

KRAJALNICA DO KROJENIA MIĘSA W PLASTRY

HERT
Wiemy jak.



SPECJALISTA W KROJENIU MIĘSA. Niezmiennie od 1988 roku! **MHS SCHNEIDETECHNIK**

Seria PCE KM jest łatwa w użyciu dzięki niezwykle prostemu sterowaniu. Dlatego skraca się do minimum czas potrzebny na przeszkolenie pracowników, a to pozwala zaoszczędzić pieniądze. Urządzenia serii KM są bardzo wszechstronne - umożliwiają krojenie różnych produktów.

Precyzyjnie tniemy nawet rybę!

KOMPAKTOWA. EKONOMICZNA. BARDZO MOCNA KRAJALNICA DO MIĘSA! MODEL MHS PCE SERIA KM.

- **Cięcie mięsa (również z kością) w plastry** z regulowaną grubością 1-32 mm (opcjonalnie 1-50 mm).
- **Wydajność nawet do 440 cięć na minutę** (przy podwójnym ostrzu).
- **Precyzyjne krojenie** (specjalistyczny mechanizm krajalnicy).

MHS PCE
70-21 KM

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



MHS PCE 70-21 KM

HERT

Wiemy jak.

Produkty do cięcia:

- mięso,
- kotlety,
- karkówka,
- boczek,
- rolady,
- pieczenie,
- wyroby wędliniarskie,
- wędliny,
- ryby,
- sery oraz inne.



hert.pl /
kupuj online!



BEZNARZĘDZIOWA
OBSŁUGA



INTUICYJNE
STEROWANIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

Mocna i wydajna...

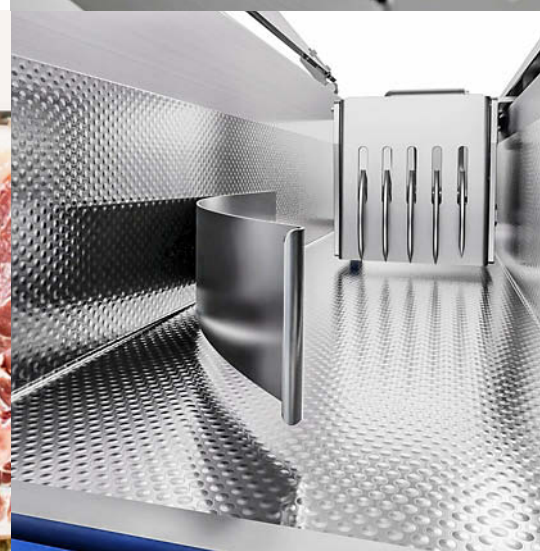
www.hert.pl

MHS PCE 70-21 KM

HERT
Wiemy jak.

PROFESJONALNA KRAJALNICA DOSKONAŁA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO.

- **Krótsze cykle** dzięki automatycznemu powrotowi popychacza.
- **Optymalne trzymanie produktu** dzięki regulowanemu chwytakowi (**opcja**).
- **Automatyczny start** po zamknięciu pokrywy zabezpieczającej.
- **Dokładny posuw** dzięki mniejszemu tarcu na powierzchniach strukturalnych.



IDEALNIE POKROJONE I IDEALNIE POPORCJOWANE!

- **Specjalistyczny nóż z mikro-ząbkami** do cięcia kości i zamrożonych produktów.
- **Wzmocniony napęd** dla produktów wołowych zawierających kości, np. steków T-bone /tylko -25/ (**opcja**).
- **Precyzyjne krojenie**, dzięki specjalistycznemu mechanizmowi krajalnicy.
- **Dodatkowe noże**, które dostosują urządzenie do krojenia chleba czy sera (**opcja**).



Produktywna...

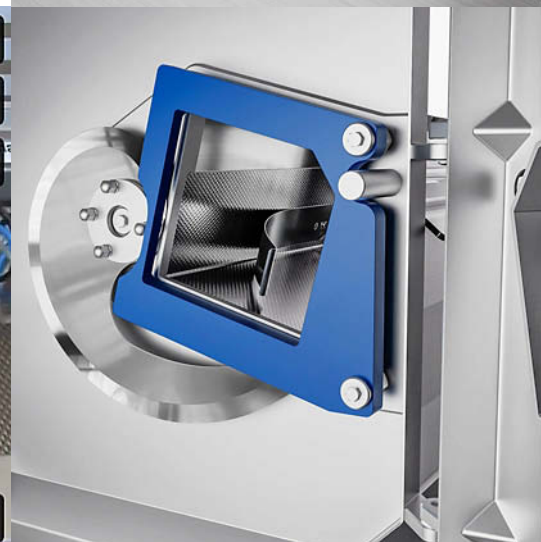
www.hert.pl

MHS PCE 70-21 KM

HERT
Wiemy jak.

WYJĄTKOWA KONCEPCJA uniwersalnego urządzenia do krojenia różnych produktów.

- **Bardzo łatwe czyszczenie** urządzenia oraz **adaptacja do krojenia innych produktów** np. przejście z mięsa na ser czy pieczywo.
- **Niezwykle prosta obsługa** za pomocą pokręteł.
- **Możliwość wyboru** posuwu do przodu, ciągłego lub stopniowego.
- **Najwyższy poziom bezpieczeństwa** i higieny gwarantowany przez MHS.



OPTYMALNY EKONOMICZNIE WYBÓR! Pozostałe zalety urządzeń serii KM.

- **Zróżnicowanie wielkości maszyn** w zależności od przekroju i długości produktu (**opcja**).
- **Rozciągliwy przenośnik taśmowy** dostępny w różnych długościach (**opcja**).
- **Różne oddzielanie krojonych produktów** w połączeniu z przenośnikiem taśmowym (**opcja**).
- **Klapy** ze stali nierdzewnej (**opcja**).



Wszechstronna...

www.hert.pl

Akcesoria - wyposażenie opcjonalne MHS PCE SERIA KM

HERT

Wiemy jak.



PRZENOŚNIK TAŚMOWY (opcja). Przenośnik taśmowy o regulowanej wysokości umożliwia oddzielanie i porcjowanie pokrojonego towaru. Taśma jest dostępna w różnych długościach.



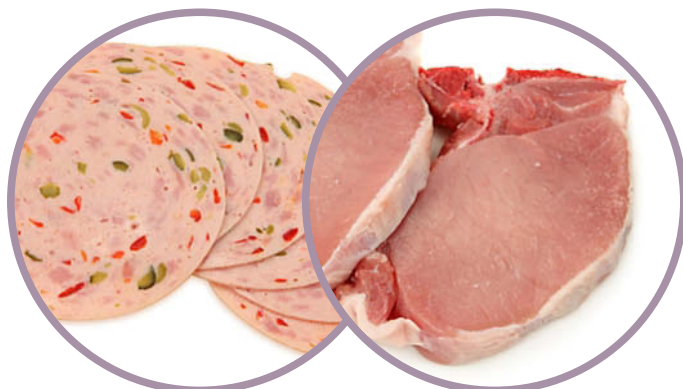
WATER CLEANING (opcja). Czyszczenie ostrza podczas krojenia strumieniem wody - szczególnie istotne w przypadku produktów rybnych.



DUŻY WYBÓR OSTRZY. Do krojenia świeżych oraz mrożonych do -4°C produktów mięsnych, bez kości i z kością na równe plastry. Podobnie produkty gotowane, kielbasy i sery. Podwójne ostrze do krojenia między innymi steków.



OTWIERACZ POKRYWY (opcja). Wraz z automatycznym chwytakiem etapy pracy są zredukowane do minimum. Pokrywa otwiera się automatycznie po zakończeniu procesu cięcia.



Dane techniczne MHS PCE SERIA KM

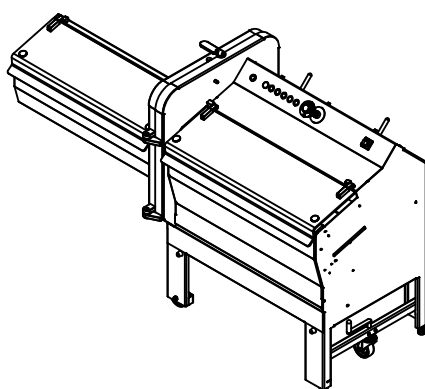
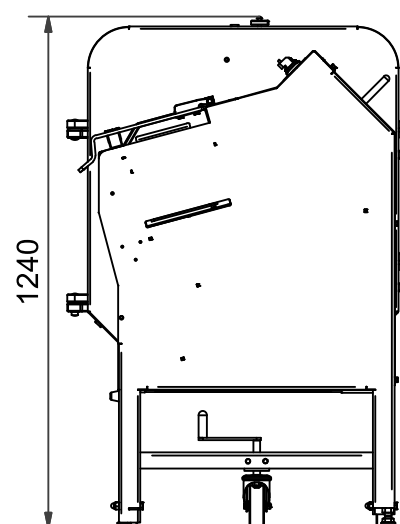
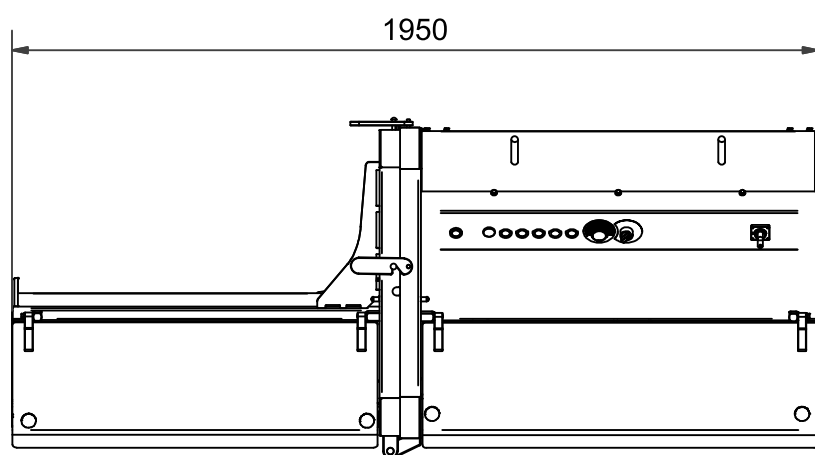
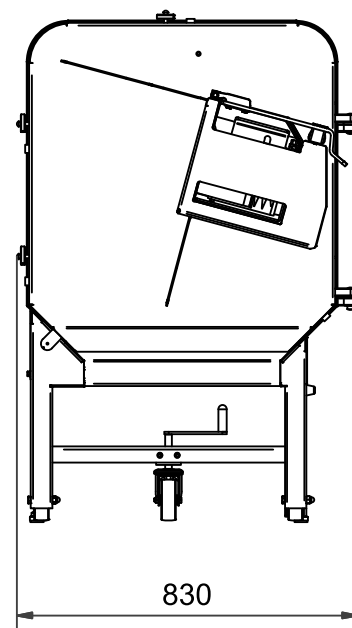
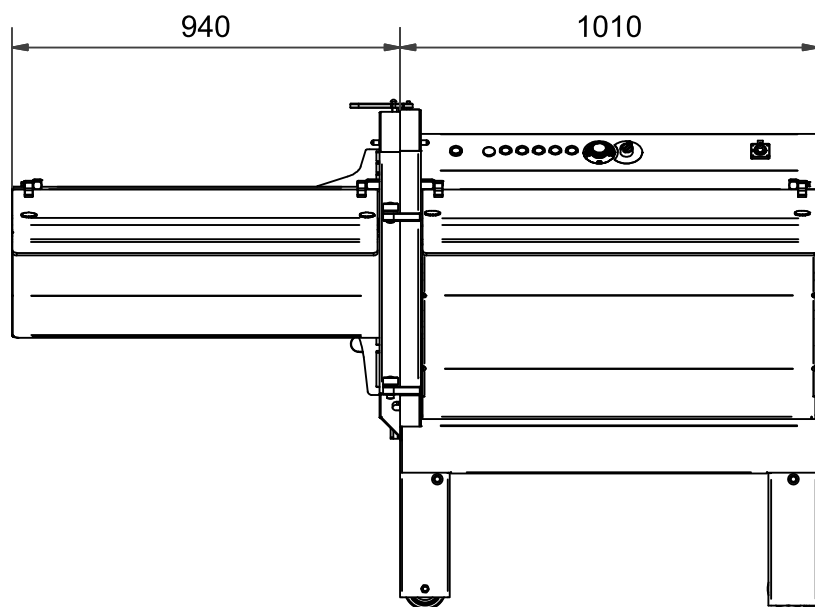
HERT
Wiemy jak.

MODEL	PCE 70-21 KM	PCE 100-21 KM	PCE 70-25 KM
Max. długość wsadu L (mm):	760	1160	760
Komora WxH (mm):	210 x 235	210 x 235	250 x 235
Wymiary urządzenia WxDxH (mm):	1950 x 830 x 1240 (L z taśmą: 3010)	2700 x 830 x 1240 (L z taśmą: 3410)	1950 x 930 x 1340 (L z taśmą: 3010)
Zasilanie:	400 V / 2,7 kW (2.8 kW z taśmą)	400 V / 2,7 kW (2.8 kW z taśmą)	400 V / 4,5 kW (4.6 kW z taśmą)
Waga (kg):	280 (338 z taśmą)	320 (378 z taśmą)	365 (423 z taśmą)
PRĘDKOŚĆ CIĘCIA (plastry/min.):			
przy pojedynczym nożu - 1 ostrze	220	220	220
przy podwójnym nożu - 2 ostrza	440	440	440
Grubość odcinania (mm):	1 - 32	1 - 32	1 - 32
Grubość odcinania opcjonalnie (mm):	1 - 50	1 - 50	1 - 50
Automatyczny START:	TAK	TAK	TAK
Automatyczny POWRÓT:	TAK	TAK	TAK
Taśma odbiorcza:	OPCJA	OPCJA	OPCJA
Dopasowany chwytak:	OPCJA	OPCJA	TAK
Wzmocniony silnik:	-	-	OPCJA

MODEL	PCE 100-25 KM	PCE 70-30 KM	PCE 70-36 KM
Max. długość wsadu L (mm):	1160	760	760
Komora WxH (mm):	250 x 235	300 x 150 (235 z taśmą)	360 x 235
Wymiary urządzenia WxDxH (mm):	2725 x 930 x 1340 (L z taśmą: 3410)	1950 x 1035 x 1350 (L z taśmą: 3010)	1950 x 1170 x 1385 (L z taśmą: 3010)
Zasilanie:	400 V / 4,5 kW (4.6 kW z taśmą)	400 V / 7,6 kW	400 V / 4,5 kW (4.6 kW z taśmą)
Waga (kg):	410 (468 z taśmą)	400 (462 z taśmą)	450 (517 z taśmą)
PRĘDKOŚĆ CIĘCIA (plastry/min.):			
przy pojedynczym nożu - 1 ostrze	220	220 (360)	220
przy podwójnym nożu - 2 ostrza	440	-	-
Grubość odcinania (mm):	1 - 32	1 - 16	1 - 32
Grubość odcinania opcjonalnie (mm):	1 - 50	1 - 50	1 - 50
Automatyczny START:	TAK	TAK	TAK
Automatyczny POWRÓT:	TAK	TAK	TAK
Taśma odbiorcza:	OPCJA	OPCJA	OPCJA
Dopasowany chwytak:	TAK	TAK	TAK
Wzmocniony silnik:	OPCJA	-	-

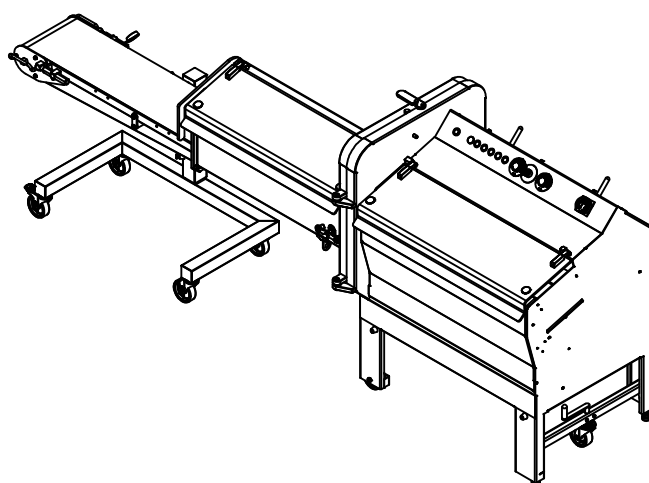
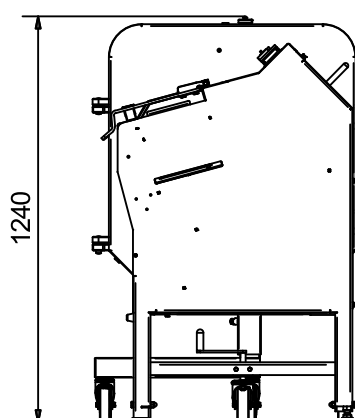
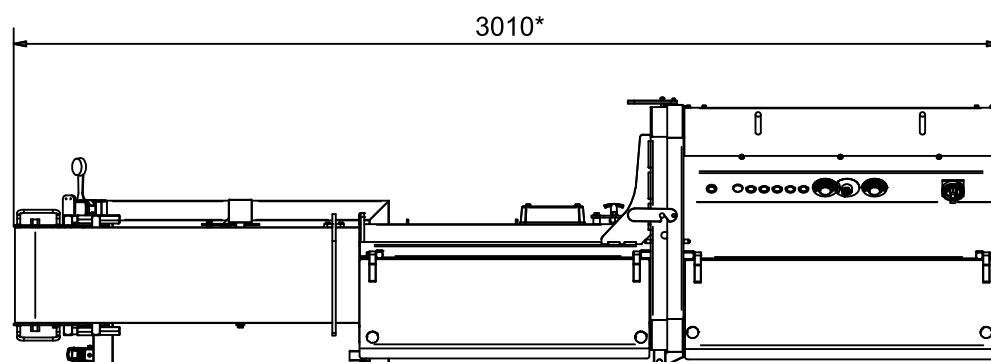
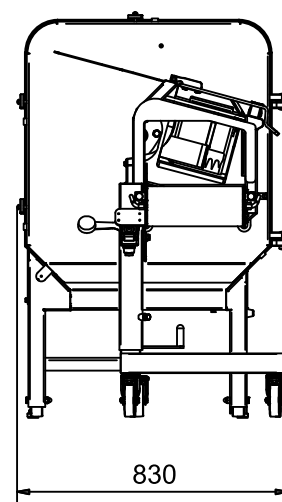
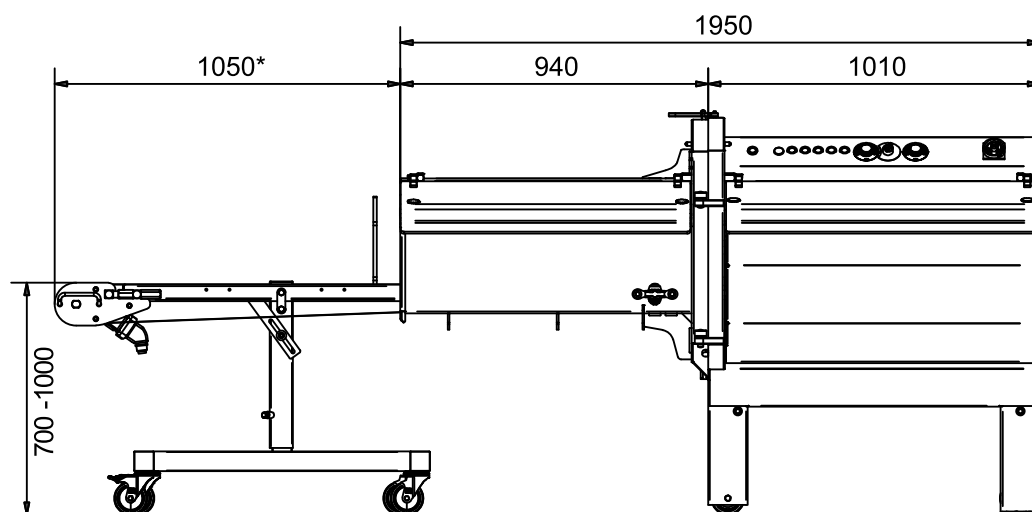
Wymiary MHS PCE 70-21 KM

HERT
Wiemy jak.



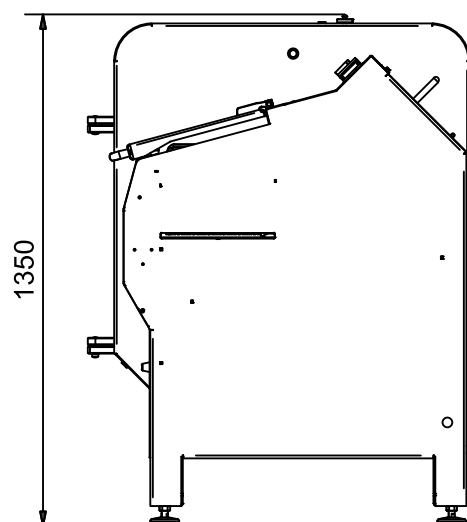
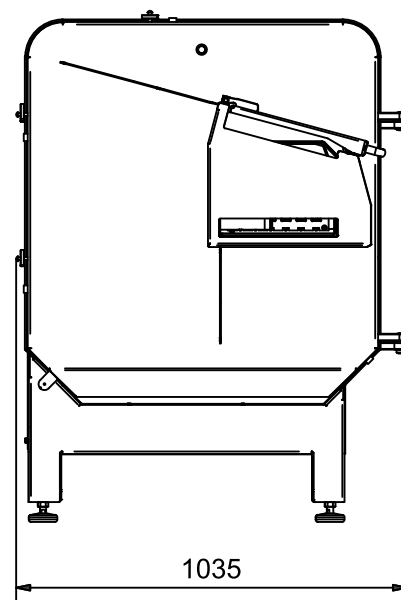
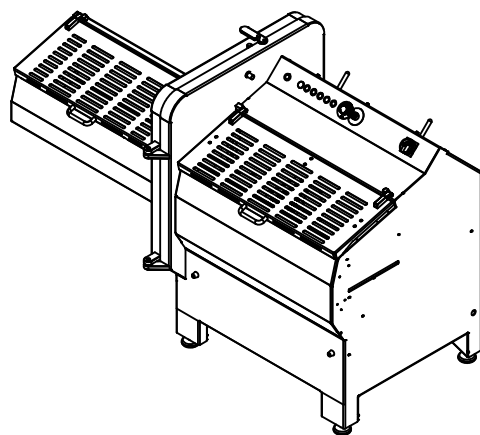
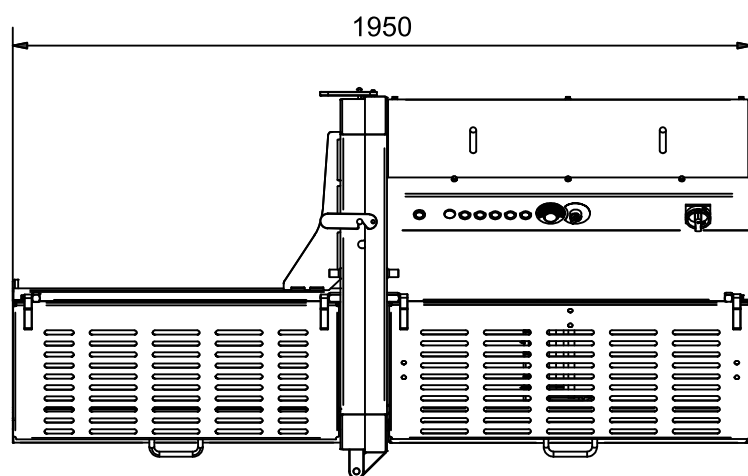
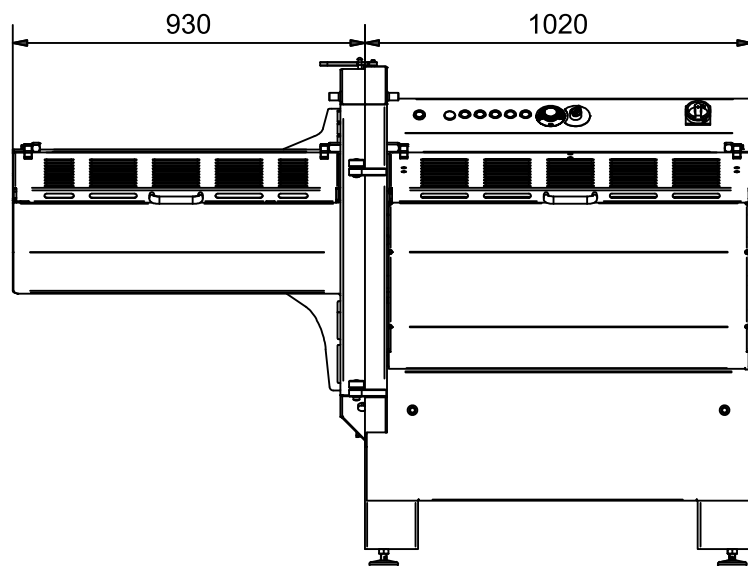
Wymiary
MHS PCE 70-21 KMB

HERT
Wiemy jak.



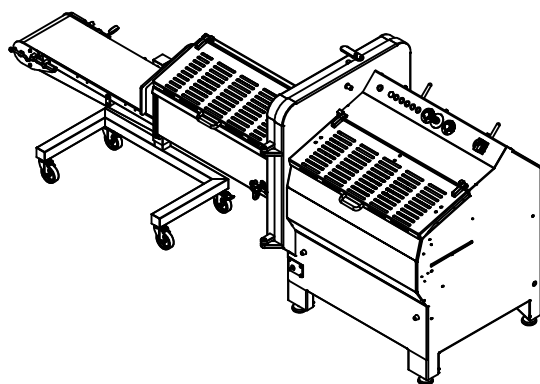
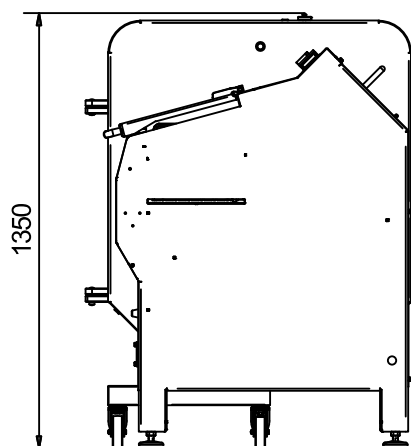
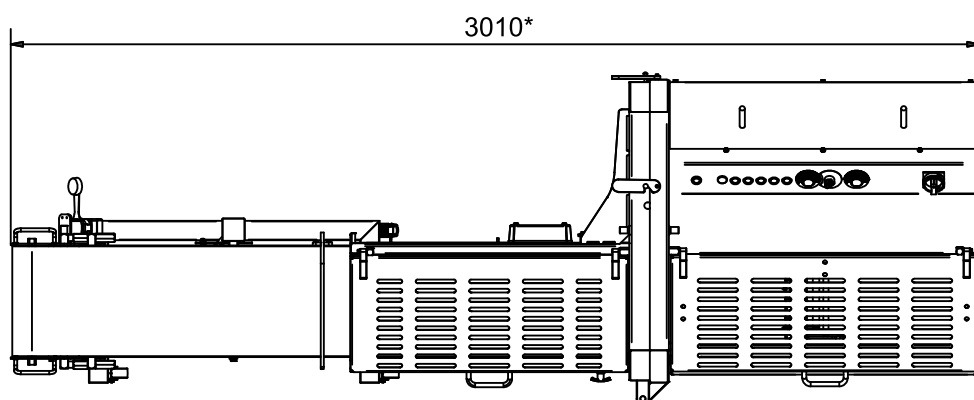
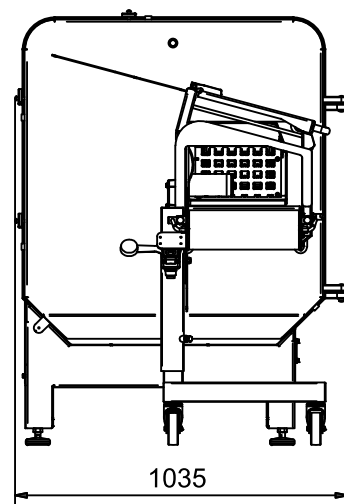
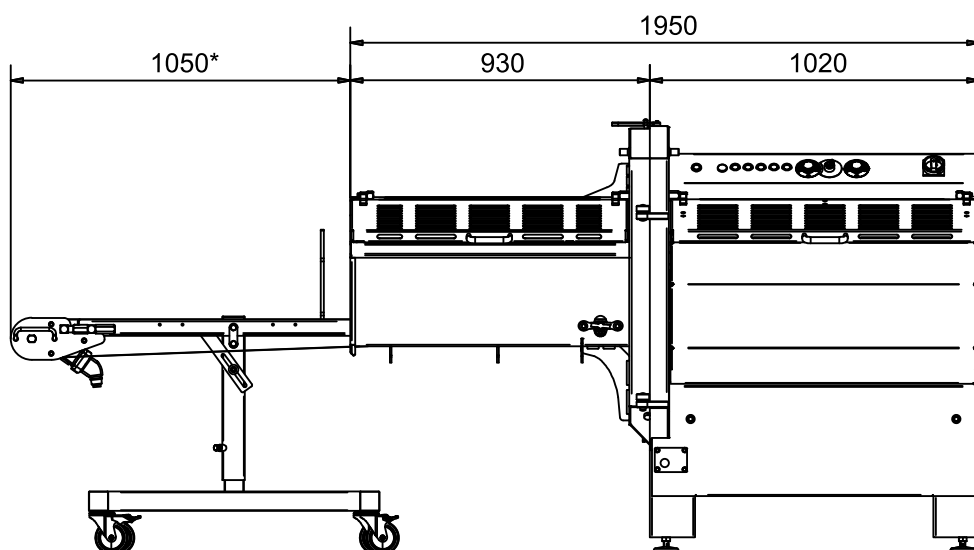
Wymiary
MHS PCE 70-30 KM

HERT
Wiemy jak.



Wymiary MHS PCE 70-30 KMB

HERT
Wiemy jak.



MENEDŻER PRODUKTU

HERT Sp. z o. o., ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa
+48 22 594 05 00, biuro@hert.pl, www.hert.pl
NIP: 5240018433, KRS: 0000904192, REGON: 010664933

Piotr Kulik
+48 507 088 502
piotr.kulik@hert.pl