

KRAJALNICA DO PIECZYWA SKLEPOWA - 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 **bezwaryjne, 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
IDEAL S

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

O KROJENIU CHLEBA WIEMY WSZYSTKO!

Krajalnice tarczowe MHS z serii IDEAL to urządzenia nablatowe, przeznaczone do krojenia wszelkiego rodzaju pieczywa - bezpośrednio w punkcie jego sprzedaży. Nóż tarczowy umożliwia wybór grubości kromki. **Kompaktowe wymiary** modelu IDEAL pozwalają na wpasowanie go wszędzie tam, gdzie jest mało miejsca na punkt krojenia.

- Maszyna przeznaczona **do pracy z obsługą sklepu**.
- **ZNAKOMITE ROZWIĄZANIA TECHNICZNE MHS** gwarantują bezproblemową pracę urządzenia przez wiele lat.



MHS IDEAL S

HERT

Wiemy jak.

ZASTOSOWANIE:

- KROJENIE WSZELKIEGO RODZAJU CHLEBA PRZEZ OBSŁUGĘ SKLEPU.
- Chleby mieszane i delikatne pszenne.
- Chleby w 100% żytnie i żytnie razowe.
- Pieczywo z dużą zawartością nasion.
- Pieczywo typu pumperniel.
- Chleby gatunkowe ciężkie.

hert.pl /
kupuj online!



KROI CIEPŁE
PIECZYWO



BEZOLEJOWE
KROJENIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

Kompaktowa...

www.hert.pl

MHS IDEAL S

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. Korpus krajalnicy wykonany jest **w całości ze stali nierdzewnej**.



Praktyczne zalety urządzenia.

- Okrągły, duży i **bardzo trwały, pokryty teflonem nóż** ze stali węglowej o średnicy 260 mm.
- **Gwarantowana trwałość noża** - na 1.000.000 kromek (~ca. 40.000 bochenków).
- **Kompaktowa** - małe zapotrzebowanie na miejsce.
- Szybkość krojenia: **100 kromek na minutę**.
- Automatyczny system mierzenia długości bochenka bez fotokomórki.
- **Intuicyjna obsługa**, higieniczna klawiatura membranowa.



Wydajna i cicha...

www.hert.pl

MHS IDEAL S

HERT

Wiemy jak.

WYGODNA W UŻYTKOWANIU.

- **Ciche krojenie** - hałas przy pracy urządzenia <67 dB.
- **Możliwość krojenia funkcyjnego** - funkcja krojenia chleba na połówki lub krojenia na określoną ilość kromek.
- **Regulacja krojenia** między 4 a 24 mm ze skalą co 1,0 mm.
- **3 funkcjonalne dodatkowe przyciski** z fabrycznie zaprogramowanymi grubościami krojenia (możliwość zmiany zaprogramowanych grubości kromek z poziomu serwisu).
- Urządzenie **przeznaczone do krojenia** wystudzonego do temperatury pokojowej +25°C **chleba każdego typu**.



OPŁACALNA DLA CIEBIE!

OLEJENIE NIE JEST POTRZEBNE - maszyny tarczowe MHS mają specjalną konstrukcję zapobiegającą sklejaniu się kromek zaraz po przekrojeniu. Strona odbiorcza w krajalnicy 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 lekkiemu drganiu, a **system krojenia wpuszcza powietrze między krojone porcje** - co zapobiega ich sklejaniu zaraz po przekrojeniu.



Niezawodna, idealna...

www.hert.pl

Dane techniczne MHS IDEAL S

HERT
Wiemy jak.

MODEL	MHS IDEAL S
Wymiary maszyny LxHxB (mm):	765x525x685
Waga urządzenia (kg):	110
Max. wielkość bochenka LxHxB (mm):	350x140-160x360
Możliwe grubości kromek ustawiane serwisowo w zakresie 4-24 (mm):	płynna regulacja w skali co 1 mm
Wydajność krojenia (kromek/min.):	100
Zasilanie elektryczne (V):	~400 V 50/60Hz (~230 V opcja)
Moc znamionowa (kW):	1,1
Typ noża:	tarczowy
Średnica noża krojącego (mm):	Ø 260

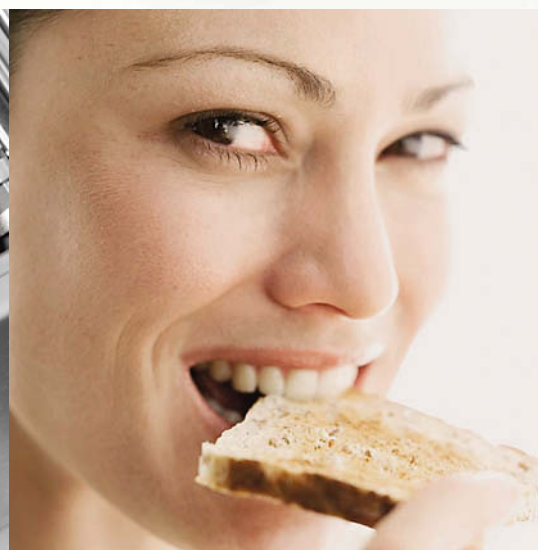


Pozostałe informacje i wyposażenie opcjonalne.

- Uchwyt na woreczki do pakowania pieczywa (opcjonalnie).
- Stół nierdzewny pod krawalnicę (opcjonalnie).
- Warunki w jakich powinno pracować urządzenie: od -5 do +35°C.
- Warunki przechowywania urządzenia: od -10 do +45°C.

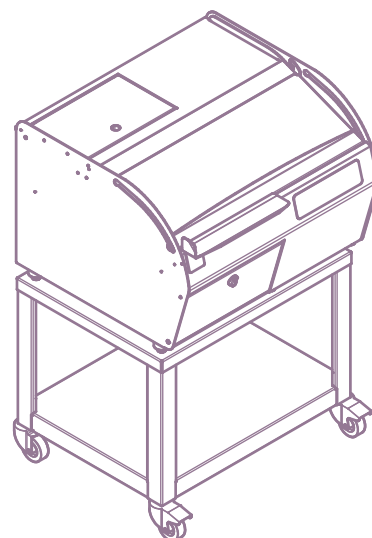
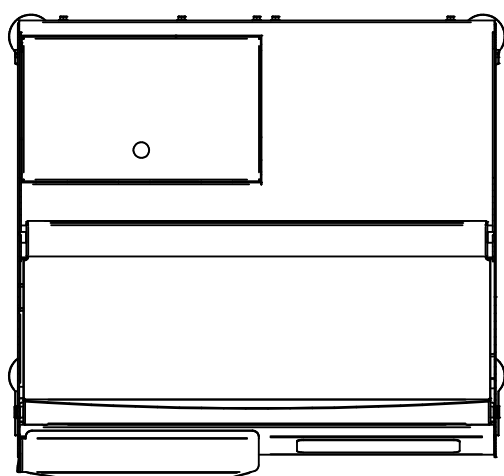
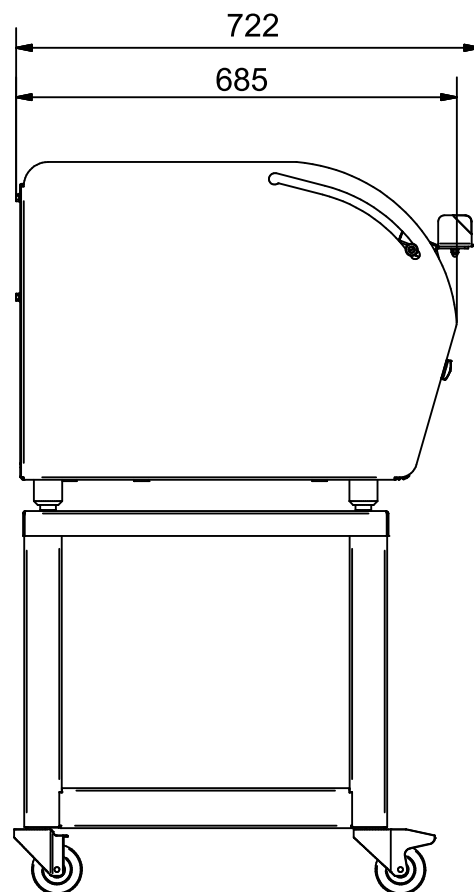
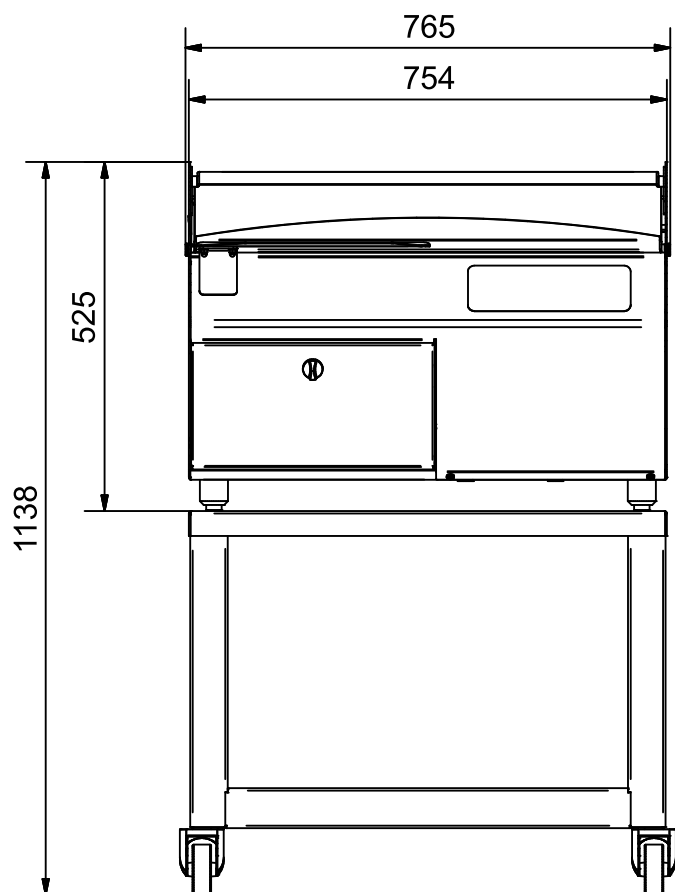
Inne zalety krawalnic MHS z nożem tarczowym.

Urządzenia MHS kroją pieczywo wszelkiego rodzaju, **zarówno mieszane pszenno-żytnie, jak również w 100% żytnie**. Ponieważ nóż tarczowy wykonany jest z stali węglowej pokrytej teflonem produkty krojone są na tyle delikatnie, że **krawalnica może być również używana do cięcia delikatnych rolad biszkoptowych, jak również bardzo świeżego pieczywa** o mocnej strukturze miększu - mieszanego i żytniego.



Wymiary MHS IDEAL S

HERT
Wiemy jak.



WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR W POLSCE KRAJALNIC MHS

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

MENEDŻER PRODUKTU

Piotr Kulik
+48 507 088 502
piotr.kulik@hert.pl