

PRZEMYSŁOWA KRAJALNICA DO KROJENIA MIĘSA W PLASTRY

HERT
Wiemy jak.



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

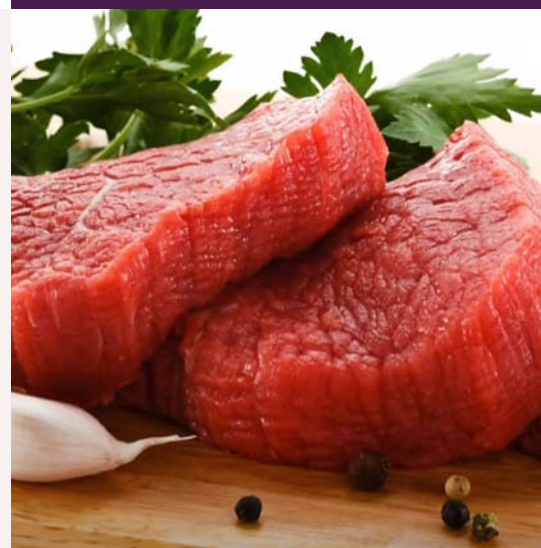
Wprowadzając model MHS ICC 25 zareagowaliśmy na rosnące potrzeby branży przemysłu mięsno-spożywczego. **Z wydajnością do 4000 kg na godzinę, nie stracisz ani jednej chwili.** Szybkie krojenie bez kompromisów w kwestii jakości. Zaletą jest **ciągłość krojenia**, bez konieczności pojedynczego załadunku kęsów mięsa do komory. W przeciwieństwie do tradycyjnych maszyn, ICC nie musi czekać na wycofanie chwytaka lub otwarcie i zamknięcie klapy, produkt podawany jest nieustannie.

MHS
ICC 36

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

KRAJALNICA DO KROJENIA CIĄGŁEGO. IDEALNA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO. MODEL MHS ICC 25.

- **Łatwo i skutecznie kroi produkty z kością w plastry.** Regulowana grubość cięcia w zakresie **0,5-500 mm**.
- **Wydajność: do 500 cięć na minutę** (pojedyncze ostrze), **do 1000 cięć/min.** (krojenie ciągłe z dwoma ostrzami).
- **Efektywny.** Wyjątkowo mocny i wydajny system krojenia.



MHS ICC 36

HERT

Wiemy jak.

Produkty do cięcia:

- mięso,
- mięso z kością,
- kotlety,
- karkówka,
- boczek wieprzowy,
- rolady,
- pieczenie,
- wyroby wędliniarskie,
- kiełbasy,
- wędliny,
- ryby,
- sery i inne.



hert.pl /
kupuj online!



BEZNARZĘDZIOWA
OBSŁUGA



INTUICYJNE
STEROWANIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

Wszechstronna...

www.hert.pl

MHS ICC 36

HERT

Wiemy jak.

WYDAJNA I PROFESJONALNA DOSKONAŁA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO.

- **Optymalne trzymanie produktu** dzięki pasowi podającemu z uzębieniem i dopasowującym się do produktu pasom przytrzymującym produkt.
- **Krótsze cykle cięcia** dzięki ciągłemu podawaniu produktów, przez dolną i górną taśmę podawczą oraz automatycznemu powrotowi popychacza.
- **Dokładny posuw** dzięki serwonapędowi taśmy podającej i mniejszemu tarciu na powierzchniach strukturalnych.



IDEALNIE POKROJONE. PRECYZYJNIE POPORCJOWANE!

- **Wysoki poziom dokładności** nawet w przypadku produktów z kością dzięki specjalnemu nożowi MHS z mikro-zębami.
- **Do 500 lub 1000 plasterów na minutę** (praca z jednym lub dwoma ostrzami).
- **Rozpoznawanie krojonego produktu** umożliwia podział na różne sekcje.
- Podział pozostałej części plastru (tzw. plasterki reszkowe) pozwala na **krojenie produktu bez pozostałości**.



Produktywna...

www.hert.pl

MHS ICC 36

HERT

Wiemy jak.

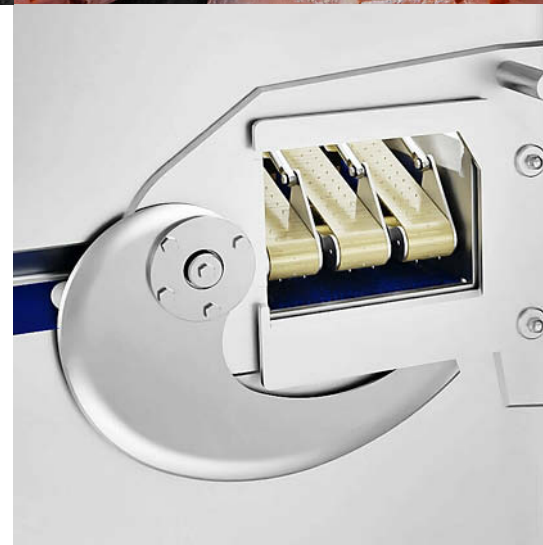
Unikalna koncepcja dla łatwej obsługi bez długiego szkolenia personelu.

- **Komfortowe sterowanie** dzięki zintegrowanemu, czytelnemu wyświetlaczowi dotykowemu.
- Możliwość wyboru: **podawanie ciągłe dla jednolitych plastrów** lub opcjonalne **stopniowe krok po kroku**.
- **Automatyczny system uruchamiania** typu START-UP.
- Możliwość zapamiętania **100 programów**.
- Aktualizacja oprogramowania i kopia zapasowa danych za pomocą pamięci USB/kart SD.



OPTYMALNY EKONOMICZNIE WYBÓR! Idealnie dopasowany do Twoich potrzeb.

- **Wzmocniony, silny napęd** dla produktów z kością.
- **Funkcja pojedynczego cięcia** ze zwiększoną prędkością noża poprawia jakość krojenia dla niższych wydajności.
- **Regulowana prędkość cięcia** od 60 plastrów na minutę.
- Rozciągliwy przenośnik taśmowy dostępny w różnych długościach. Specjalna taśma wlotowa gwarantuje wysoką wydajność.
- Łatwa integracja urządzenia z linią produkcyjną.



Mocna i wydajna...

www.hert.pl

MHS ICC 36

HERT

Wiemy jak.

PRZEMYŚLANA KONSTRUKCJA ZAPEWNIĄ WYGODNE UŻYTKOWANIE.

- Konstrukcja redukuje zabrudzenia do minimum i ułatwia szybkie czyszczenie w zaledwie kilku krokach.
- Programowy tryb czyszczenia.
- Łatwy demontaż wszystkich części niezbędnych do czyszczenia (z wyjątkiem wyjmowania ostrza), bardzo dobry dostęp do poszczególnych komponentów.
- Kompletna, zamknięta i hermetyczna obudowa zapewnia najwyższy poziom bezpieczeństwa.



TNIJ SVOJE PRODUKTY SZYBKO, PRECYZYJNIE I NIEZAWODNIE.

- Możliwość krojenia świeżych produktów mięsnych z kością i bez kości **zmrózonych do -4°C** na jednolite plastry.
- Opcjonalnie - z podwójnym ostrzem, cięcie produktów wołowych zawierających kości (steki motylkowe T-bone).
- Zmienna długość krojonego produktu.
- Oprogramowanie do krojenia na plastry z porcjowaniem.
- Zróżnicowane oddzielanie ciętych produktów w połączeniu z przenośnikiem taśmowym.



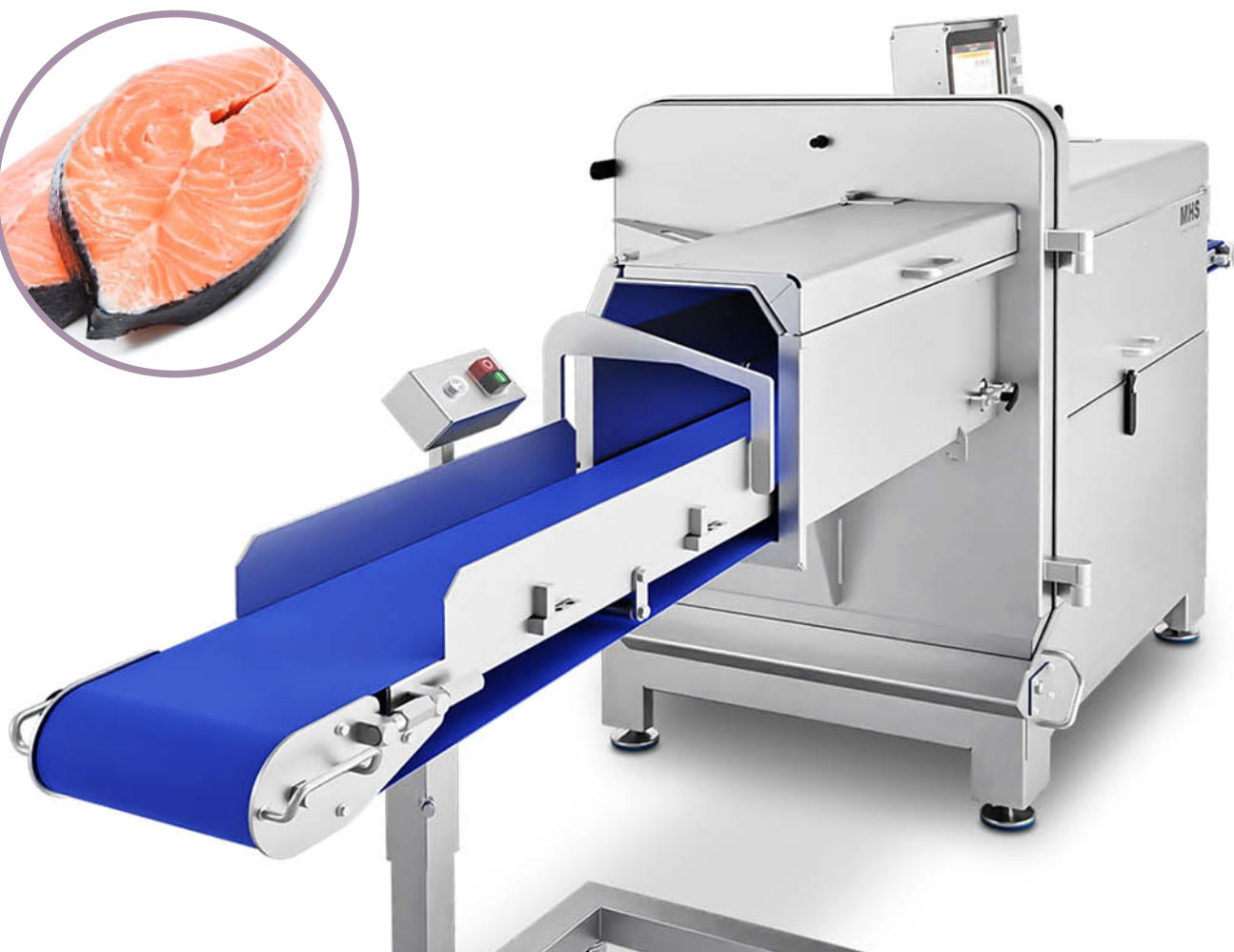
Efektywna...

www.hert.pl

Dane techniczne MHS ICC 36

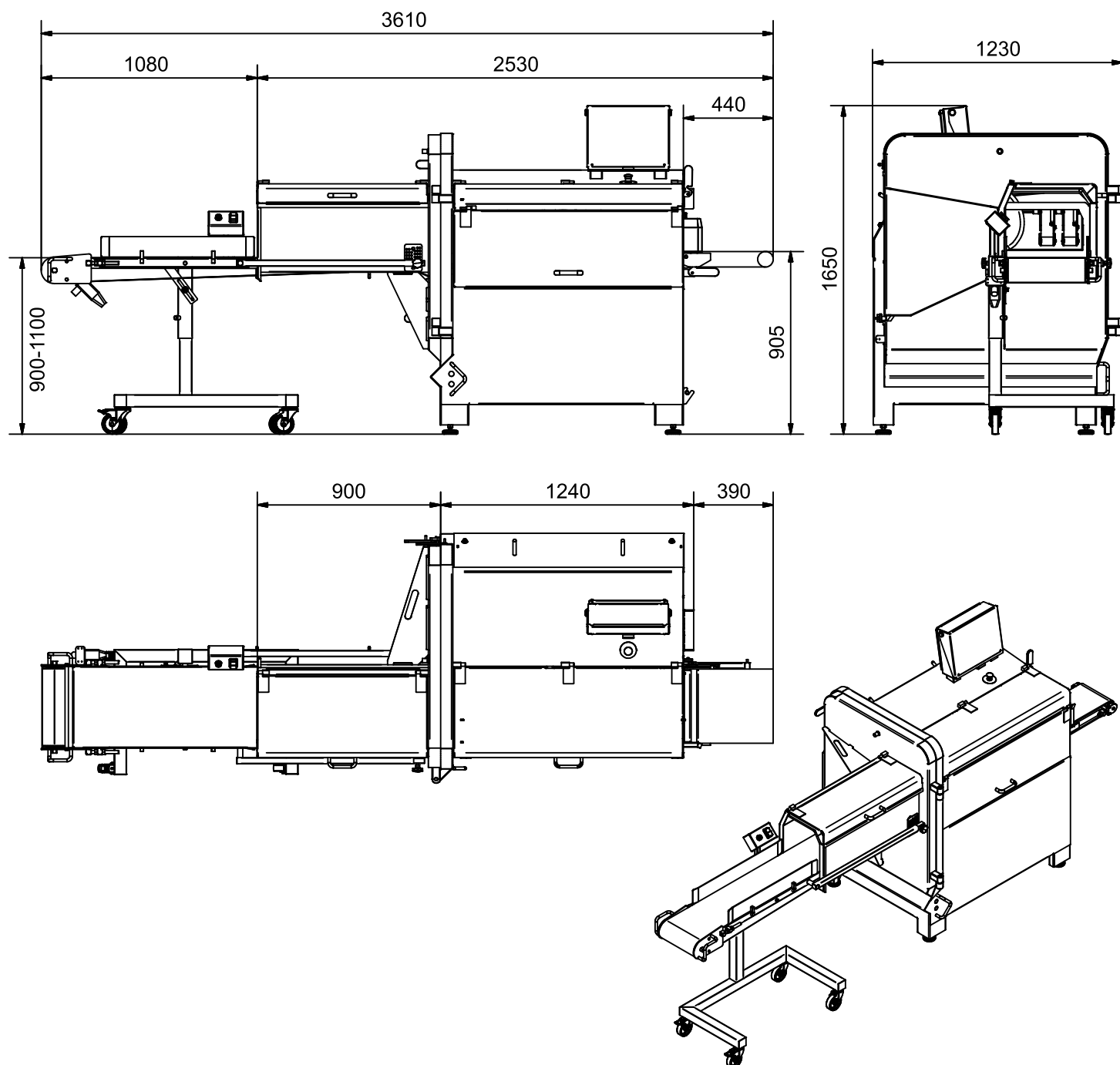
HERT
Wiemy jak.

MODEL	ICC 36
Maksymalna długość produktu wchodzącego:	zmienna
Wymiary sekcji krojącej /komora LxH/ (mm):	360 x 180
Wymiary urządzenia LxBxH (mm):	3600 x 1230 x 1650
Zasilanie / Moc:	~400 V 50 Hz / 9,4 kW
Waga urządzenia (kg):	900
Wydajność krojenia /1 ostrze/ (cięć/min.):	500
Regulacja grubości cięcia plastra (mm):	0,5 - 500
Zastosowanie:	przemysł
System startowy:	TAK
Sterowanie komputerowe, programy cięcia:	TAK
Podział pozostałej części plastra:	TAK
Oprogramowanie sekcji:	TAK - do 5 sekcji



Wymiary MHS ICC 36

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