

MHS

COMPACTSLICER

Nawet do 400 cięć na minutę!

KOMPAKTOWA I BARDZO WYDAJNA KONSTRUKCJA TNĄCA.

- **PRECYZYJNY REZULTAT** dzięki regulowanemu przełożeniu cięcia.
- **Krótsze cykle** dzięki automatycznemu ogranicznikowi powrotu popychacza.
- **FUNKCJE KROJENIA:** pojedyncze plastry, podwójne, potrójne itp., układanie produktów w plastry, układanie produktów w stosy (do 50 mm) - jednorzędowe, dwurzędowe.
- **Automatycznie ustawiane:** boczny ogranicznik i rama cięcia - dla optymalnej pozycji ciętego plastra. Prawie wszystkie produkty mogą być skutecznie krojone dzięki konstrukcji chwytaków i pusher-a - od delikatnych wędlin jak mortadela, czy wędliny z galaretką - do twardych salami i żółtych serów.
- **Minimalna ilość** elementów końcowych produktu.
- **Dokładny posuw** dzięki serwonapędowi.

UNIKALNA KONFIGURACJA.

- **Trwały system krojenia** zapewniający najlepsze wyniki cięcia nawet przy dużych prędkościach.
- **Specjalny chwytak dopasowywany do produktu** (istnieje możliwość wykonania chwytaka dopasowanego do potrzeb konkretnego produktu).
- Dzięki specjalnym rozwiązaniom technicznym dla każdego typu ostrza i głowicy, możemy dostosować cięcie do każdego produktu indywidualnie.
- Rolka dociskowa prowadząca produkt.
- **Automatyczne wysuwanie resztek** dzięki chwytakowi pneumatycznemu (OPCJA).
- **Automatyczne otwieranie klapy** (OPCJA).

KOMFORTOWA OBSŁUGA

- **Łatwe sterowanie** bez konieczności długiego szkolenia operatorów.
- **Intuicyjna**, prosta obsługa z asystentem programu na zintegrowanym wyświetlaczu dotykowym.
- Możliwość zapamiętania do 100 programów.

IDEALNIE POKROJONE.

IDEALNIE POPORCJOWANE.

- **Kiełbasy, wędliny, boczek, rolady, pieczenie, sery, delikatne wyroby wędliniarskie, mięso.**

WYDAJNOŚĆ CIĘCIA

- **do 400 plasterów na minutę.**



MODEL	COMPACTSLICER
Maksymalna długość produktu (mm):	800
Przekrój poprzeczny produktu LxB(mm):	300 x 150
Zasilanie/Moc (V/kW):	~400 / 8,0
SZYBKOŚĆ KROJENIA	
pojedynczy produkt (cięć/minutę):	400
Grubość odcinania (mm):	0,5 - 50
Wózek narzędziowy:	OPCJA



HERT

Wiemy jak.

HERT Sp. z o.o.

03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
tel. +48 22 594 05 00
e-mail: biuro@hert.pl

Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@hert.pl



www.hert.pl

PROFESJONALNE KRAJALNICE DO OBRÓBK MIĘSA

WYŁĄCZNY
DYSTRYBUTOR
W POLSCE
KRAJALNIC MHS

HERT

Wiemy jak.

SPECJALISTA
W KROJENIU
MIĘSA

Niezmiennie od 1988 roku!



**KRAJALNICE
DO KROJENIA MIĘSA
W PLASTRY**

PRZEMYSŁOWE
RZEMIEŚLNICZE

IDEALNIE
POKROJONE

PRECYZYJNIE
POPORCJOWANE



MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS

PCE 65 TM



Wydajność do 180 cięć na minutę!

MHS

PCE KM
PCE EM



Nawet do 440-500 cięć na minutę!

STOŁOWA I KOMPAKTOWA
PEŁNA MOC DUŻEJ KRAJALNICY!

- **Duża dokładność cięcia** - specjalne noże z mikro-zębami.
- **Krótsze cykle** - automatyczny powrót popychacza.
- **Dokładny posuw** dzięki powierzchni zmniejszającej tarcie.
- **Automatyczny start** po zamknięciu pokrywy.
- Możliwość zastosowania pedału nożnego do startu urządzenia (OPCJA).
- Stolik - podstawa pod krajalnicę (OPCJA).

STEROWANIE PCE 65 TM / KM.

- Bardzo łatwa obsługa bez długiego okresu szkolenia personelu.
- Proste sterowanie za pomocą pokręteł.
- Startowy system rozruchowy.
- Podawanie: stopniowe krok po kroku lub ciągle dla jednolitych plastrów.

Z ŁATWOŚCIĄ POKROI NAWET PRODUKTY Z KOŚCIĄ.

- Możliwość cięcia produktów zmrożonych do -4°C.
- Mocny napęd również dla produktów z kością.
- Dodatkowe noże do krojenia chleba i niektórych rodzajów sera (OPCJA).

ŁATWE I EFEKTYWNE CZYSZCZENIE.

- Maksimum higieny - czyszczenie w kilku krokach.
- Dobry dostęp i łatwy demontaż komponentów.
- Najwyższy poziom bezpieczeństwa.

IDEALNIE POKROJONE
PRECYZYJNIE
POPORCJOWANE
mięso, kotlety, karkówka,
boczek, rolady, pieczenie,
kiełbasy, wyroby wędliniarskie,
różne sery, ryby i inne...



PCE
65 TM



PCE KM

PCE KM - EKONOMICZNY SYSTEM CIĘCIA O DUŻEJ MOCY.

- **DUŻA DOKŁADNOŚĆ CIĘCIA** - specjalne noże z mikro-zębami.
- **Krótsze cykle** - dzięki automatycznemu powrotowi popychacza.
- **Dokładny posuw** - dzięki powierzchni strukturalnej zmniejszającej tarcie.
- **Zoptymalizowane podawanie i równomierny rozkład produktu** - regulowany chwytak (OPCJONALNIE DLA WERSJI PCE 70/100-21 KM).

PCE EM - BARDZO WYDAJNA KRAJALNICA PRZEMYSŁOWA.

- **IDEALNA PRECYZJA CIĘCIA** - specjalne noże z mikro-zębami.
- **Krótsze cykle** - dzięki automatycznemu powrotowi popychacza.
- **Równomierny podział krojonych plastrów** według zadanej liczby sztuk.
- **Dokładny posuw** - dzięki powierzchni strukturalnej zmniejszającej tarcie.
- **Zoptymalizowane podawanie i równomierny rozkład produktu** - regulowany chwytak (OPCJONALNIE DLA WERSJI 70/100-21 EM).
- **IDEALNE PORCJOWANIE:** 3 sekcyjne oprogramowanie do porcjowania.
- **Krojenie produktów bez pozostałości** - podział na plasterki reszkowe.



PCE EM



DODATKOWA KONFIGURACJA KRAJALNIC SERII PCE KM/EM.

- Zróżnicowanie wielkości urządzeń (przekrój i długości produktu).
- **Automatyczny mechanizm otwierania pokrywy** (OPCJA KM/EM).
- **Automatyczny chwytak z wyrzutnikiem** (OPCJA KM/EM).
- Regulacja prędkości taśmy podczas porcjowania (EM).
- Przenośnik taśmowy w różnych długościach (OPCJA KM/EM).
- **Zróżnicowane oddzielanie ciętych produktów** w połączeniu z przenośnikiem taśmowym (OPCJA KM/EM).
- **Optymalizacja płynności produkcji:** dodatkowa dolna taśma podawcza (OPCJA KM/EM).
- **Wzmocniony napęd** dla produktów z kością (OPCJA PCE 70/100-25 KM/EM).

MODEL	PCE 65 TM	PCE 70-21 KM	PCE 100-21 KM	PCE 70-25 KM	PCE 100-25 KM	PCE 70-30 KM	PCE 70-36 KM	PCE 70-21 EM	PCE 100-21 EM	PCE 70-25 EM	PCE 100-25 EM	PCE 100-25 EM
Max. długość wsadu L (mm):	650	760	1160	760	1160	760	760	760/700**	1160/1100**	760/700**	1160/1100**	1160/1100**
Wymiary komory WxH (mm):	180 x 170	210 x 235	210 x 235	250 x 235	250 x 235	300 x 150 (235*)	360 x 235	210 x 235	210 x 235	250 x 235	250 x 235	250 x 235
Zasilanie/Moc (V/kW):	~400 / 2,7	~400 / 2,7/2,8*	~400 / 2,7/2,8*	~400 / 4,5/4,6*	~400 / 4,5/4,6*	~400 / 7,6*	~400 / 4,5/4,6*	~400 / 4,5/4,6*	~400 / 4,5/4,6*	~400 / 7,7/7,8*	~400 / 7,7/7,8*	~400 / 7,7/7,8*
WYDAJNOŚĆ (cięć/minutę)												
1 ostrze / 2 ostrza (ciągnę):	180 / -	220 / 440	220 / 440	220 / 440	220 / 440	220 (360*) / -	220 / -	250 / 500	250 / 500	250 / 500	250 / 500	250 / -
Grubość odcinania (mm):	1 - 32	1 - 32	1 - 32	1 - 32	1 - 32	1 - 16	1 - 32	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
Grubość odcinania opcja (mm):	-	1-50	1-50	1-50	1-50	1 - 50	1 - 50	-	-	-	-	-
System startowy:	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Automatyczny START (POKRYWA):	TAK	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Automatyczny POWRÓT:	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Oprogramowanie do cięcia:	-	-	-	-	-	-	-	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Podział pozostałego plastra:	-	-	-	-	-	-	-	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Oprogramowanie sekcji:	-	-	-	-	-	-	-	TAK (3 sekcje)	TAK (3 sekcje)	TAK (3 sekcje)	TAK (3 sekcje)	TAK (3 sekcje)
Taśma odbiorcza:	-	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA
Dopasowany chwytak:	-	OPCJA	OPCJA	TAK	TAK	TAK	TAK	OPCJA	OPCJA	TAK	TAK	TAK
Wzmocniony silnik:	-	-	-	OPCJA	OPCJA	-	-	-	-	OPCJA	OPCJA	-

*) Dla wersji z przenośnikiem taśmowym. **) Długość wsadu z fotokomórką.

MHS
ICC 25/36
ICC 28



Wydajność do 720 cięć na minutę!

MHS
IC 70/100

WSZECHSTRONNE KRAJALNICE DLA PRZEMYSŁU MIĘSNego.

- **BARDZO PRECYZYJNE CIĘCIE** - specjalne noże z mikro-zębami.
- **Krótsze cykle** dzięki automatycznemu powrotowi popychacza oraz **CIĄGŁEMU PODAWANIU PRODUKTÓW** przez dolną i górną taśmę podawczą.
- **Funkcja pojedynczego cięcia** ze zwiększoną prędkością noża dla lepszej jakości krojenia przy niższych wydajnościach.
- **Dokładny posuw** dzięki powierzchni strukturalnej zmniejszającej tarcie oraz serwonapędowi taśmy podającej.
- **Optymalne podawanie i równomierny rozkład produktu** - taśma podająca ze specjalnym uzębieniem oraz pasy podtrzymujące dostosowują produkt.
- **IDEALNE PORCJOWANIE:** 5-cio sekcyjne oprogramowanie do porcjowania.
- **Krojenie produktów bez pozostałości** - podział na plasterki resztkowe.

ELASTYCZNA KONFIGURACJA.

- Zróżnicowanie wielkości urządzeń (przekrój i długości produktu).
- **Zmienna długość** krojonego produktu.
- **Regulowana prędkość cięcia** od 20-60 plastrów/min. (ZALEŻNIE OD MODELU).
- Łatwa integracja z linią produkcyjną.
- Przenośnik taśmowy w różnych długościach (OPCJA).
- Zróżnicowane oddzielanie ciętych produktów w połączeniu z przenośnikiem taśmowym.
- **Optymalizacja płynności produkcji:** dodatkowa dolna taśma podawcza (OPCJA).

EFEKTYWNY. WYJĄTKOWO MOCNY I WYDAJNY SYSTEM KROJENIA CIĄGŁEGO.

- **Od 500 do 1000 cięć na minutę.**
- Możliwość cięcia produktów zmrożonych do -4°C.
- Wzmocniony napęd dla produktów z kością (ICC 25/36).
- Opcjonalne cięcie steków wołowych z kością podwójnym ostrzem (ICC 25/36).

- BEZNARZĘDZIOWA OBSŁUGA
- INTUICYJNA OBSŁUGA
- CICHE KROJENIE
- ŁATWE CZYSZCZENIE
- ENERGOOSZCZĘDNE

INTUICYJNE STEROWANIE.

- **Łatwa obsługa** bez długiego szkolenia personelu. Zintegrowany, czytelny wyświetlacz dotykowy.
- **Automatyczny system startowy.**
- Podawanie: stopniowe krok po kroku lub ciągłe dla jednolitych plastrów.
- Możliwość zapisu 100 programów.
- Aktualizacja i kopia danych (USB/SD).

WZORCOWA HIGIENA.

- Czyszczenie urządzeń w zaledwie kilku prostych krokach.
- Programowy tryb czyszczenia.
- Dobry dostęp i łatwy demontaż niezbędnych komponentów.
- Kompletna, hermetyczna obudowa.
- Najwyższy poziom bezpieczeństwa.

Do 4000 kg na godzinę!



ICC 25/36

MODEL	ICC 25	ICC 36	ICC 28
Max. długość wsadu:	zmienna	zmienna	zmienna
Wymiary komory WxH (mm):	250 x 180	360 x 180	280 x 180
Zasilanie/Moc (V/kW):	~400 / 8,5	~400 / 9,4	~400 / 9,5
WYDAJNOŚĆ (cięć/minutę)			
1 ostrze / 2 ostrza (ciągłe):	500 / 1000	500 / 1000	600 / -
Grubość odcinania (mm):	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
System startowy:	TAK	TAK	TAK
Oprogramowanie do cięcia:	TAK	TAK	TAK
Podział pozostałego plastra:	TAK	TAK	TAK
Oprogramowanie sekcji:	TAK (5 sekcji)	TAK (5 sekcji)	TAK (5 sekcji)

IC - WIELOFUNKCYJNA, IDEALNA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNego.

- **PRECYZYJNE CIĘCIE** - specjalne noże z mikro-zębami.
- **Krótsze cykle** - dzięki automatycznemu powrotowi popychacza.
- **Funkcja pojedynczego cięcia** ze zwiększoną prędkością noża dla lepszej jakości krojenia przy niższych wydajnościach.
- **Dokładny posuw** dzięki powierzchni strukturalnej zmniejszającej tarcie.
- **Optymalne podawanie i równomierny rozkład produktu** - regulowany chwytak.
- **IDEALNE PORCJOWANIE:** 5-cio sekcyjne oprogramowanie do porcjowania.
- **Krojenie produktów bez pozostałości** - podział na plasterki resztkowe.

ELASTYCZNA KONFIGURACJA

- Zróżnicowanie wielkości urządzeń (przekrój i długości produktu).
- **Automatyczny start** po zamknięciu pokrywy, mechanizm otwierania pokrywy (OPCJA).
- **Automatyczny chwytak** z wyrzutnikiem (OPCJA).
- Regulacja prędkości taśmy podczas porcjowania.
- Przenośnik taśmowy w różnych długościach (OPCJA).
- Zróżnicowane oddzielanie ciętych produktów w połączeniu z przenośnikiem taśmowym.
- **Optymalizacja płynności produkcji:** dodatkowa dolna taśma podawcza (OPCJA).

KOMFORTOWE STEROWANIE KRAJALNIC PCE EM - IC 70/100

- Łatwa obsługa bez długiego szkolenia personelu. Zintegrowany, czytelny wyświetlacz dotykowy.
- **Automatyczny system startowy.**
- Podawanie: stopniowe krok po kroku lub ciągłe dla jednolitych plastrów.
- Możliwość zapisu 100 programów.
- Aktualizacja i kopia danych (USB/SD).



IC 70/100

MODEL	IC 70-25	IC 100-25	IC 70-30	IC 70-36
Max. długość wsadu L (mm):	760/700**	1160/1100**	760/700**	760/700**
Wymiary komory WxH (mm):	250 x 235	250 x 235	300 x 150 (235)	360 x 235
Zasilanie/Moc (V/kW):	~400 / 7,7/7,8*	~400 / 7,7/7,8*	~400 / 7,7/7,8*	~400 / 7,7/7,8*
WYDAJNOŚĆ (cięć/minutę)				
1 ostrze / 2 ostrza (ciągłe):	360 / 720	360 / 720	360 / -	360 / -
Grubość odcinania (mm):	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
System startowy:	TAK	TAK	TAK	TAK
Automatyczny START (POKRYWA):	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA
Automatyczny POWRÓT:	TAK	TAK	TAK	TAK
Oprogramowanie do cięcia:	TAK	TAK	TAK	TAK
Podział pozostałego plastra:	TAK	TAK	TAK	TAK
Oprogramowanie sekcji:	TAK (5 sekcji)	TAK (5 sekcji)	TAK (5 sekcji)	TAK (5 sekcji)

*) Dla wersji z przenośnikiem taśmowym. **) Długość wsadu z fotokomórką.

PRODUKTY DO CIĘCIA

Seria PCE KM/EM i IC łatwo kroi produkty z kością takie jak: mięso, kotlety, schab, boczek...

- Cięcie produktów **zmrożonych do -4°C.**
- **Opcjonalne cięcie** steków wołowych z kością /T-bone/ podwójnym ostrzem (PCE 70/100-25 KM, PCE 70/100-25 EM, IC 70/100-25).

SZYBKIE CZYSZCZENIE

- Maksimum higieny - łatwe czyszczenie w kilku krokach.
- Dobry dostęp i łatwy demontaż komponentów.
- Najwyższy poziom bezpieczeństwa.
- Czyszczenie ostrza strumieniem wody (OPCJA PCE KM / PCE EM / IC 70-100).