

KRAJALNICA DO KROJENIA W KOSTKĘ, PASKI I PLASTRY

HERT
Wiemy jak.



**SPECJALISTA W KROJENIU PRODUKTÓW.
Niezmiennie od 1988 roku!**

MHS SCHNEIDETECHNIK

Urządzenia z serii MHS 2000 to **multifunkcyjne krajalnice dla rzemieślniczych zakładów mięsnych, supermarketów oraz producentów żywności**. Perfekcyjny system cięcia oraz szeroka gama akcesoriów zapewnia dokładne krojenie najdelikatniejszych produktów i pozwala uzyskać estetyczny, wysokiej jakości produkt finalny.

**WIELOFUNKCYJNA, EKONOMICZNA,
BARDZO MOCNA KRAJALNICA DO CIĘCIA
RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH.
MHS SERIA 2000.**

- **Dwukomorowy system urządzenia** umożliwia jednoczesny załadunek i krojenie produktów!
- **Możliwość krojenia produktów zmrożonych do -3°C** (np. słonina, pierś z kurczaka, indyk itp.).

MHS
2000

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



MHS 2000

HERT

Wiemy jak.

Produkty do cięcia: KOSTKA/PASKI/PLASTRY

- surowe mięso,
- słonina, boczek,
- cebula, marchew,
- ziemniaki, ogórki,
- bataty, seler itp.,
- owoce (np. ananas),
- wyroby wędliniarskie,
- kiełbasy, sery (różne), ryby, jaja,
- oraz inne...



hert.pl / *kupuj online!*



BEZNARZĘDZIOWA
OBŚŁUGA



INTUICYJNE
STEROWANIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

Wielozadaniowa...

www.hert.pl

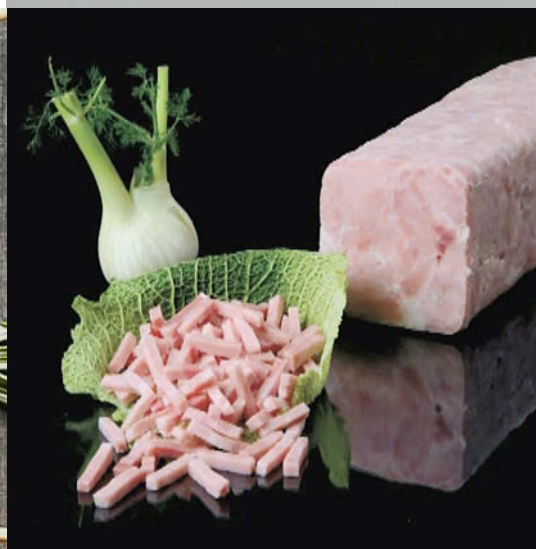
MHS 2000

HERT

Wiemy jak.

PROFESJONALNA KRAJALNICA MHS Najważniejsze cechy urządzenia:

- **Automatyczny start** przy zamykaniu poziomego ślizgu.
- **Ergonomiczna obsługa** suwaka wzdłużnego jedną ręką.
- Sterowanie za pomocą pokręteł i przycisków lub poprzez wyświetlacz dotykowy.
- Taśma wylotowa do wyładunku produktu na wózkach dwustu litrowych [cymbr] lub w dowolnie wybranych pojemnikach **(opcja)**.
- Wyładunek produktu na wózkach 200-tu litrowych.



MULTIFUNKCYJNALNA. WYDAJNA. EKONOMICZNA.

- **Do 800 cięć na minutę.**
- **Wydajność do 2000 kg/h.**
- **System dwukomorowy** z równoczesnym załadunkiem maszyny i krojeniem.
- Wskaźnik gotowości do załadunku maszyny.
- Wybór taktowania lub podawania ciągłego.
- Podnośnik do skrzynek typu E **(opcja)**.



Mocna i wydajna...

www.hert.pl

MHS 2000

HERT

Wiemy jak.

PRZEMYŚLANA KONSTRUKCJA ZAPEWNIĄ WYGODNE UŻYTKOWANIE.

- **Higieniczna konstrukcja** krajalnicy ogranicza powstawanie zabrudzeń do minimum i ułatwia jej czyszczenie po zakończonym cyklu pracy.
- **Beznarzędziowa wymiana** zestawów tnących w krótkim czasie.
- **Akceleracja krat tnących.** Przykładowo - przy zakupie 1 zestawu noży 5x5 mm, możemy po demontażu niektórych ostrzy uzyskać wielkość kostki: 10x10, 15x15, 30x30, 45x45 mm.



100% PRECYZJI KROJENIA! IDEALNY PRODUKT WYJŚCIOWY.

- Regulowana pozioma kompresja wstępna.
- **4-ro stronna prekompresja wstępna** dla poprawy jakości krojenia podczas przetwarzania świeżego mięsa i bekonu (opcja).
- **Bardzo dokładne cięcie** poprzez długi skok siatki tnącej i idealnie przylegające cięcie ostrza odcinającego.
- Wzmocniona siatka noży z 4-ro krotnymi stabilizatorami.



Wszechstronna...

www.hert.pl

Akcesoria, wyposażenie MHS SERIA 2000

HERT

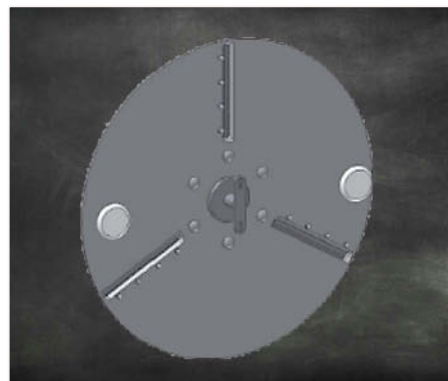
Wiemy jak.



Tarcza do tarcia, służy do krojenia na okrągłe paski różnych rodzajów żywności, takich jak sery czy warzywa. Dostępne są następujące grubości: 1,5 lub 3,0 lub 5,0 mm.



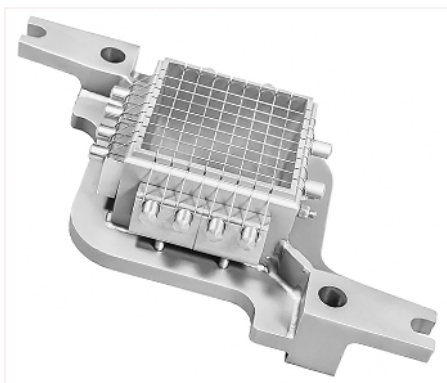
4-ostrzowa tarcza tnąca służy do krojenia kilku rodzajów żywności - takich jak półmrożone lub suszone mięso oraz warzywa i owoce. Grubość krojenia jest dostępna w zakresie od 1 do 5 mm.



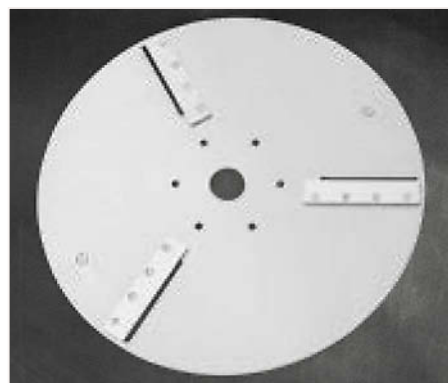
Tarcza krojąca 1-no wymiarowa do krojenia różnych rodzajów żywności, takich jak warzywa i owoce. Grubość krojenia jest dostępna w zakresie od 1 do 5 mm.



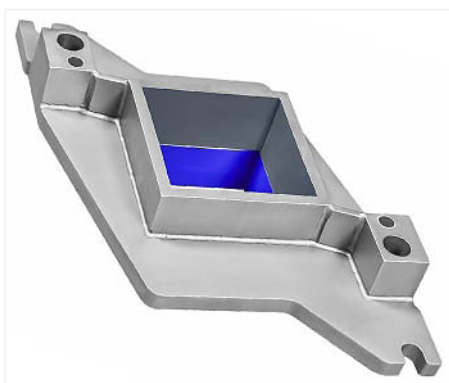
Zestaw stałych noży do krojenia produktów w kostkę np. twardego sera lub warzyw. Dostępne różne wielkości 5/6/7/8/10/13/15/18/21/26/35/52 mm.



Zestaw noży strunowych do krojenia w kostkę sera lub jajek, również miękkiego sera. Dostępne różne wielkości 5/6/7/8/10/13/15/18/21/26/35/52 mm.



Tarcza do paskowania dwuwymiarowa - używana do kilku rodzajów żywności, takich jak: warzywa (marchew, ogórek) lub półmrożone produkty (mięso lub owoce morza). Dostępne rozmiary: 2x2 lub 4x4 lub 6x6 lub 8x8 mm. Długość pasków jest równa średnicy produktu.



Rama tnąca do krojenia plasterów.



Nóż łukowy do krojenia np. miękkiego sera.

Dane techniczne MHS SERIA 2000

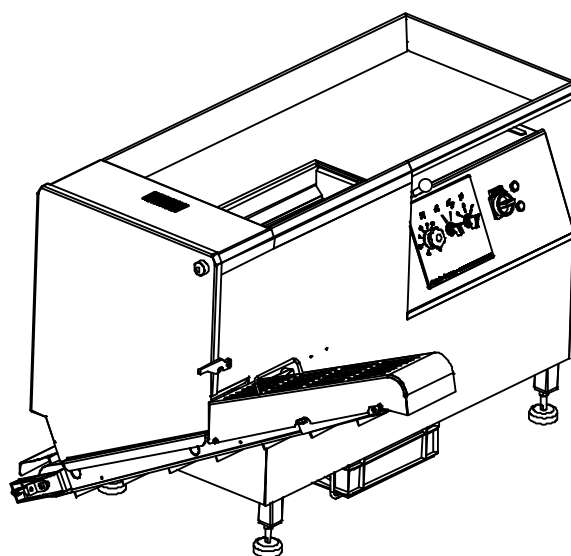
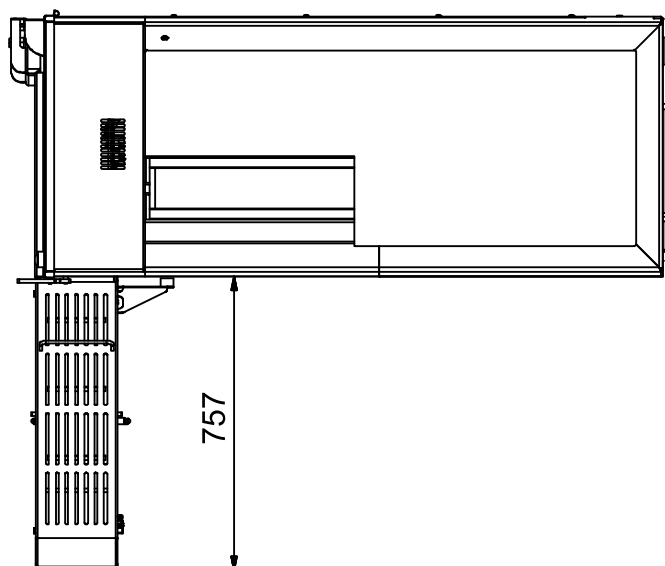
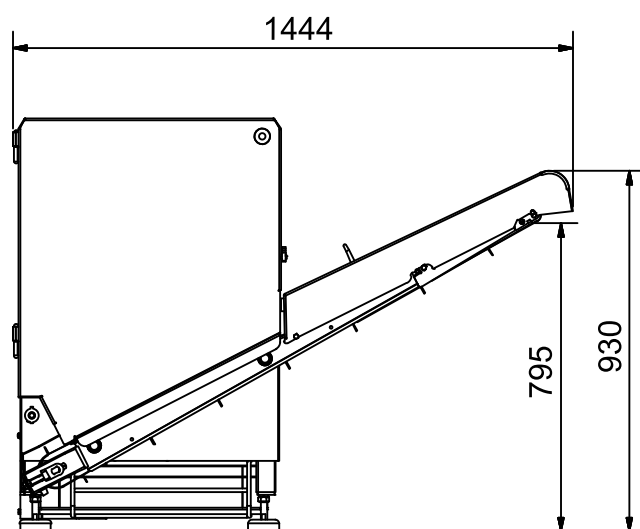
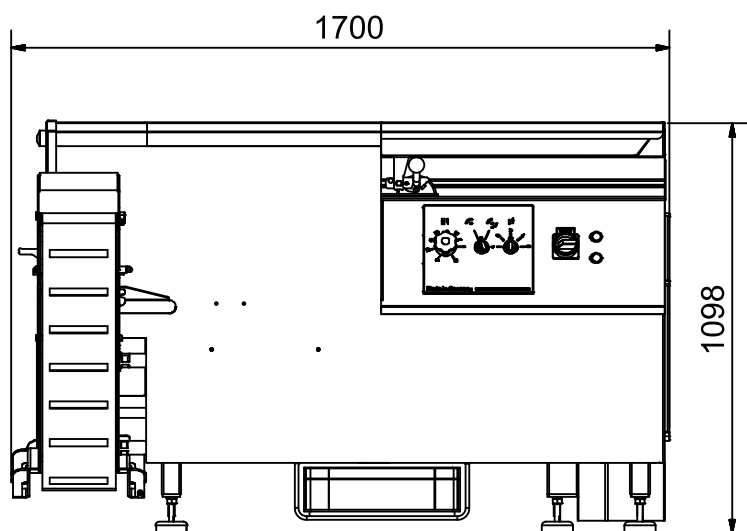
HERT
Wiemy jak.

MODEL	MHS 2000-105	MHS 2000-112
maksymalny wymiar porcji (mm):	530	530
Przekrój poprzeczny porcji BxH (mm):	105x105	112x112
Przekrój poprzeczny wejścia BxH (mm):	105x105	105x105
Wydajność (kg/h):	1900	2100
Długość krojenia (mm):	0-45	0-45
Regulacja cięcia co (mm):	1	1
Wielkości kratki tnącej (mm):	5/6/7/8/10/13/15/18/21/26/35/52	5/6/7/8/10/13/15/18/21/26/35/52
Wymiary zewnętrzne LxBxH (mm):	1800x750x1070	1800x750x1070
Przyłącze elektryczne:	400 V 50Hz / 4,5 kW	400 V 50Hz / 4,5 kW
Waga urządzenia (kg):	540	540
Zastosowanie:	rzemiosło	rzemiosło
Regulacja ciśnienia wstępnego sprężania:	TAK	TAK
4 stronne sprasowanie wstępne:	-	TAK
Boczne sprasowanie wstępne:	-	-
Regulowana prędkość obrotowa ostrza i kosza:	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Transporter podający:	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Automatyczny załadunek:	-	-
Podnośnik do skrzynek typu E:	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Maszyna na podstawie (cokół):	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE



Wymiary MHS 2000

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