

KRAJALNICA DO PIECZYWA SKLEPOWA - TRAKOWA

HERT
Wiemy jak.



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

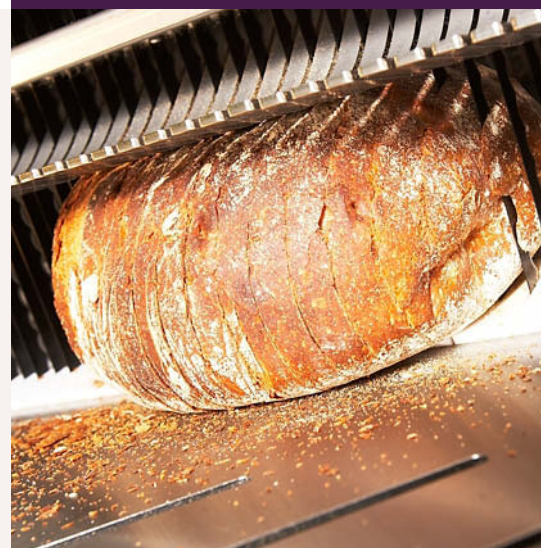
MHS
BASIC SB

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

O KROJENIU CHLEBA WIEMY WSZYSTKO!

MHS BASIC SB jest samoobsługowa, przeznaczona do ustawienia **bezpośrednio w punkcie sprzedaży chleba i umożliwienie klientowi samodzielne pokrojenie pieczywa**. Posiada zabezpieczenia z tyłu i przodu (zamykane, poliwęglanowe osłony z krańcówkami bezpieczeństwa), które chronią obsługującego klienta przed niewłaściwym użytkowaniem i ryzykiem wypadku.

- **CZYTELNE STEROWANIE** do pracy samoobsługowej (sklep).
- **ZNAKOMITE ROZWIĄZANIA TECHNICZNE MHS** gwarantują bezproblemową pracę urządzenia przez wiele lat.



MHS BASIC SB

HERT
Wiemy jak.

ZASTOSOWANIE:

- SAMOOBSŁUGOWE krojenie wszelkiego rodzaju chleba;
- delikatne pieczywo pszenne,
- chleby mieszane,
- chleby żytnie,
- pieczywo żytnie razowe.

hert.pl /
kupuj online!



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA



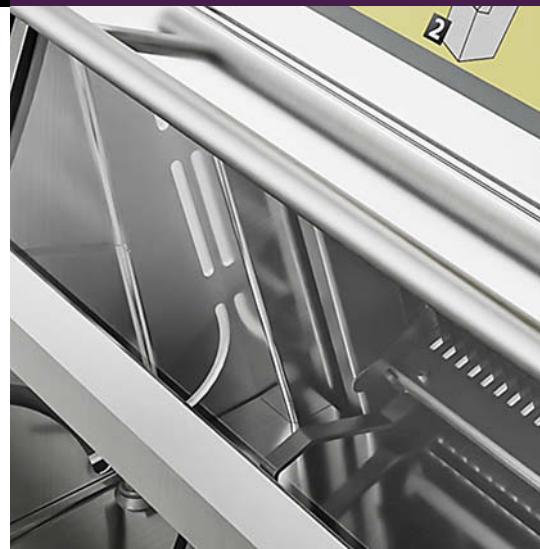
Krojenie w 4 krokach...

www.hert.pl

MHS BASIC SB

HERT
Wiemy jak.

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 umożliwia to bardzo 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.



Praktyczne zalety urządzenia.

- **Miękki podajnik** dla szczególnie delikatnego cięcia.
- **System EASY CLEAN** umożliwiający szybkie wyczyszczenie urządzenia - gwarantuje oszczędność czasu.
- Wysokiej jakości, szerokie **teflonowane noże o wydłużonej trwałości**.
- Możliwość dodatkowego zabezpieczenia strefy krojenia specjalną pokrywą.
- Wydajność krojenia: **300-360 bochenków** na godzinę.



Wygodna i cicha...

www.hert.pl

MHS BASIC SB

HERT
Wiemy jak.

SYSTEM OLEJENIA NOŻY (OPCJA).

- **Specjalny grzebień** z zamontowanymi filcami jest bardzo łatwo **wymienialny na nowy - w ciągu kilku sekund.**
- **System olejenia** oparty jest na grawitacyjnym spływie oleju na filc, następnie za pomocą filcu zostaje rozprowadzony 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.



ŁATWA WYMIANA NOŻY.

Bardzo szybka i łatwa wymiana noży poprzez system EASY FRAME DISAMBLE. Rozwiązanie umożliwiające otwarcie całej ramy noży „na siebie” (widoczne na zdjęciu) pozwala na dostęp do noży w obu ramach dzięki odkręceniu kilku śrub. Ten bardzo prosty system umożliwia serwisowi lub personelowi technicznemu klienta szybko dokonać przeglądu, czyszczenia i wymiany noży w maszynie. Ramy tnące można myć w zmywarce. Wszystkie niezbędne pokrywy są zdejmowane do czyszczenia bez użycia narzędzi.



Niezawodna...

www.hert.pl

Dane techniczne MHS BASIC SB

HERT
Wiemy jak.

MODEL	MHS 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 standard 11 mm (inne na zapytanie)
Zasilanie elektryczne (V):	~400 V 50/60Hz (~230 V opcja)
Moc znamionowa (kW):	1,2
Wydajność krojenia (szt./h):	300-360
Wymiar noża trakowego L (mm):	L-282 (nóż z 2-oma bolcami)
Olejenie:	zabezpieczony system bez pompy

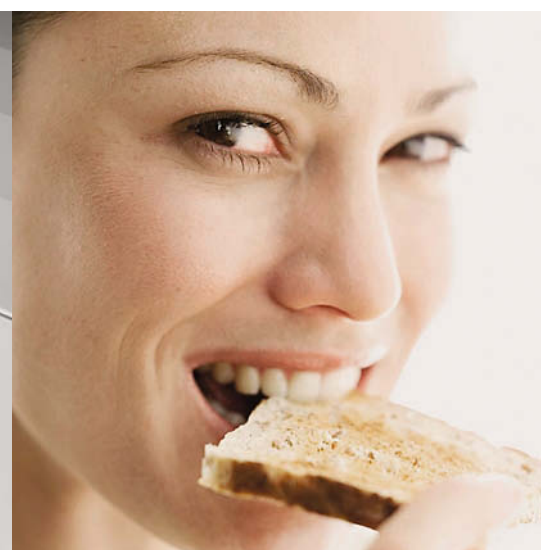


Zgodne z aktualnym trendem rynkowym. KLIENT SAM KROI SVOJE PIECZYWO.

Samoobsługowy BASIC SB dedykowany jest **do sieci sklepów sprzedających pieczywo** gdzie konsument samodzielnie może pokroić sobie pieczywo. Taki trend silnie rozwija się w całej Europie. Krajalnica ma odpowiednie zabezpieczenia strefy krojenia, które uniemożliwiają wypadek podczas pracy urządzenia. **BLOKADA POKRYWY na górze, aby zapobiec nieprawidłowemu włożeniu chleba.** Sterowanie jest bardzo proste i czytelne, przygotowane z myślą o użytkownikach bez doświadczenia w krojeniu pieczywa. **Szybkie krojenie** chleba dzięki przyjaznym dla klienta wskazówkom użytkowania umieszczonym na panelu frontowym.

PROSTE KROJENIE W CZTERECH KROKACH:

- Krok 1** - OTWÓRZ KOMORĘ KROJENIA W TYLNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA.
- Krok 2** - WŁÓŻ WYBRANY BOCHENEK CHLEBA DO KOMORY KROJENIA.
- Krok 3** - ZAMKNIJ KOMORĘ KROJENIA + NACIŚNIJ START.
- Krok 4** - OTWÓRZ KOMORĘ KROJENIA Z PRZODU I WYJMIJ PIECZYWO.

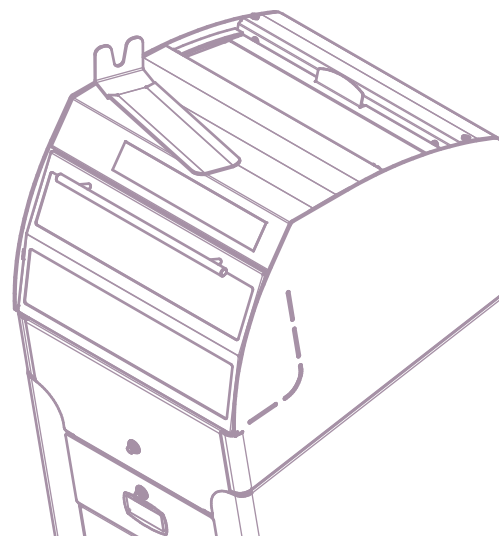
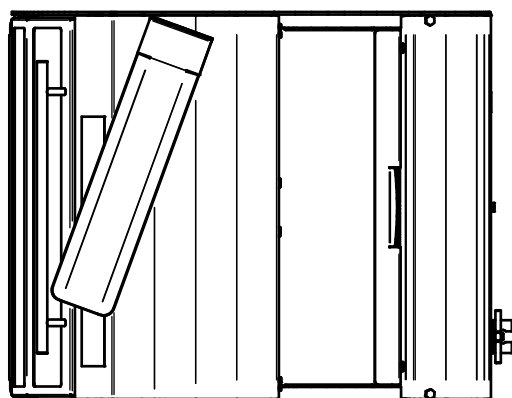
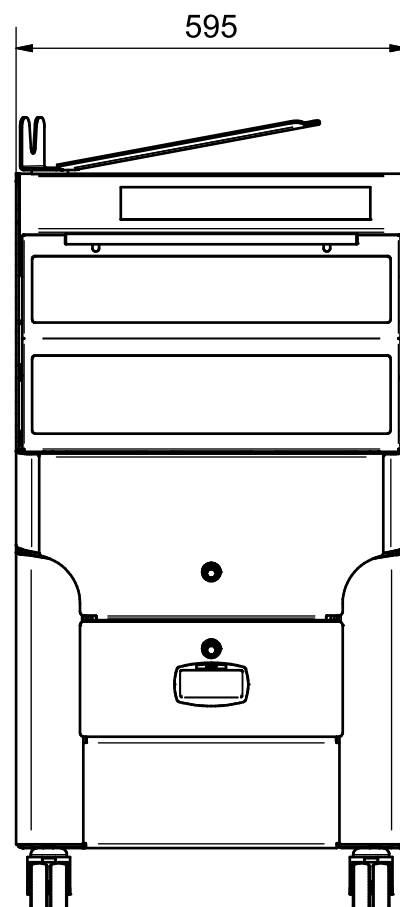
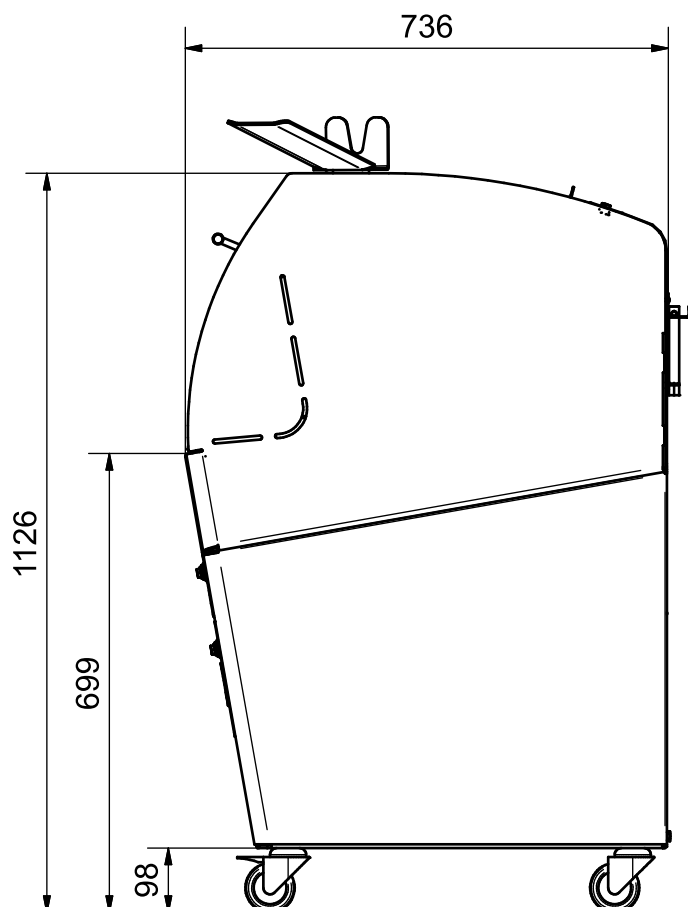


Samoobsługowa...

www.hert.pl

Wymiary MHS BASIC SB

HERT
Wiemy jak.



WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR W POLSCE KRAJALNIC MHS

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