

KRAJALNICA DO PIECZYWA SKLEPOWA - TARCZOWA

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 **bezawaryjne, 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.

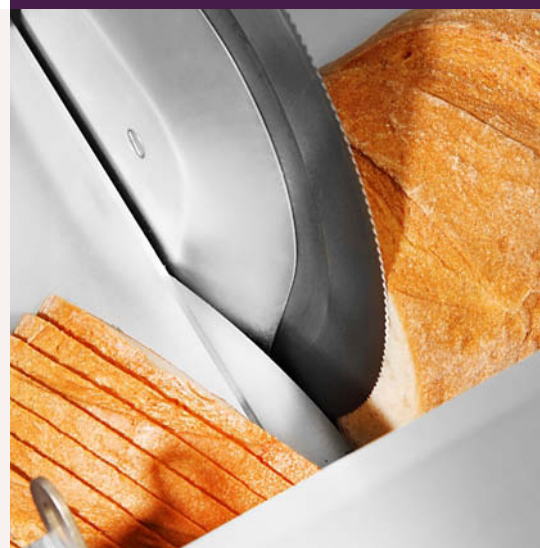
MHS
IDEAL SB

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

O KROJENIU CHLEBA WIEMY WSZYSTKO!

Krajalnica tarczowa model IDEAL SB to urządzenie wolnostojące przeznaczone **do krojenia wszelkiego rodzaju pieczywa** przez klienta **samodzielnie w punkcie sprzedaży**. **Samoobsługowa, krajalnica** umożliwiającą wybór jednej z trzech zaprogramowanych grubości krojenia. W prosty sposób kupujący samodzielnie kroi sobie pieczywo.

- **Krojenie w 3 prostych krokach:** połóż chleb, naciśnij, odbierz.
- **ZNAKOMITE ROZWIĄZANIA TECHNICZNE MHS** gwarantują bezproblemową pracę urządzenia przez wiele lat.



MHS IDEAL SB

HERT

Wiemy jak.

ZASTOSOWANIE:

- SAMOOBSŁUGOWE KROJENIE WSZELKIEGO RODZAJU CHLEBA.
- Pieczywo typu pumperniel.
- Chleby gatunkowe ciężkie.
- Chleby mieszane,
- z ziarnami,
- żytnie.

hert.pl / [kupuj online!](#)



KROI CIEPŁE
PIECZYWO



BEZOLEJOWE
KROJENIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

Krojenie w 3 krokach...

www.hert.pl

MHS IDEAL 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. **Serwisowy wyświetlacz** znajduje się z tyłu urządzenia (opcjonalnie dostępny licznik przekrojonych kromek).



Praktyczne zalety urządzenia.

- **Możliwość krojenia funkcyjnego** - np. połówek chleba lub połówki i skrojenia drugiej części na kromki.
- **Sterowanie elektroniczne** z możliwością zaprogramowania 3 grubości krojenia w zakresie 4-24 mm.
- Zapotrzebowanie na miejsce około 0,99 m².
- Szybkość krojenia: **100 kromek na minutę**.
- Automatyczny system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki.
- Wykonanie korpusu w całości ze stali nierdzewnej.



Bezpieczna i cicha...

www.hert.pl

MHS IDEAL SB

HERT

Wiemy jak.

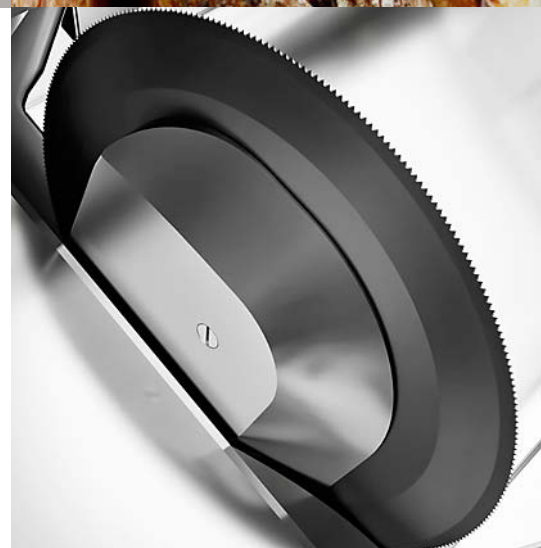
WYGODNA DLA KLIENTÓW.

- **Ciche krojenie** - hałas przy pracy urządzenia 66 dB.
- **Automatyczny chwytak pieczywa** (krojący tylko kładzie chleb w urządzeniu).
- Okrągły, duży i **bardzo trwały, pokryty teflonem nóż** ze stali węglowej o średnicy 260 mm.
- Urządzenie **przeznaczone do krojenia** wystudzonego do temperatury pokojowej +25°C **chleba każdego typu**.
- **Uchwyt na woreczki** do pakowania pieczywa w wyposażeniu standardowym.



OPŁACALNA DLA CIEBIE!

OLEJENIE NIE JEST POTRZEBNE - maszyny tarczowe MHS mają specjalną konstrukcję zapobiegającą sklejanii się kromek zaraz po przekrojeniu. Strona odbiorcza w krawalnicy umieszczona jest pod lekkim kątem co sprawia, że kromki układają się z niewielkim przesunięciem. Ponadto strona odbiorcza wykonana jest z odpowiednio ryflowanej blachy, która sprawia że krojone kromki podlegają lekkemu drganiu, a **system krojenia wpuszcza powietrze między krojone porcje** - co zapobiega ich sklejanii zaraz po przekrojeniu.



Niezawodna...

www.hert.pl

Dane techniczne MHS IDEAL SB

HERT
Wiemy jak.

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



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

SAMOObsŁUGOWY IDEAL SB dedykowany jest sieciom sklepów sprzedających pieczywo, gdzie konsument samodzielnie może kroić sobie pieczywo. Krajalnica ma odpowiednie zabezpieczenia strefy krojenia, które uniemożliwiają wypadek podczas pracy urządzenia.

Inne zalety krajalnic MHS z nożem tarczowym.

Ponieważ nóż tarczowy wykonany jest z stali węglowej pokrytej teflonem produkty krojone są na tyle delikatnie, że krajalnica może być również używana do cięcia delikatnych rolad biskoptowych, jak również bardzo świeżego pieczywa o mocnej strukturze miększu - mieszanego i żytniego. Warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C. Warunki przechowywania urządzenia: od -10 do +45°C.

PROSTE KROJENIE W TRZECH 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.

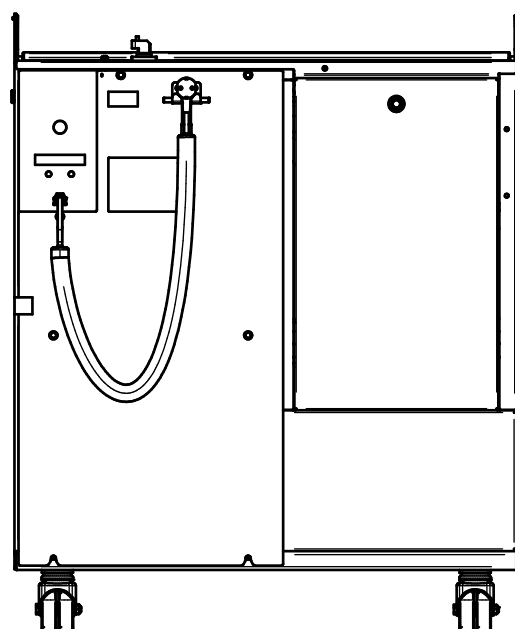
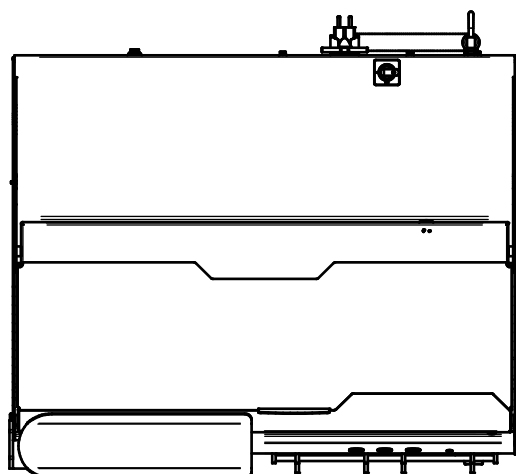
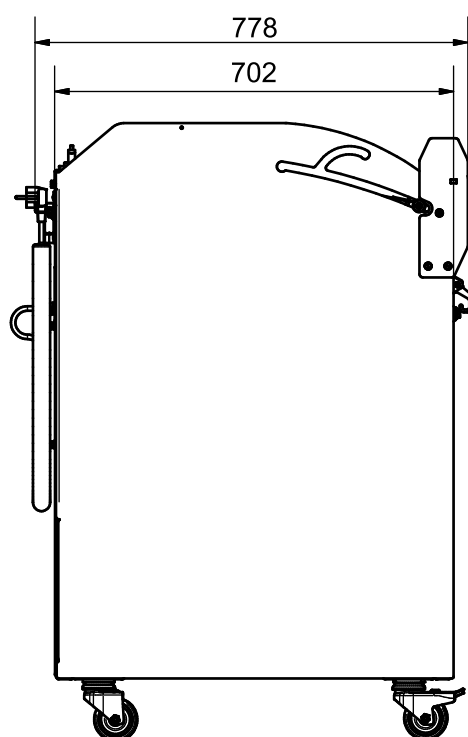
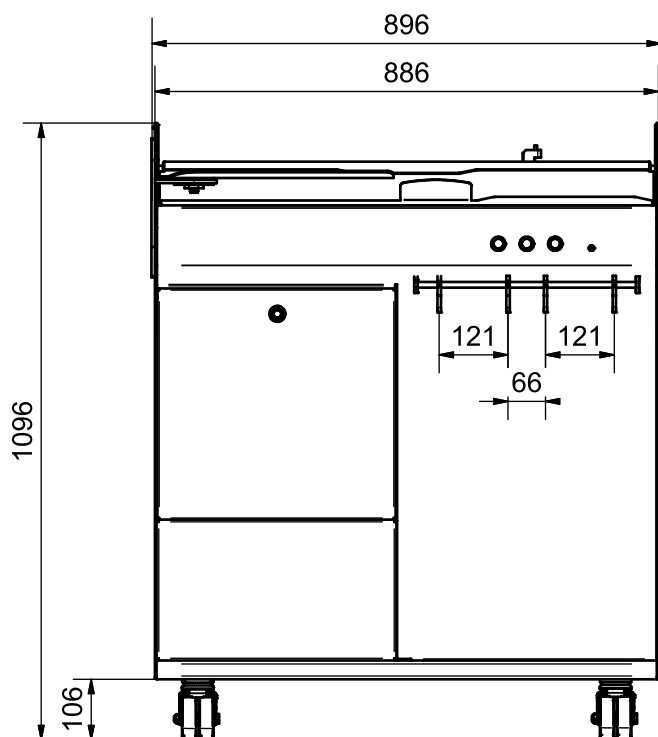


Samooobsługowa...

www.hert.pl

Wymiary MHS IDEAL 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