

KRAJALNICA DO PIECZYWA SAMOObsŁUGOWA - 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
SLIMLINE II

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

O KROJENIU CHLEBA WIEMY WSZYSTKO!

Rozwiązujemy Twoje problemy z przestrzenią! MHS pozostawia Tobie więcej miejsca na towary i prezentację. Dzięki nowej, unikalnej zasadzie cięcia w MHS SLIMLINE, smukła maszyna do krojenia pieczywa ma **szerokość zaledwie 58,5 cm i długość wejściową 37 lub 32 cm!** A okruchy pozostają zawsze wewnątrz krajalnicy gwarantując najwyższe standardy higieny.

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



MHS SLIMLINE II

HERT
Wiemy jak.

ZASTOSOWANIE:

- SAMOOBSŁUGOWE KROJENIE WSZELKIEGO RODZAJU CHLEBA.
- Chleby mieszane pszenno-żytnie.
- Pieczywo typu pumpernikiel.
- Chleby gatunkowe ciężkie,
- z dużą ilością ziaren,
- w 100% żytnie.

hert.pl /
kupuj online!



KROI CIEPŁE
PIECZYWO



BEZOLEJOWE
KROJENIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

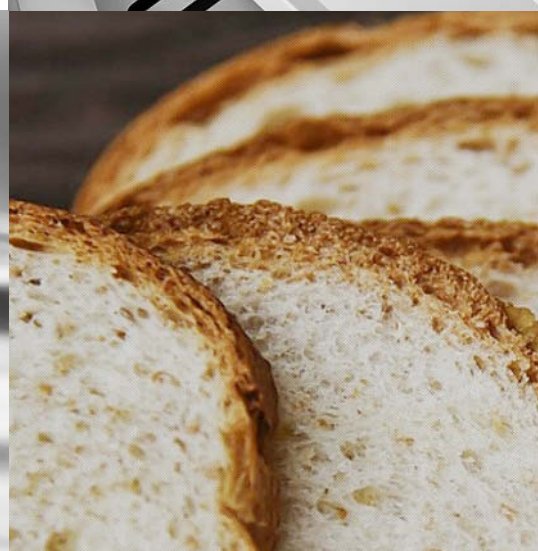
Krojenie w 3 krokach...

www.hert.pl

MHS SLIMLINE II

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. **Menu serwisowe** urządzenia oraz informacje znajdują się na ekranie dotykowym kralalnicy.



Praktyczne zalety urządzenia.

- Okrągły, duży i **bardzo trwały, pokryty teflonem nóż** ze stali węglowej o średnicy 260 mm.
- **Automatyczny system pomiaru** długości bochenka bez fotokomórek, które mogą ulegać zabrudzeniu.
- Wersja opcjonalna dostępna z przyciskami sterującymi zamiast obsługi poprzez panel dotykowy.
- Łatwo dostępne do serwisowania części funkcjonalne.
- Najwyższe standardy bezpieczeństwa MHS.
- Wykonanie korpusu w całości ze stali nierdzewnej.



Bezpieczna i cicha...

www.hert.pl

MHS SLIMLINE II

HERT
Wiemy jak.

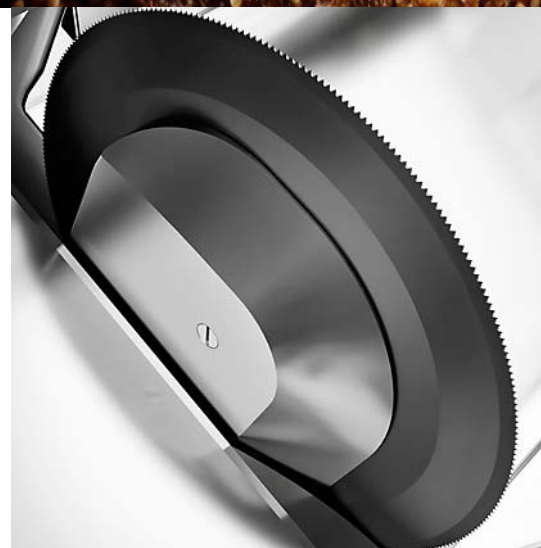
WYGODNA DLA KLIENTÓW.

- **Ciche krojenie** - hałas przy pracy urządzenia <67 dB.
- **Automatyczny chwytak pieczywa** (krojący tylko kładzie chleb w urządzeniu).
- **Ekran dotykowy** zapewnia prostą, zrozumiałą obsługę.
- Szybkość krojenia do **120 kromek na minutę**.
- 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 SLIMLINE II

HERT
Wiemy jak.

MODEL	MHS SLIMLINE II S	MHS SLIMLINE II M
Wymiary maszyny LxHxB (mm):	585x1050x795	585x1050x895
Waga urządzenia (kg):	200	210
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm):	320x140x240	320x140x240
Możliwe grubości kromek ustawiane serwisowo w zakresie 4-24 (mm):	Wybór 3 grubości kromek standard 8/10/12	Wybór 3 grubości kromek standard 8/10/12
Wydajność krojenia (kromek/min.):	120	120
Zasilanie elektryczne (V):	~230 V 50/60Hz	~230 V 50/60Hz
Moc znamionowa (kW):	1,1	1,1
Typ noża:	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm):	Ø 260	Ø 260

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

SAMOobsługowy SLIMLINE II 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:

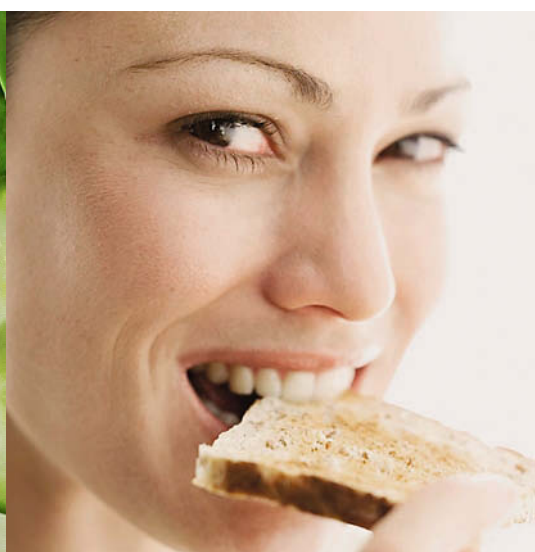
Krok 1 - Połóż pieczywo do komory krojenia.

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.

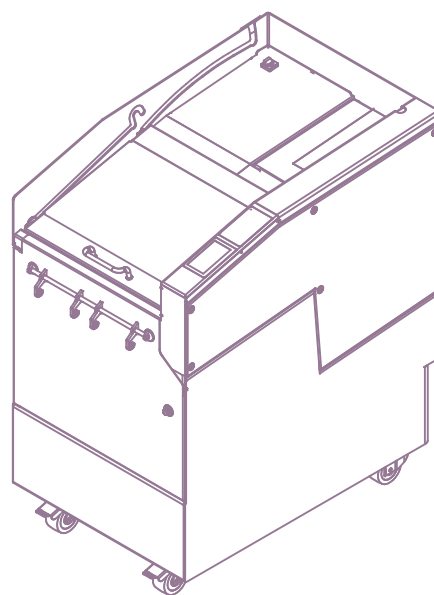
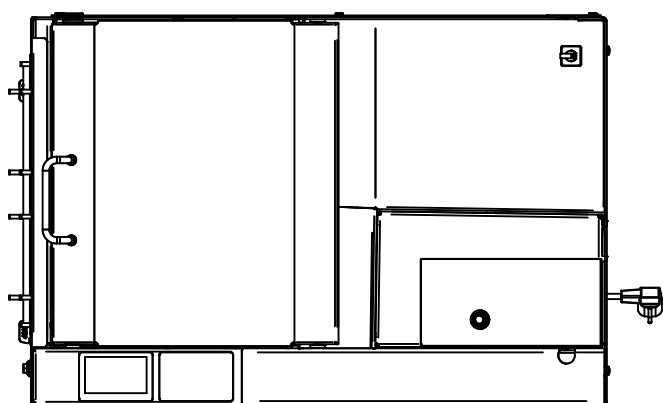
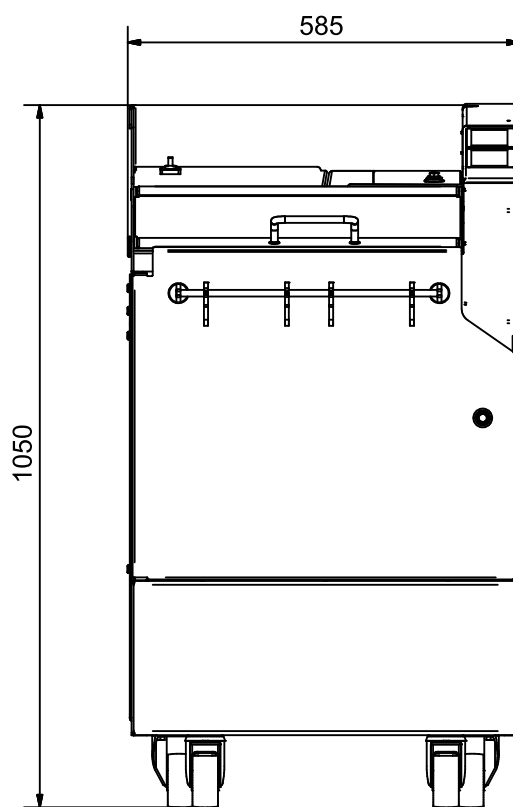
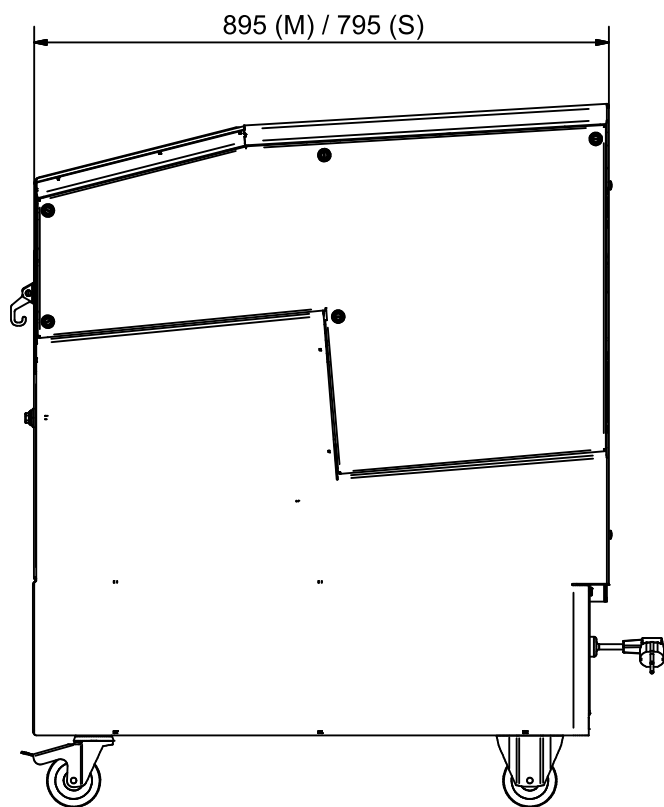


Samooobsługowa...

www.hert.pl

Wymiary MHS SLIMLINE II

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