

MHS INTEGRAL TOUCH - to model przeznaczony do krojenia pieczywa przez obsługę sklepu i zaprojektowany z myślą o INTEGRACJI z ladą w sklepie. Jak pokazano obok na zdjęciu **krajalnica idealnie mieści się w zabudowie** nie zajmuje miejsca w części usługowej sklepu.



INTEGRAL TOUCH
SKLEPOWA

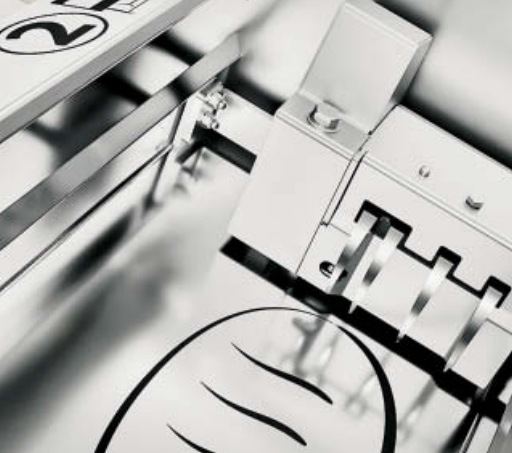
Innowacyjna wysuwana, podświetlana szuflada.

- wygodny system odkładania krojonego chleba,
- bardzo ciche krojenie,
- łatwe czyszczenie krajalnicy,
- hermetycznie zamknięta strefa mechaniki i elektroniki,
- programowalne sterowanie,
- czytelny ekran dotykowy,
- bezolejowe cięcie** - nawet ciepłych chlebów,
- nowy automatyczny chwytak,
- funkcja podziału bochenka,
- zastosowanie:** do krojenia wszystkich typów chleba.

OBSŁUGA URZĄDZENIA w zaledwie 3 krokach:

- KROK 1**
Połóż pieczywo do komory krojenia.
- KROK 2**
Zamknij pokrywę komory krojenia.
- KROK 3**
Wybierz jedną z trzech dostępnych zaprogramowanych grubości kromek. **TO WSZYSTKO!**
Maszyna automatycznie złapie chleb i pokroi go na wskazaną grubość.

IDEAL SB
SAMOBSŁUGOWA



WYŁĄCZNY
DYSTRYBUTOR
W POLSCE
KRAJALNIC MHS

HERT
Wiemy jak.



Idelne dla klienta, opłacalne dla Ciebie!

- proste, nieskomplikowane sterowanie,
- gwarantowana trwałość pokrytego teflonem noża na 1.000.000 kromek (40.000 bochenków),
- automatyczne: chwytak pieczywa oraz system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki,
- system krojenia wprowadzający powietrze pomiędzy krojone kromki, nie dopuszczający do ich zlepiania,
- zastosowanie do krojenia chleba każdego typu, wystudzonego do temp. +25°C,
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.
- najwyższy poziom bezpieczeństwa.

O KROJENIU
CHLEBA
WIEMY
WSZYSTKO!



PROFESJONALNE
KRAJALNICE
DO PIECZYWA

SKLEPOWE
MARKETOWE
SAMOBSŁUGOWE



Dane techniczne:	INTEGRAL TOUCH
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	900x820x740
Waga urządzenia (kg)	250
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	390x120-145x320
Zakres grubości krojenia (mm)	4-24 (regulowana płynnie)
Wydażność krojenia (kromek/min.)	220 lub 130
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~230 / 50/60
Moc znamionowa (kW)	1,6
Typ noża	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 380

Dane techniczne:	IDEAL SB	IDEAL SB.T
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	896x1096x778	896x610x778
Waga urządzenia (kg)	200	160
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	380x140-160x280	380x140-160x280
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
Wydażność krojenia (kromek/min.)	100	100
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~230 / 50/60	~400 / 50/60
Moc znamionowa (kW)	1,0	1,0
Typ noża	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260	Ø 260



BASIC SB
SAMOBSŁUGOWA

Dlaczego warto zainwestować w model krajalnicy BASIC SB?

- KLIENT SAM KROI SWOJE PIECZYWO,**
- odpowiednio zabezpieczona strefa krojenia, uniemożliwia wypadek podczas pracy,
- bardzo cicha praca krajalnicy,
- proste i czytelne sterowanie,
- bardzo wysoka trwałość elementów mechanicznych napędu,
- cała mechanika oraz elektronika oddzielona od strefy krojenia,
- szybka i łatwa wymiana noży,
- bardzo trwałe noże (gwarancja pokrojenia >50.000 sztuk chleba),
- system olejania noży (opcja).

Dane techniczne:	BASIC SB
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	595x1211x734
Waga urządzenia (kg)	200
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	450x140x300
Zakres grubości krojenia (mm)	9/10/11/12/13 (inne na życzenie)
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~400 (~230 opcja) / 50/60
Moc znamionowa (kW)	1,2
Wydażność krojenia (szt./h)	300-360
Wymiar noża trakowego L (mm)	L-282 (nóż z 2-oma bolcami)



IDEAL SB.T
SAMOBSŁUGOWA



TRAKOWE
TARCZOWE
MANUALNE
PÓŁAUTOMATYCZNE
AUTOMATYCZNE



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 PIECZYWA



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

KRAJALNICE MHS

Innowacyjność, jak też dostosowywanie rozwiązań technologicznych do potrzeb klienta przy krojeniu pieczywa na kromki, czy krojeniu mięsa to domena firmy MHS Schneidetechnik GmbH. Od ponad 30 lat niemiecki producent znany jest na rynku całego Świata, jako solidna i godna zaufania firma, produkująca **bezewaryjne, trwałe urządzenia o najwyższej jakości wykonania i funkcjonalności produkcyjnej**. Klientami MHS są zarówno rzemieślnicy jak i zakłady o profilu półprzemysłowym i przemysłowym.

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 szybki dostęp do elementów elektrycznych i mechanicznych urządzeń, które może być bardzo łatwo serwisowane i czyszczone w razie potrzeby. Specjalna konstrukcja ramy z nożami umożliwia ich szybką wymianę - wystarczy odbloковать kilka śrub i mamy dostęp do obu ram z nożami.

KTÓRY MODEL KRAJALNICY WYBRAĆ?



CICHA PRACA



ŁATWA W CZYSZCZENIU



OSZCZĘDZA ENERGIĘ



BASIC SKLEPOWA

Maszyny MHS BASIC / BASIC SB to dwa trakowe modele krajalnicy manualnych do pieczywa ze stałą grubością kromki; sterowanych ręcznie, przeznaczonych do krojenia pieczywa **w piekarni lub bezpośrednio przez personel obsługujący (BASIC). BASIC SB jest samoobsługowy**, pozwala na **postawienie urządzenia w punkcie sprzedaży chleba i umożliwienie klientowi samodzielne pokrojenie pieczywa**. Maszyna posiada zabezpieczenia z tyłu i z przodu (zamykane, poliwęglanowe osłony z krawcówkami bezpieczeństwa), które zabezpieczają obsługującego krajalnicę klienta przed niewłaściwym jej użytkowaniem i ryzykiem wypadku. Sterowanie za pomocą elektronicznego prostego w obsłudze panelu.



Dane techniczne:	BASIC
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	595x1140x730
Waga urządzenia (kg)	200
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	450x140x340
Zakres grubości krojenia (mm)	9/10/11/12/13/14
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~400 (~230 opcja) / 50/60
Moc znamionowa (kW)	1,2
Wydażność krojenia (szt./h)	300-360
Wymiar noża trakowego L (mm)	L-282 (nóż z 2-oma bolcami)

OPCJONALNY SYSTEM OLEJENIA NOŻY W MODELACH BASIC.

Specjalny grzebień z zamontowanymi filcami jest bardzo łatwo wymienialny na nowy. System olejowania oparty jest na grawitacyjnym spływie oleju na filc, a następnie za pomocą filcu rozprowadzany jest na noże. System olejowania noży przydatny jest przy krojeniu pieczywa gatunkowego, ciężkiego z ziarnem czy w pełni żytniego, ale również chleba nie do końca wystudzonego, ciepłego pod warunkiem, że jego temperatura nie przekracza 35°C.



KRAJALNICE Z NOŻEM TARCZOWYM przystosowane są do krojenia wszelkiego rodzaju pieczywa, **zarówno mieszanego pszenno-żytniego, jak również w 100% żytniego**. Ponieważ nóż tarczowy wykonany jest ze stali węglowej pokrytej teflonem produkty krojone są na tyle delikatnie, że **urządzenia mogą być również używane do cięcia bardzo delikatnych rolad biszkoptowych, jak też bardzo świeżego pieczywa** o mocnej strukturze mięszu mieszanego i żytniego.



IDEAL S/M/L SKLEPOWA

Higieniczny. Oszczędny. IDEAL!

- gwarantowana trwałość pokrytego teflonem noża na 1.000.000 kromek (40.000 bochenków),
- automatyczny system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki,
- OLEJENIE NIE JEST POTRZEBNE!** specjalna konstrukcja zapobiega sklejaniu się kromek zaraz po przekrojeniu,
- funkcja krojenia bochenka na połówkę,
- krojenie na określoną ilość kromek,
- kroi każdy typ chleba (temp. max. +25°C),
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.

Dane techniczne:	IDEAL S	IDEAL M	IDEAL L
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	765x525x685	905x525x685	985x525x685
Waga urządzenia (kg)	110	120	130
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	350x140-160x360	400x140-160x360	450x140-160x360
Możliwe grubości kromek (mm)	4-24 / płynna regulacja w skali co 1 mm		
zmiana gr. kromek z poziomu serwisu	3 przyciski z fabrycznie zaprogramowaną grubością krojenia		
Wydażność krojenia (kromek/min.)	100	100	100
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~400 (~230 opcja) / 50/60		
Moc znamionowa (kW)	1,1	1,1	1,1
Typ noża	tarczowy	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260	Ø 260	Ø 260



SLIMLINE II SAMOBSŁUGOWA

Zalety inwestycji w SLIMLINE:

- krajalnica przeznaczona **do samodzielnego krojenia pieczywa przez klienta, w 100% bezpieczny system krojenia**,
- ekran dotykowy gwarantuje najprostszą obsługę - menu serwisowe na ekranie,
- pomiar chleba bez fotokomórek, które mogą ulegać zabrudzeniu,
- cięcie bezolejowe (nawet ciepłego chleba),
- SMUKŁA KONSTRUKCJA KRAJALNICY - to tylko 58,5 cm szerokości**,
- kroi każdy typ chleba (temp. max. +25°C),
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.

Dane techniczne:	SLIMLINE II S	SLIMLINE II M
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	585x1050x795	585x1050x895
Waga urządzenia (kg)	200	210
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	320x140x240	370x140x240
Grubości kromek ustawiane	3 grubości	3 grubości
serwisowo w zakresie 4-24 (mm)	standard 8/10/12	standard 8/10/12
Wydażność krojenia (kromek/min.)	120	120
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~230 / 50/60	~230 / 50/60
Moc znamionowa (kW)	1,1	1,1
Typ noża	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 260	Ø 260

NOWY, INTUICYJNY PANEL STEROWANIA.

- PREMIUM - idealne tam, gdzie krojony jest długi chleb**,
- cała mechanika i elektronika oddzielona od strefy krojenia,
- system krojenia wpuszczający powietrze między krojone kromki, nie dopuszczający do ich zlepiania,
- nie wymaga olejowania noży.



PREMIUM SKLEPOWA

Zalety krajalnicy serii PREMIUM:

- gwarantowana trwałość** pokrytego teflonem, **dużego noża** - na 1.000.000 kromek (40.000 bochenków),
- automatyczny system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki,
- funkcja krojenia bochenka na połówkę,
- krojenie na określoną ilość kromek,
- wzmocniony silnik napędu noża (1,5 kW),
- funkcjonalna membranowa klawiatura,
- bardzo cicha praca urządzenia <67 dB,
- warunki w jakich powinny pracować urządzenia: od -5 do +35°C.

Dane techniczne:	PREMIUM S	PREMIUM M	PREMIUM L
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	650x1110x730	800x1110x730	1000x1110x730
Waga urządzenia (kg)	205	220	240
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	320x140-160x350	390x140-160x350	490x140-160x350
Możliwe grubości kromek (mm)	4-24 / płynna regulacja w skali co 0,5 mm		
zmiana gr. kromek z poziomu serwisu	3 przyciski z fabrycznie zaprogramowaną grubością krojenia		
Wydażność krojenia (kromek/min.)	160		
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~230 / 50/60		
Moc znamionowa (kW)	2,1		
Typ noża	tarczowy		
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 420		



PREMIUM TOUCH SKLEPOWA

ELEGANCKI. INDYWIDUALNY.

- New-Wave** - specjalnie powlekane ostrze **umożliwiające krojenie nawet ciepłego chleba** bez oleju z prędkością do **220 kromek/min.**
- ekran dotykowy** z zaprogramowanymi przyciskami szybkiego startu,
- tylko modele z serii PREMIUM TOUCH** umożliwiają indywidualne dopasowanie kolorystyki i sposobu wykonania frontu krajalnicy.
- W standardzie: stal nierdzewna, czarny i antracytowy**, jako opcje drewno i biały lakierowany.

Dane techniczne:	PREMIUM TOUCH S	PREMIUM TOUCH M	PREMIUM TOUCH L
Wymiary maszyny LxHxB (mm)	650x1110x730	800x1110x730	1000x1110x730
Waga urządzenia (kg)	205	220	240
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm)	320x140-160x350	390x140-160x350	490x140-160x350
Możliwe grubości kromek (mm)	4-24 / płynna regulacja w skali co 0,5 mm		
możliwość przeprogramowania	3 przyciski z fabrycznie zaprogramowaną grubością krojenia		
Wydażność krojenia (kromek/min.)	130 / 230	130 / 230	130 / 230
Zasilanie elektryczne (V/Hz)	~230 / 50/60		
Moc znamionowa (kW)	2,1	2,1	2,1
Typ noża	tarczowy	tarczowy	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm)	Ø 420	Ø 420	Ø 420