

PRZEMYSŁOWA KRAJALNICA DO KROJENIA MIĘSA W PLASTRY

HERT
Wiemy jak.



SPECJALISTA W KROJENIU MIĘSA. Niezmiennie od 1988 roku! **MHS SCHNEIDETECHNIK**

Dzięki nowej generacji IC 70/100 znajdziesz się w czołówce technologii branży przemysłu mięsno-spożywczego. **Zaprojektowana do wymagających codziennych zastosowań.** Szybkie krojenie **bez kompromisów w kwestii jakości.** Posiada **możliwość krojenia ciągłego**, bez konieczności pojedynczego załadunku kęsów mięsa do komory. Etapy pracy zostały zredukowane do minimum.

KRAJALNICA DO KROJENIA CIĄGŁEGO. IDEALNA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO. MODEL MHS IC 70/100.

- **Łatwo i skutecznie kroi produkty z kością w plastry.** Regulowana grubość cięcia w zakresie **0,5-500 mm.**
- **Wydajność: do 360 cięć na minutę** (pojedyncze ostrze), **do 720 cięć/min.** (krojenie ciągłe z dwoma ostrzami).
- **Efektywny.** Wyjątkowo mocny i wydajny system krojenia.

MHS
IC 70/100

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



MHS IC 70/100

HERT

Wiemy jak.

Produkty do cięcia:

- mięso,
- mięso z kością,
- kotlety,
- karkówka,
- boczek wieprzowy,
- rolady,
- pieczenie,
- wyroby wędliniarskie,
- kiełbasy,
- wędliny,
- ryby,
- sery i inne.



hert.pl /
kupuj online!



BEZNARZĘDZIOWA
OBSŁUGA



INTUICYJNE
STEROWANIE



CICHE
KROJENIE



ŁATWE
CZYSZCZENIE



ENERGOOSZCZĘDNA

Wszechstronna...

www.hert.pl

MHS IC 70/100

HERT
Wiemy jak.

PROFESJONALNA KRAJALNICA DOSKONAŁA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO.

- **Optymalne trzymanie produktu** dzięki regulowanemu chwytakowi. Równomierny rozkład produktów.
- **Automatyczny start** po zamknięciu pokrywy zabezpieczającej i mechanizm otwierania pokrywy (**opcja**).
- **Krótsze cykle cięcia** dzięki automatycznemu powrotowi popychacza.
- **Dokładny posuw** dzięki zmniejszonemu tarciu na powierzchniach strukturalnych.



IDEALNIE POKROJONE. PRECYZYJNIE POPORCJOWANE!

- **Wysoki poziom dokładności** nawet w przypadku produktów z kością dzięki specjalnemu nożowi MHS z mikro-zębami.
- **Do 360 lub 720 plastrów na minutę** (praca z jednym lub dwoma ostrzami).
- **Rozpoznawanie krojonego produktu** umożliwia podział na różne sekcje.
- Podział pozostałej części plastra (tzw. plasterki reszkowe) pozwala na **krojenie produktu bez pozostałości**.



Produktywna...

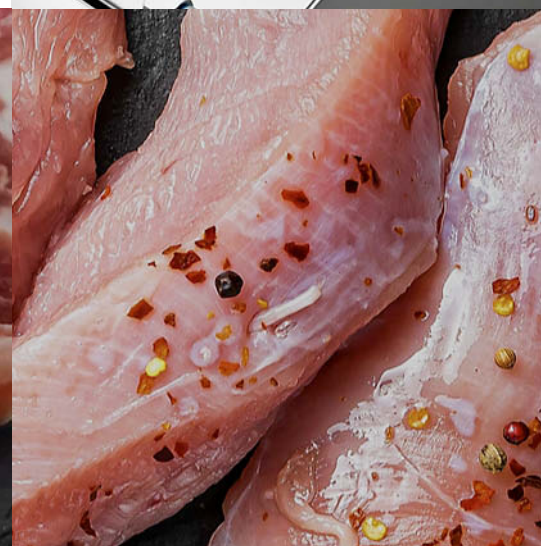
www.hert.pl

MHS IC 70/100

HERT
Wiemy jak.

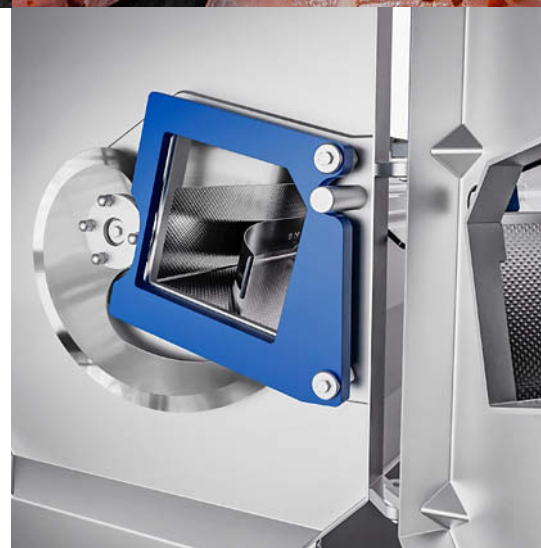
Unikalna koncepcja dla łatwej obsługi bez długiego szkolenia personelu.

- **Komfortowe sterowanie** dzięki zintegrowanemu, czytelnemu wyświetlaczowi dotykowemu.
- Możliwość wyboru: **podawanie ciągłe dla jednolitych plastrów** lub **stopniowe krok po kroku**.
- 5-cio sekcyjne oprogramowanie do porcjowania.
- Możliwość zapamiętania **100 programów**.
- Aktualizacja oprogramowania i kopia zapasowa danych za pomocą pamięci USB/kart SD.



OPTYMALNY EKONOMICZNIE WYBÓR! Idealnie dopasowany do Twoich potrzeb.

- **Funkcja pojedynczego cięcia** ze zwiększoną prędkością noża poprawia jakość krojenia dla niższych wydajności.
- **Optymalizacja płynności produkcji** dzięki dodatkowej dolnej taśmie podawczej (**opcja**).
- **Rozciągliwy przenośnik taśmowy** dostępny w różnych długościach (**opcja**).
- **Zróżnicowanie wielkości urządzeń** w zależności od przekroju i długości produktu.



Mocna i wydajna...

www.hert.pl

MHS IC 70/100

HERT

Wiemy jak.

PRZEMYŚLANA KONSTRUKCJA ZAPEWNIĄ WYGODNE UŻYTKOWANIE.

- Konstrukcja redukuje zabrudzenia do minimum i ułatwia szybkie czyszczenie w zaledwie kilku krokach.
- Czyszczenie ostrza strumieniem wody (**opcja**).
- Łatwy demontaż wszystkich części niezbędnych do czyszczenia (z wyjątkiem wyjmowania ostrza), bardzo dobry dostęp do poszczególnych komponentów.
- Kompletna, zamknięta i hermetyczna obudowa zapewnia najwyższy poziom bezpieczeństwa.



TNIJ SVOJE PRODUKTY SZYBKO, PRECYZYJNIE I NIEZAWODNIE.

- Możliwość krojenia produktów mięsnych z kością i bez kości, świeżych oraz **zmróżonych do -4°C** - na jednolite plastry.
- **Opcjonalne** (z podwójnym ostrzem) cięcie produktów wołowych zawierających kości (steaki T-bone) **tylko dla wersji IC 70/100-25**.
- Regulacja prędkości taśmy podczas porcjowania.
- Zróżnicowane oddzielanie ciętych produktów w połączeniu z przenośnikiem taśmowym.



Efektywna...

www.hert.pl

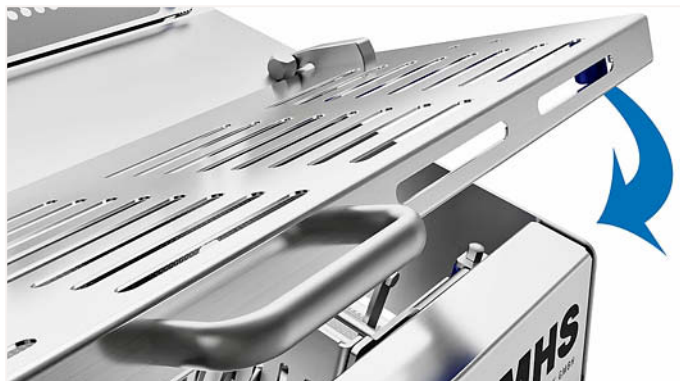
Akcesoria - wyposażenie opcjonalne MHS IC 70/100

HERT
Wiemy jak.



AUTOMATYCZNY CHWYTAK Z WYRZUTNIKIEM (opcja).

Produkt jest chwytny automatycznie, a pozostały plaster jest wysuwany.



AUTOMATYCZNY START (opcja).

Maszyna uruchamia się automatycznie po zamknięciu pokrywy komory załadunkowej.



WATER CLEANING (opcja).

Czyszczenie ostrza podczas krojenia strumieniem wody - szczególnie istotne w przypadku produktów rybnych.

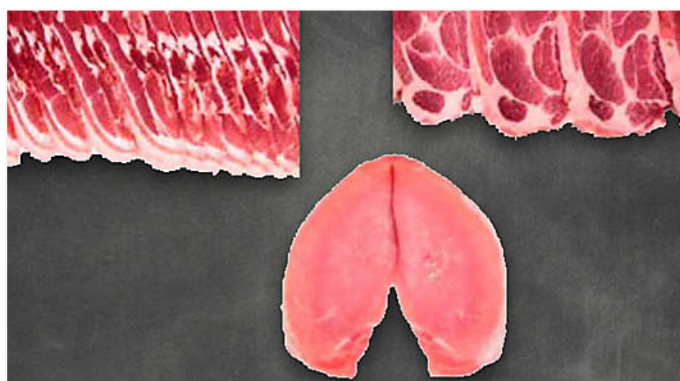


PRZENOŚNIK TAŚMOWY (opcja). Przenośnik taśmowy o regulowanej wysokości umożliwia oddzielanie i porcjowanie pokrojonego towaru. Taśma jest dostępna w różnych długościach.



OTWIERACZ POKRYWY (opcja).

Wraz z automatycznym chwytakiem etapy pracy są zredukowane do minimum. Pokrywa otwiera się automatycznie po zakończeniu procesu cięcia.



DUŻY WYBÓR OSTRZY. Do krojenia świeżych oraz mrożonych do -4°C produktów mięsnych, bez kości i z kością na równe plastry. Podobnie produkty gotowane, kielbasy i sery. Podwójne ostrze do krojenia między innymi steków.

Dane techniczne MHS IC 70/100

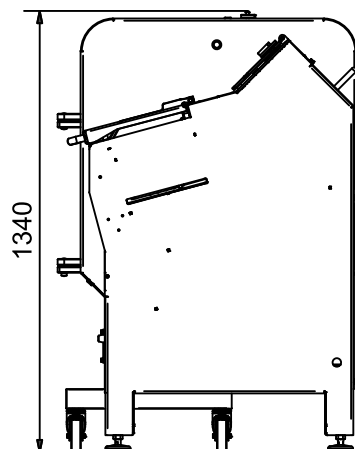
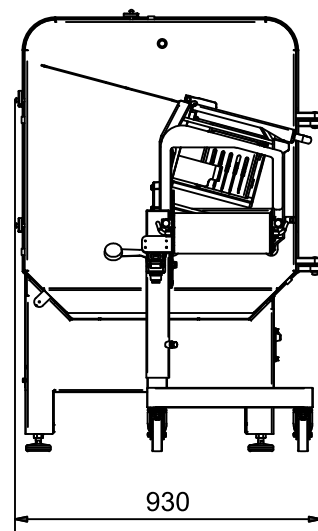
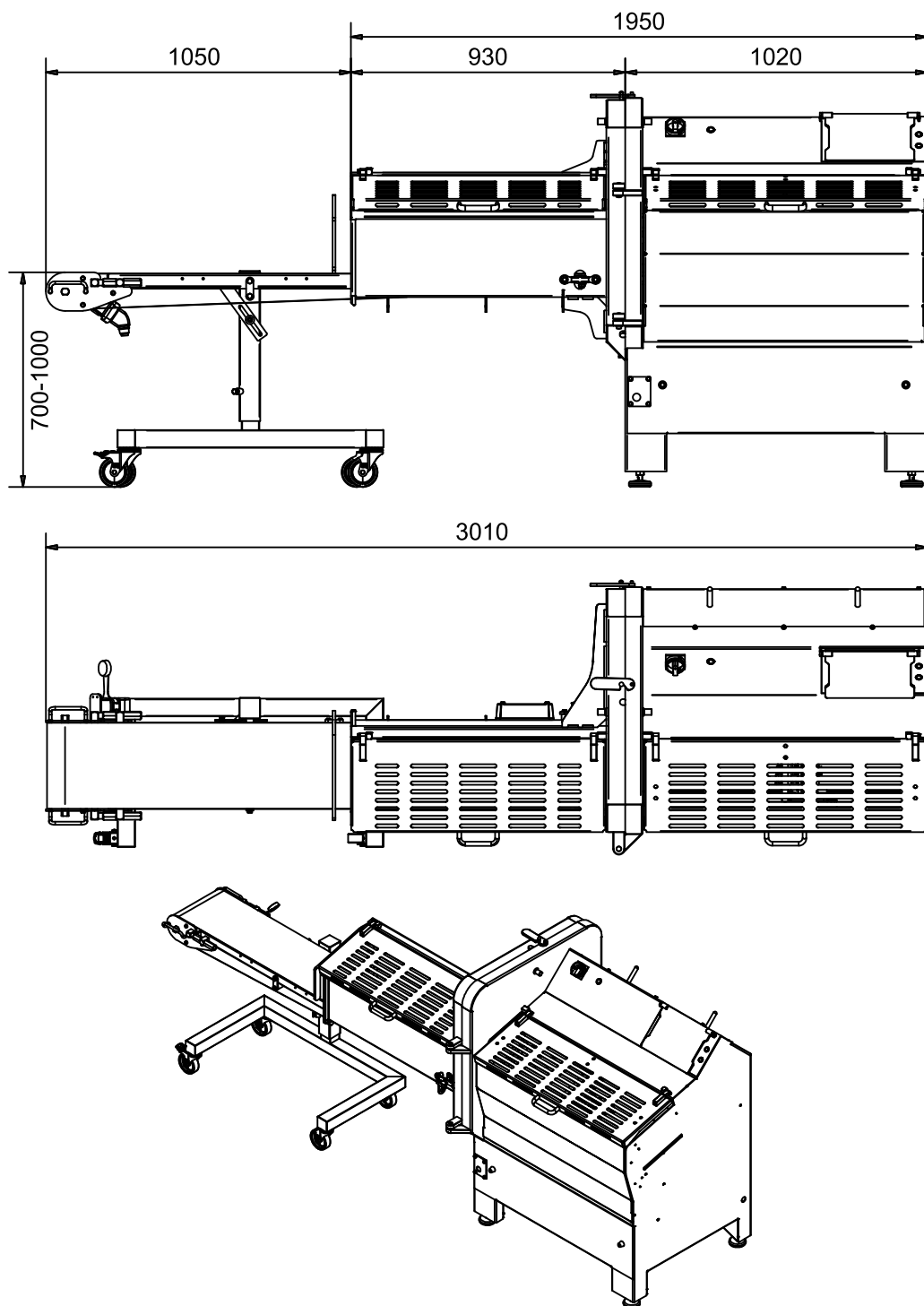
HERT
Wiemy jak.

MODEL	IC 70-25	IC 100-25
Max. długość wsadu L (mm):	760 (700 z fotokomórką)	1160 (1100 z fotokomórką)
Wymiary komory WxH (mm):	250 x 235	250 x 235
Wymiary urządzenia WxDxH (mm):	1950 x 930 x 1340 (L z taśmą: 3010)	2725 x 930 x 1340 (L z taśmą: 3410)
Zasilanie / Moc:	~400 V 50 Hz / 7,7 kW (7,8 kW z taśmą)	~400 V 50 Hz / 7,7 kW (7,8 kW z taśmą)
Waga (kg):	380 (438 z taśmą)	430 (488 z taśmą)
PRĘDKOŚĆ CIĘCIA (cięć/min.)		
przy pojedynczym nożu - 1 ostrze:	360	360
przy podwójnym nożu - 2 ostrza:	720	720
Regulacja grubości odcinania (mm):	0,5 - 500	0,5 - 500
Zastosowanie:	przemysł	przemysł
System startowy:	TAK	TAK
Automatyczny START (POKRYWA):	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Automatyczny POWRÓT:	TAK	TAK
Oprogramowanie do cięcia:	TAK	TAK
Podział pozostałej części plastra:	TAK	TAK
Oprogramowanie sekcji:	TAK - do 5 sekcji	TAK - do 5 sekcji

MODEL	IC 70-30	IC 70-36
Max. długość wsadu L (mm):	760 (700 z fotokomórką)	760 (700 z fotokomórką)
Wymiary komory WxH (mm):	300 x 150 (235)	360 x 235
Wymiary urządzenia WxDxH (mm):	1950 x 1035 x 1385 (L z taśmą: 3010)	1950 x 1035 x 1385 (L z taśmą: 3010)
Zasilanie / Moc:	~400 V 50 Hz / 7,7 kW (7,8 kW z taśmą)	~400 V 50 Hz / 7,7 kW (7,8 kW z taśmą)
Waga (kg):	420 (482 z taśmą)	470 (537 z taśmą)
PRĘDKOŚĆ CIĘCIA (cięć/min.)		
przy pojedynczym nożu - 1 ostrze:	360	360
przy podwójnym nożu - 2 ostrza:	-	-
Regulacja grubości odcinania (mm):	0,5 - 500	0,5 - 500
Zastosowanie:	przemysł	przemysł
System startowy:	TAK	TAK
Automatyczny START (POKRYWA):	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Automatyczny POWRÓT:	TAK	TAK
Oprogramowanie do cięcia:	TAK	TAK
Podział pozostałej części plastra:	TAK	TAK
Oprogramowanie sekcji:	TAK - do 5 sekcji	TAK - do 5 sekcji

Wymiary MHS IC 70/100

HERT
Wiemy jak.



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