

OBSŁUGA URZĄDZENIA w zaledwie 3 krokach:

KROK 1

Położ 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



WYŁĄCZNY
DYSTRYBUTOR
W POLSCE
KRAJALNIC MHS

HERT

Wiemy jak.



Zalety krajalnic 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 powietrze między krojone kromki, nie dopuszczający do ich zlepiania,
- zastosowanie do krojenia chleba każdego typu, wystudzonego do temp. +25°C,
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.

O KROJENIU
CHLEBA
WIEMY
WSZYSTKO!



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 ustawiane serwisowo w zakresie 4-24 (mm)	Wybór 3 grubości kromek standard 8/10/12	Wybór 3 grubości kromek 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



PROFESJONALNE
KRAJALNICE
DO PIECZYWA

- SKLEPOWE
- MARKETOWE
(SAMOOBSŁUGOWE)



SAMOOBSŁUGOWA

MHS IDEAL SBT



TRAKOWE
TARCZOWE
MANUALNE
PÓŁAUTOMATYCZNE
AUTOMATYCZNE



HERT

Wiemy jak.

HERT Sp. z o.o.

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

Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@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 **bezawaryjne, 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 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?



SKLEPOWA

MHS BASIC



CICHA PRACA



ŁATWA W CZYSZCZENIU



OSZCZĘDZA ENERGIĘ

Maszyny MHS BASIC / BASIC SB to dwa trakowe modele krajalnicy manualnych do pieczywa ze stałą grubością kromki; sterowanych ręcznie, przeznaczonych do krojenia pieczywa **w piekarni lub bezpośrednio w punkcie sprzedaży detalicznej przez personel obsługujący (BASIC)**. **BASIC SB jest samoobsługowy**, pozwala na **postawienie urządzenia w punkcie sprzedaży chleba i umożliwienie klientowi samodzielne pokrojenie pieczywa**. Maszyna posiada zabezpieczenia z tyłu i z przodu (zamykane, poliwęglanowe osłony z krańcówkami bezpieczeństwa), które zabezpieczają obsługującego krajalicę klienta przed niewłaściwym jej użytkowaniem i ryzykiem wypadku. Sterowanie za pomocą elektronicznego prostego w obsłudze panelu.

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
Wydatność 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 olejowania oparty jest na grawitacyjnym spływie oleju na filc, a następnie za pomocą filcu rozprowadzany jest na noże. System olejowania 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.



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



CICHA PRACA



BEZOLEJOWE KROJENIE



KROI CIEPŁE PIECZYWO



ŁATWA W CZYSZCZENIU



OSZCZĘDZA ENERGIĘ



SKLEPOWA

MHS INTEGRAL

Dlaczego warto wybrać model INTEGRAL:

- wygodny system odkładania krojonego chleba,
- bardzo ciche krojenie,
- łatwe czyszczenie krajalnicy,
- hermetycznie zamknięta strefa mechaniki i elektroniki,
- proste menu krajalnicy,
- 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)
Wydatność krojenia (kromek/min.)	100
Zasilanie elektryczne (V)	~400V 50/60Hz (~230V opcja)
Moc znamionowa (kW)	1,0
Typ noża	tarczowy
Srednica noża krojącego (mm)	Ø 260



Dlaczego warto zainwestować w model krajalnicy 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 krajalnicy,
- 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 olejowania noży (opcja).



SAMOBSŁUGOWA

MHS BASIC SB

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
Wydatność krojenia (szt./h)	300-360
Wymiar noża trakowego L (mm)	L-282 (nóż z 2-oma bolcami)



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 biszkoptowych, jak też bardzo świeżego pieczywa** o mocnej strukturze miększu mieszanego i żytniego.



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 olejenia noży.

SKLEPOWA

MHS PREMIUM



SKLEPOWA

MHS IDEAL M/L/XL

Zalety krajalnic 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 sklejeniu 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 krajalnic 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,
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinny pracować urządzenia: od -5 do +35°C.

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		
Wydażność 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

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	
Wydażność krojenia (kromek/min.)	160	
Zasilanie elektryczne (V)	~230V 50/60Hz	
Moc znamionowa (kW)	2,1	
Typ noża	tarczowy	
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 420	

SAMOOSŁUGOWA

MHS SLIMLINE

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.

Dane techniczne:

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



SKLEPOWA

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 zaprogramo-
wanymi przyciskami szybkiego
startu,
- **tylko modele PREMIUM TOUCH**
umożliwiają indywidualne dopa-
sowanie 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		
Wydażność 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