOBSŁUGOWA

MHS IDEAL SBT



TRAKOWE TARCZOWE MANUALNE PÓŁAUTOMATYCZNE AUTOMATYCZNE



HERT
Wiemy jak.

Hert Sp. z o.o. Sp. K.
03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
tel. +48 22 594 05 00
e-mail: biuro@hert.pl

Menedżer Produktu
Krzysztof Łapiński
tel. +48 507 070 044
e-mail: krzysztof.lapinski@hert.pl



www.hert.pl
PROFESJONALNE KRAJALNICE DO PIECZYWA



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

KRAJALNICE MHS

Innowacyjność, jak też dostosowywanie rozwiązań technologicznych do potrzeb klienta przy krojeniu pieczywa na kromki, czy krojeniu mięsa to domena firmy MHS Schneidetechnik GmbH. Od ponad 30 lat niemiecki producent znany jest na rynku całego Świata, jako solidna i godna zaufania firma, produkująca **bezwawaryjne, trwałe urządzenia o najwyższej jakości wykonania i funkcjonalności produkcyjnej**. Klientami MHS są zarówno rzemieślnicy jak i zakłady o profilu półprzemysłowym i przemysłowym.

Krajalnice MHS charakteryzują się specjalną konstrukcją, ponieważ wszystkie elementy mechaniczne i elektryczne (jak silnik, przekładnie, sprężyny, skrzynka elektryczna itp.) umieszczone są **POZA STREFĄ KROJENIA**. Jest to bardzo ważne z dwóch powodów: po pierwsze nie zabrudzą się resztkami z krojenia i kurzem, a co za tym idzie nie ulegną awarii; po drugie umożliwiają to szybki dostęp do elementów elektrycznych i mechanicznych urządzenia, które może być bardzo łatwo serwisowane i czyszczone w razie potrzeby. Specjalna konstrukcja ramy z nożami umożliwia ich szybką wymianę - wystarczy odblokować kilka śrub i mamy dostęp do obu ram z nożami.

KTÓRY MODEL KRAJALNICY WYBRAĆ?



MHS BASIC



Dane techniczne:	BASIC
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	595x1140x730
Waga urządzenia (kg)	200
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	450x140x340
Zakres grubości krojenia (mm)	9/10/11/12/13/14
Zasilanie elektryczne (V)	~400V 50/60Hz (~230V opcja)
Moc znamionowa (kW)	1,2
Wydajność krojenia (szt./h)	300-360
Wymiar noża trakowego L (mm)	L-282 (nóż z 2-oma bolcami)

OPCJONALNY SYSTEM OLEJENIA NOŻY W MODELACH BASIC.

Specjalny grzebień z zamontowanymi filcami jest bardzo łatwo wymienialny na nowy. System olejenia oparty jest na grawitacyjnym spływie oleju na filc, a następnie za pomocą filcu prowadzany jest na noże. System olejenia noży przydatny jest przy krojeniu pieczywa gatunkowego, ciężkiego z ziarnem czy w pełni żytniego, ale również chleba nie do końca wystudzonego, ciepłego pod warunkiem, że jego temperatura nie przekracza 35°C.



KRAJALNICE Z NOŻEM TARCZOWYM przystosowane są do krojenia wszelkiego rodzaju pieczywa, **zarówno mieszanego pszenno-żytniego, jak również w 100% żytniego**. Ponieważ nóż tarczowy wykonany jest ze stali węglowej pokrytej teflonem produkty krojone są na tyle delikatnie, że **urządzenia mogą być również używane do cięcia bardzo delikatnych rolad biskoptowych, jak też bardzo świeżego pieczywa** o mocnej strukturze miększu mieszanego i żytniego.



MHS IDEAL M/L/XL

Dane techniczne:	IDEAL M	IDEAL L	IDEAL XL
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	765x525x685	905x525x685	985x525x685
Waga urządzenia (kg)	110	120	130
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	350x140-160x360	400x140-160x360	450x140-160x360
Możliwe grubości kromek (mm)	4-24 / płynna regulacja w skali co 1 mm		
zmiana gr. kromek z poziomu serwisu	3 przyciski z fabrycznie zaprogramowaną grubością krojenia		
Wydajność krojenia (kromek/min.)	100	100	100
Zasilanie elektryczne (V)	~400V 50/60Hz (~230V opcja)		
Moc znamionowa (kW)	1,1	1,1	1,1
Typ noża	tarczowy	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260	Ø 260	Ø 260



MHS SLIMLINE



Dane techniczne:	SLIMLINE
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	585x1050x860
Waga urządzenia (kg)	200
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	380x140-160x240
Możliwe grubości kromek	Wybór 3 grubości kromek
ustawiane serwisowo w zakresie 4-24 (mm)	standard 8/10/12
Wydajność krojenia (kromek/min.)	95
Zasilanie elektryczne (V)	~230V 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	1,0
Typ noża	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260



Zalety krajalnicy z serii IDEAL:

- gwarantowana trwałość pokrytego teflonem noża na 1.000.000 kromek (40.000 bochenków),
- automatyczny system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki,
- **OLEJENIE NIE JEST POTRZEBNE!** specjalna konstrukcja zapobiega sklejaniu się kromek zaraz po przekrojeniu,
- funkcja krojenia bochenka na połówki,
- krojenie na określoną ilość kromek,
- kroi każdy typ chleba (temp. max. +25°C),
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.

Zalety inwestycji w SLIMLINE:

- krajalnica przeznaczona **do samodzielnego krojenia pieczywa przez klienta**,
- **w 100% bezpieczny system krojenia**,
- ekran dotykowy gwarantuje najprostszą obsługę, menu serwisowe na ekranie,
- pomiar chleba bez fotokomórek, które mogą ulegać zabrudzeniu,
- cięcie bezolejowe (nawet ciepłego chleba),
- **smukła konstrukcja krajalnicy, tylko 58,5 cm szerokości**,
- kroi każdy typ chleba (temp. max. +25°C),
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.



MHS PREMIUM

Dlaczego warto inwestować w urządzenia tej serii:

- **PREMIUM - idealne tam, gdzie krojony jest długi chleb**,
- cała mechanika i elektronika oddzielona od strefy krojenia,
- system krojenia wpuszczający powietrze między krojone kromki, nie dopuszczający do ich zlepiania,
- nie wymaga olejania noży.



Zalety krajalnicy serii PREMIUM:

- gwarantowana trwałość pokrytego teflonem, **dużego noża** - na 1.000.000 kromek (40.000 bochenków),
- automatyczny system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki,
- funkcja krojenia bochenka na połówki,
- krojenie na określoną ilość kromek,
- wzmacniony silnik napędu noża (1,5 kW),
- funkcjonalny panel sterowania,
- warunki cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinny pracować urządzenia: od -5 do +35°C.

Dane techniczne:	PREMIUM S	PREMIUM
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	650x1130x710	800x1130x710
Waga urządzenia (kg)	180	200
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	320x140-160x320	390x140-160x320
Możliwe grubości kromek (mm)	4-24 / płynna regulacja w skali co 0,5 mm	
zmiana gr. kromek z poziomu serwisu	3 przyciski z fabrycznie zaprogramowaną grubością krojenia	
Wydajność krojenia (kromek/min.)	160	
Zasilanie elektryczne (V)	~230V 50/60Hz	
Moc znamionowa (kW)	2,1	
Typ noża	tarczowy	
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 420	



PREMIUM TOUCH

MODEL PREMIUM TOUCH:

- **New-Wave** - specjalnie powleka-ne ostrze **umożliwiające krojenie nawet ciepłego chleba** bez oleju z prędkością do **220 kromek/min.**
- **ekran dotykowy** z zaprogramowanymi przyciskami szybkiego startu,
- **tylko modele PREMIUM TOUCH** umożliwiają indywidualne dopasowanie kolorystyki i sposobu wykonania frontu krajalnicy. **W standardzie: stal nierdzewna, czarny i antracytowy**, jako opcja drewno i biały lakierowany.

Dane techniczne:	PREMIUM TOUCH S	PREMIUM TOUCH	PREMIUM TOUCH L
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	650x1130x710	800x1130x710	1000x1130x710
Waga urządzenia (kg)	205	220	240
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	320x140-160x320	400x140-160x320	500x140-160x320
Możliwe grubości kromek (mm)	4-24 / płynna regulacja w skali co 0,5 mm		
możliwość przeprogramowania	3 przyciski z fabrycznie zaprogramowaną grubością krojenia		
Wydajność krojenia (kromek/min.)	220	220	220
Zasilanie elektryczne (V)	~230V 50/60Hz		
Moc znamionowa (kW)	2,1	2,1	2,1
Typ noża	tarczowy	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 420	Ø 420	Ø 420

