

KOSTKA
PASKI
PLASTRY

SYSTEM
CIĘCIA
OPCJE

WŚCZYSTRONNE
PRODUKTYWNE

IDEALNIE POKROJONE
PRECYZYJNIE
POPORCJOWANE

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



BEZNAZĘDZIOWA
OBSŁUGA



INTUICYJNA
OBSŁUGA



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNE

WIELOFUNKCYJNE I EKONOMICZNE
BARDZO MOCNE KRAJALNICE DO CIĘCIA
RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH.

- **Dwukomorowy system** urządzeń umożliwia **jednoczesny załadunek i krojenie** produktów. Oszczędza czas.
- Możliwość krojenia produktów **świeżych, schłodzonych jak też zmrożonych do -3°C** (np. pierś z kurczaka, indyk itp.).
- **Czyste, bardzo dokładne krojenie** poprzez długi skok siatki tnącej i idealnie przylegające cięcie ostrza odcinającego.
- Regulowana prędkość obrotowa ostrza i kosza (OPCJONALNIE, ZALEŻNIE OD MODELU - TABELA DANYCH).
- Regulowana podstawowa kompresja wstępna (ciśnienie wstępnego sprężania) w standardzie.
- **Regulowana pozioma (boczna) kompresja wstępna** produktu w komorze (ZALEŻNIE OD MODELU - TABELA DANYCH).
- **4-ro stronna prekompresja** produktu - dla poprawy jakości krojenia podczas przetwarzania świeżego mięsa i bekonu (ZALEŻNIE OD MODELU - TABELA DANYCH).
- Możliwość wyboru trybu posuwu: **podawanie taktowane krok po kroku lub ciągłe**.

100% PRECYZJI CIĘCIA!
ESTETYCZNY PRODUKT FINALNY.



DOPASOWANE DO TWOICH POTRZEB.

- **SZEROKA GAMA DOSTĘPNYCH AKCESORIÓW.**
- Kraty tnące do cięcia kostek i pasków w różnych rozmiarach. Tarcze do krojenia plasterków. Ramy tnące do krojenia plasterków. Zestaw noży strunowych do krojenia miękkiego sera i jajek. Tarcze do paskowania np. warzyw. Nóż łukowy itp.
- **AKCELERACJA KRAT TNĄCYCH.** Przykładowo - przy zakupie jednego zestawu noży 5x5 mm, możemy po demontażu niektórych ostrzy uzyskać wielkość kostki: 10x10, 15x15, 30x30, 45x45 mm.
- **Wzmocniona siatka noży** z 4-ro krotnymi stabilizatorami w standardzie dla: **MHS 2000 / 2400/3100 / 2900 / 3200/4000.**
- **Beznarzędziowa wymiana** zestawów tnących w krótkim czasie i zaledwie kilku krokach.
- **Proste i szybkie czyszczenie.** Higieniczna konstrukcja ogranicza powstawanie zabrudzeń do minimum i zapewnia dobry dostęp do poszczególnych podzespołów.
- **Przyjazne dla użytkownika, proste sterowanie** - łatwa regulacja wszystkich parametrów krojenia.
- **Skrócony maksymalnie cykl szkolenia** personelu.
- **Silniki napędowe o dużej mocy** i łagodnym rozruchu zapewniające długą żywotność urządzeń.
- **Zautomatyzowana praca MHS 3200/4000**, MHS 2900 (OPCJA).
- Najwyższy standard bezpieczeństwa pracy MHS.

MHS

2000

WYDAJNOŚĆ: do 2100 kg/h

Urządzenia z serii MHS 2000 to **MULTIFUNKCYJNE KRAJALNICE** dla **rzemieślniczych zakładów mięsnych, supermarketów oraz producentów żywności**, jak również dla **przemysłu mięsnego**. Perfekcyjny system cięcia i szeroka gama akcesoriów zapewnia dokładne krojenie i pozwala uzyskać ESTETYCZNY, WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKT finalny.

SZYBKOŚĆ KROJENIA: do 800 cięć na minutę.

- **Automatyczny start** przy zamykaniu poziomego ślizgu.
- **Ergonomiczna obsługa** suwaka wzdłużnego jedną ręką.
- **Sterowanie** za pomocą pokręteł i przycisków lub poprzez **opcjonalny wyświetlacz dotykowy** z bezstopniową regulacją kompresji wstępnej oraz programami z możliwością zapisu.
- Wskaźnik gotowości do załadunku maszyny.
- Taśma wylotowa do wyładunku produktu na wózkach 200-tu litrowych [cymbr] lub do dowolnie wybranych pojemników (OPCJA).
- Podnośnik do kontenerów typu E-boxes (OPCJA).
- Maszyna na podstawie (OPCJA).



MHS 2000

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
Wydażność (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	
Przyłącze elektryczne (V/Hz/kW):	~400/50/4,5	~400/50/4,5
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:	-	-

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

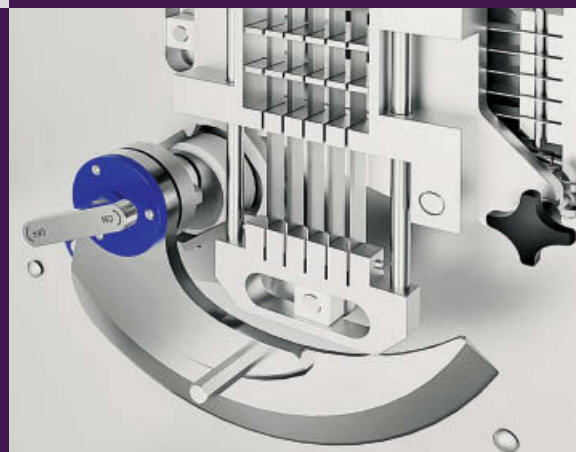
Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@hert.pl



www.hert.pl
PROFESJONALNE KRAJALNICE DO OBRÓBK MIĘSA

WYŁĄCZNY
DYSTRYBUTOR
W POLSCE
KRAJALNIC MHS

HERT
Wiemy jak.



SPECJALISTA
W KROJENIU
PRODUKTÓW
SPOŻYWCZYCH

Niezmiennie od 1988 roku!



KRAJALNICE
DO KROJENIA MIĘSA
W KOSTKĘ, PASKI,
PLASTRY

PRZEMYSŁOWE
RZEMIEŚLNICZE

IDEALNIE
POKROJONE

PRECYZYJNIE
POPORCJOWANE



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS
850
1000

WYDAJNOŚĆ:
do 850-1100 kg/h

2400
3100
2900

WYDAJNOŚĆ: do 2400-3100 kg/h
WYDAJNOŚĆ: do 2900-3200 kg/h

MHS
3200
4000

WYDAJNOŚĆ: do 4000 kg/h

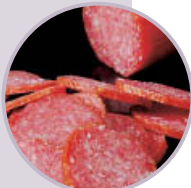
RZEMIOSŁO

Urządzenia z serii MHS 850/1000 to **MULTIFUNKCYJNE KRAJALNICE dla rzemieślników, supermarketów i kuchni stołówkowych**, jak też dla **przemysłu mięsnego**. Perfekcyjny system cięcia, dostępne opcje licznych akcesoriów zapewniają bardzo dokładne krojenie i pozwalają na uzyskanie wysokiej jakości produktów finalnych.

INTELIGENTNY SYSTEM CIĘCIA.

- **Automatyczny start** przy zamykaniu klapy komory tnącej.
- **Ergonomiczna obsługa** suwaka wzdłużnego jedną ręką.
- **Silnik o mocy 2,6 kW** zapewnia długą żywotność urządzenia.
- Specjalna **funkcja zapobiegająca sklejanii się** kawałków mięsa.
- **Użycie noża tarczowego z wieloma ostrzami** do krojenia pasków lub plastrów (OPCJA).
- Szeroka gama dostępnych akcesoriów opcjonalnych: ramy tnące, tarcze do cięcia i szatkowania, nóż łukowy i inne.
- **Do 560 porcji na minutę**.
- Możliwość przemieszczania maszyny na kółkach.

PRZEMYSŁANA KONSTRUKCJA
ZAPEWNIĄ DŁUGIE I WYGODNE
UŻYTKOWANIE.



MHS 850/1000

PRZEMYSŁ

Serie 2400/3100 i 2900 to **multifunkcyjne urządzenia - idealne dla zastosowań przemysłowych, gwarantujące efektywną wydajność**. Perfekcyjny system cięcia oraz szeroka gama akcesoriów zapewnia bardzo dokładne krojenie najdelikatniejszych produktów i pozwala uzyskać ESTETYCZNY, WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKT finalny.

SZYBKOŚĆ KROJENIA: do 800 cięć na minutę.

- **Automatyczny start** przy zamykaniu poziomego ślizgu [2400/3100].
- **Ergonomiczna obsługa** suwaka wzdłużnego jedną ręką [2400/3100].
- Bardzo duże rozmiary komór cięcia porcji **120-140 mm** [2400/3100].
- Nie wymaga krojenia wstępnego dzięki automatycznie zamykającemu się ostrzu poprzecznemu [2900].
- Odporny na obciążenia, mocny napęd hydrauliczny [2900].
- **Sterowanie standard:** manualne za pomocą pokręteł i przycisków.
- **Opcjonalny wyświetlacz dotykowy**; w tym programy z możliwością zapisu i bezstopniowa kompresja wstępna.
- Wyładunek produktu poprzez zintegrowaną taśmę odbiorczą na wózkach 200-tu litrowych [cymbr] lub do innych, dowolnie wybranych pojemników (OPCJA).
- Podnośnik do kontenerów typu E-boxes (OPCJA).
- Maszyna na podstawie (OPCJA).



MHS 2400/3100



MHS 2900

OPCJONALNA MOŻLIWOŚĆ
PRACY ZAUTOMATYZOWANEJ
Automatyczny załadunek.
Lej zasypowy. Zasobnik na produkty.
INTEGRACJA Z SYSTEMAMI PRODUKCYJNYMI.



MHS 3200/4000

SZYBKOŚĆ
KROJENIA
do 1400 cięć
na minutę!

DOSKONAŁA
JAKOŚĆ CIĘCIA!

REGULOWANA
PRĘDKOŚĆ NOŻA
ODCINAJĄCEGO
I ZESTAWU
KRATEK

MODEL	MHS 850-90	MHS 850-96	MHS 1000-90	MHS 1000-96	MODEL	MHS 2400-120	MHS 2400-126	MHS 3100-140	MHS 2900-120	MHS 2900-220	MHS 3200-120	MHS 4000-220	
Maksymalny wymiar porcji (mm):	310	310	530	530	Maksymalny wymiar porcji (mm):	550	550	550	620	620	620	620	
Przekrój poprzeczny porcji BxH (mm):	90x90	96x96	90x90	96x96	Przekrój poprzeczny porcji BxH (mm):	120x120	126x126	140x140	120x120	120x120	120x120	150x150	
Przekrój poprzeczny wejścia BxH (mm):	90x90	90x90	90x90	90x90	Przekrój poprzeczny wejścia BxH (mm):	120x120	120x120	140x140	120x120	open: 220x120	open: 220x120	open:250x150	
Wydajność (kg/h):	850	950	1000	1100	Wydajność (kg/h):	2400	2600	3100	2900	3200	3200	4000	
Długość krojenia (mm):	0-35	0-35	0-35	0-35	Długość krojenia (mm):	0-40	0-40	0-40	0-50	0-50	0-50	0-60	
Regulacja cięcia co (mm):	1	1	1	1	Regulacja cięcia co (mm):	1	1	1	1	1	1	1	
Wielkości kratki tnącej (mm):	4/5/6/7/8/10/13/15/18/22/30/45				Wielkości kratki tnącej (mm):	4*/5/6/7**/8/10/12*/14**/15*/18**/20/24/28**/30*/35**/40*/46**/60*/70**				4/5/6/8/10/12/15/20/24/30/40/60		4**/5/6/7*/8/10/12**/13*/15/19*/20**/21*/24**/25*/30/38*/40**/50*/60**/75*	
Przyłącze elektryczne (V/Hz/kW):	~400/50/2,6	~400/50/2,6	~400/50/2,6	~400/50/2,6	Przyłącze elektryczne (V/Hz/kW):	~400/50/6,5	~400/50Hz/6,5	~400/50/6,5	~400/50/6,5	~400/50/9,5	~400/50/11,3	~400/50/15,3	
Regulacja ciśnienia wstępnego sprężania:	TAK	TAK	TAK	TAK	Regulacja ciśnienia wstępnego sprężania:	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	
4 stronne sprasowanie wstępne:	-	TAK	-	TAK	4 stronne sprasowanie wstępne:	-	TAK	-	-	-	-	-	
Boczne sprasowanie wstępne:	-	-	-	-	Boczne sprasowanie wstępne:	-	-	-	-	TAK	TAK	TAK	
Regulowana prędkość obrotowa ostrza i kosza:	-	-	-	-	Regulowana prędkość obrotowa ostrza i kosza:	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	TAK	TAK	
Transporter podający:	-	-	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	Transporter podający:	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	
Automatyczny załadunek:	-	-	-	-	Automatyczny załadunek:	-	-	-	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	TAK	TAK	

Oznaczone wielkości kratki tnącej dostępne: *) - tylko dla MHS 2400, **) - tylko dla MHS 3100.

Oznaczone wielkości kratki tnącej dostępne: *) - tylko dla MHS 4000, **) - tylko dla MHS 3200.