MEHR INFORMATIONEN

Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie einfach mit uns:
Wir informieren und beraten Sie gerne persönlich. Nähere
Informationen finden Sie auch im Internet unter:

WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.COM

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS SCHNEIDETECHNIK GMBH · SEESTRASSE 7 · 74232 ABSTATT · TELEFON (0 70 62) 91 08 40 · TELEFAX (0 70 62) 91 08 42
INFO@MHS-SCHNEIDETECHNIK.COM · WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.COM

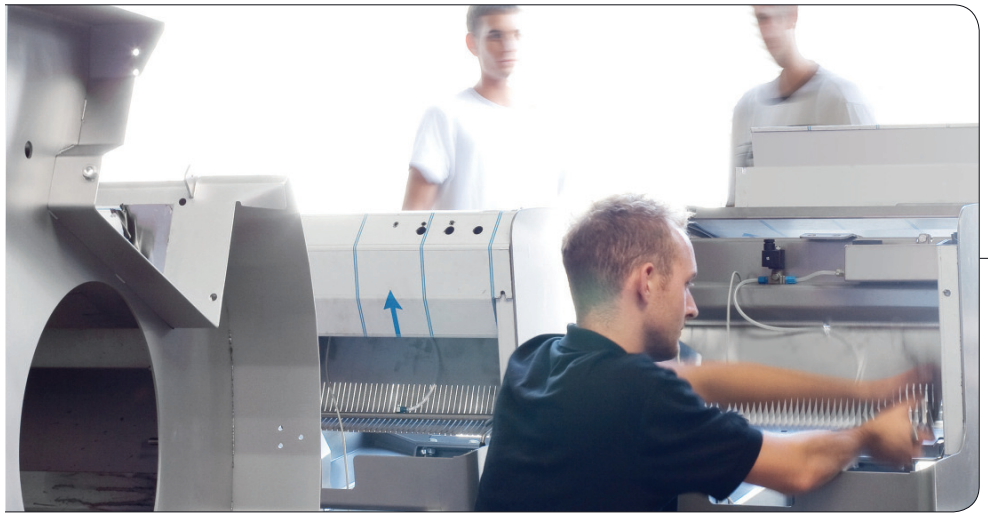
Stand 10/2011 Technische Änderungen vorbehalten

PROFIS MACHEN KEINE KOMPROMISSE

WENN BROTSCHNEIDEMASCHINEN, DANN MHS.

Food Cutting Professionals

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

WIR VERSTEHEN IHR HANDWERK.

FÜR PROFIS GEBEN WIR ALLES.

Profis, die täglich ihr Bestes geben, stellen auch an ihre Arbeitsgeräte hohe Ansprüche: Ausgezeichnete Qualität, innovative Technik, einfachste Bedienung, absolute Zuverlässigkeit, beste Hygiene und ausgezeichnete Wirtschaftlichkeit – speziell abgestimmt auf den Profi-Einsatz.

MHS versteht Ihr Handwerk: Mit unseren hochwertigen Schneide- und Portioniermaschinen für den Nahrungsmittelbereich zählen wir seit über 20 Jahren zu den international innovativsten Herstellern und verfügen heute über eines der umfangreichsten Programme an Scheiben- und Portionierschneidern.

Mit unseren Innovationen haben wir im Markt immer wieder Zeichen gesetzt: Im Fleischbereich zählt der MHS Durchlaufschneider ICC 25 für Kotelett als Spitzenmodell der gesamten Branche. 2003 präsentierten wir im Bereich Brotschneidemaschinen die MHS Rundmessermaschine MHS COMPACT mit den kompakten Abmessungen einer Gatterschneidemaschine – die einzige Maschine, bei der sich das Messer bewegt und nicht das Brot. Die MHS Gatterschneidemaschinen MHS BASIC und MHS BASIC SB zeichnen sich gleich durch zwei Patentlösungen aus: Für sekundenschnellen Filzwechsel ohne Werkzeug und für höchste Sauberkeit durch Ausgliederung von Motor und Elektronik aus dem Schneideraum. 2007 präsentierten wir wieder eine technische Sensation: die MHS Brotschneidemaschine MHS PREMIUM mit Zirkularrundmesser, revolutionärem Design durch Schrägstellung des gesamten Schneideraums und durch eine besonders kompakte Bauform. 2009 folgt die nächste Innovation: die Tisch-Brotschneidemaschine MHS IDEAL. Sie ist platzsparend, ohne an der gewohnten Schnittqualität zu sparen. Ganz im Gegenteil – bester Schnitt für alle Brote und Zöpfe. Gespart haben wir nur am Preis.

Gut zu wissen: Unsere Werksnormen in Sachen Hygiene haben wir höher geschraubt als die gängigen Industrienormen. Kein Wunder, dass anspruchsvolle Profis in Bäckereien, Fleischereien, der Fleisch verarbeitenden Industrie und Supermärkten auf MHS vertrauen.

Unser Ziel ist es, Ihren Erfolg zu steigern. So gesehen sind unsere Schneide- und Portioniermaschinen auch Rechenmaschinen: Schalten Sie MHS ein – und rechnen Sie mit mehr Erfolg.

TECHNISCHE UND WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE SIND EINGEBAUT.

SIE MÜSSEN DIESE NUR NOCH EINSETZEN.

Von den Profis in Bäckereien, Konditoreien und Filialen wird viel erwartet. Ist es da nicht selbstverständlich, dass Sie auch von Ihrer Brotschneidemaschine das Gleiche verlangen?

MHS Brotschneidemaschinen werden von Profis Ihres Fachs weltweit mit Erfolg eingesetzt, weil sie mit Ihnen Hand in Hand arbeiten und die Arbeit schneller, einfacher sowie wirtschaftlicher machen. Unsere Brotschneidemaschinen sind – wie alle unsere Maschinen – von der Berufsgenossenschaft zertifiziert und zeichnen sich durch eine Reihe von Vorteilen aus, die sich in der Praxis für Sie auszahlen:

- **innovative Technik**
- **perfekte Hygiene**
- **einfachste Bedienung**
- **hohe Robustheit**
- **maximale Zuverlässigkeit**
- **leichte Reinigung**
- **minimale Wartung**
- **exzellenter Schnitt**

Durch die Verbindung von hervorragender Schnittqualität, hoher Durchsatzleistung, individuell einstellbarer Scheibenstärke, geringer Stellfläche und Kompatibilität mit marktüblichen Verpackungsmaschinen schneiden Sie in jeder Hinsicht erstklassig ab – ob ofenfrisches Weißbrot oder hartkrustiges Vollkornbrot.

Wir wollen Sie jedoch nicht nur überzeugen, wir wollen Sie begeistern: Am besten, Sie testen unsere Brotschneidemaschinen einmal selbst.

MHS BASIC

MHS COMPACT

MHS PREMIUM

MHS IDEAL

MHS IDEAL XL

MHS BASIC NIMMT IHNEN JEDE MENGE HANDGRIFFE AB.

UND ZWAR VOLLAUTOMATISCH.

Abmessungen	B: 59,5 cm x H: 114 cm x T: 73 cm
Gewicht	200 kg
Eignung	nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)
Brotdurchgang	L: 45 cm x H: 14 cm x T: 34 cm
Schnittstärke	9, 10, 11, 12, 13 und 14 mm
Anschluss	400 V (optional 230 V)
Beölung	geschütztes System, ohne Pumpe

- MHS BASIC

Ihr Nutzen:

- Softvorschub, 2 Kraftstufen über Folientastatur direkt anwählbar
- Maschinengehäuse in allen RAL-Farbkombinationen lieferbar
- Filzwechsel ohne Werkzeug in Sekundenschnelle
- Halbautomatik-Variante mit Handhebel oder
- SB-Variante möglich
- 2 Jahre Garantie
- BG-PRÜFZERT

Maximale Hygiene durch:

- Ausgelagerter Antrieb verhindert das Eindringen von Schmutz und Schneidöl in den Antriebsbereich
- Verkürzte Reinigungszeit durch leichte Zugänglichkeit und glatte Oberflächen
- Beölung ohne Ölpumpe
- Ölbehälter zur Reinigung entnehmbar
- Einfach zu entnehmende Edelstahlgatterrahmen
- Bis zu 50% Ersparnis der Reinigungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Gattern

Höchste Sicherheit durch:

- Sicherheitsgeschaltete Abdeckhaube im Einlegebereich oder
- Optionales Sicherheitslichtgitter

MHS COMPACT IST DIE EINZIGE MASCHINE BEI DER SICH DAS MESSER BEWEGT.

UND NICHT DAS BROT.

Abmessungen	B: 59,5 cm x H: 120 cm x T: 72,5 cm
Gewicht	250 kg
Eignung	alle Brotsorten
Brotdurchgang	L: 38 cm x H: 14 cm x T: 28 cm
Schnittstärke	4-24 mm
Anschluss	400 V (optional 230 V)
Schnittleistung	100 Schnitte/Min.
Messer	Rundmesser 260 mm

SCHNEIDEN SIE ...
- ÖLFREI
- WARMES BROT
- ANGENEHM & LEISE

MHS COMPACT

Ihr Nutzen:

- Kompakte Abmessungen einer Gatterbrotschneidemaschine
- Scheibenstärke über Display wählbar
- 3 zusätzliche Speichertasten, frei wählbar
- Folientastatur für einfachste Bedienung
- Funktionen zum Teilen von Brotlaiben und zum Halbaufschneiden
- Sehr leise
- Höchste Sicherheit
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Ölfreies Schneiden – auch warmer Brote
- Bedienerfreundlich
- Wartungsfreundlich
- Standardlackierung RAL 7016 anthrazit (andere RAL-Farben auf Anfrage)
- 2 Jahre Garantie

Maximale Hygiene durch:

- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden

MHS PREMIUM SORGT FÜR MAXIMALE SCHNITTQUALITÄT.

DURCH MINIMALEN DRUCK UND HAFTUNG BEIM SCHNEIDEN.

Abmessungen	B: 84 cm x H: 114 cm x T: 70 cm
Gewicht	200 kg
Eignung	alle Brotsorten
Brotdurchgang	L: 40 cm x H: 14-16 cm x T: 36 cm
Schnittstärke	4-24 mm
Anschluss	400 V (optional 230 V)
Schnittleistung	140 Schnitte/Min.
Messer	Rundmesser 420 mm

SCHNEIDEN SIE ...
- ÖLFREI
- WARMES BROT
- ANGENEHM & LEISE

- MHS PREMIUM

Ihr Nutzen:

- Scheibenstärke über Folientastatur frei wählbar
- 3 zusätzliche Speichertasten, frei wählbar
- Funktion zum Teilen, Halbaufschneiden und einstellen der Scheibenanzahl
- Besonders leise
- Höchste Sicherheit
- Ölfreies Schneiden – auch warmer Brote
- Anti-Haft-System verringert die Reibung und Haftung beim Schneiden
- Höchste Schneidequalität durch Zirkularrundmesser
- Extra großer Schacht mit 36 cm Einlegetiefe
- Bedienerfreundlich
- Wartungsfreundlich durch beste Zugänglichkeit
- BG-PRÜFZERT
- 2 Jahre Garantie

Maximale Hygiene durch:

- Edelstahlgehäuse
- Entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum, ohne Maschine verschieben zu müssen
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden und leichte Zugänglichkeit
- Sehr große Reinigungsöffnung
- Nur eine, sehr große Krümelwanne

MHS IDEAL BRINGT BESTE QUALITÄT AUF DEN TISCH.

DIE TISCH-BROTSCHNEIDEMASCHINE LÖST IHRE PLATZPROBLEME.

Abmessungen	B: 76,5 cm x H: 52 cm x T: 68,5 cm B: 98,5 cm x H: 52 cm x T: 68,5 cm (IDEAL XL)
Gewicht	110 kg, 130 kg (IDEAL XL)
Eignung	alle Brotsorten
Brotdurchgang	L: 35 cm x H: 14-16 cm x T: 32 cm L: 45 cm x H: 14-16 cm x T: 32 cm (IDEAL XL)
Schnittstärke	4-24 mm
Anschluss	400 V (optional 230 V)
Schnittleistung	100 Schnitte/Min.
Messer	Rundmesser 260 mm

SCHNEIDEN SIE ...
- ÖLFREI
- WARMES BROT
- ANGENEHM & LEISE

MHS IDEAL / MHS IDEAL XL

Ihr Nutzen:

- Tischmodell mit Rundmesser
- Scheibenstärke über Display wählbar
- 3 speicherbare Schnittstärken direkt anwählbar
- Folientastatur für einfachste Bedienung
- Automatisches Brotteilen
- Leise
- Ölfreies Schneiden – auch warmer Brote
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Höchste Sicherheit
- Bedienerfreundlich
- Wartungsfreundlich
- BG-PRÜFZERT
- 2 Jahre Garantie

Maximale Hygiene durch:

- Edelstahlgehäuse
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden
- Kapselung des Antriebes vom Schneidraum, daher kein Eindringen von Schmutz

Tisch
(optional erhältlich)

B: 76,5 cm
H: 60 cm
T: 68,5 cm

WIR SIND NAH BEI IHNEN!

UNSERE SERVICE-TECHNIKER SIND FÜR SIE DA.

MHS-Maschinen entsprechen höchsten Kundenanforderungen. Die Maschinenkonzepte sind daher auf absolute Produktionssicherheit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ausgelegt.

Mit einem flächendeckenden Netz von Servicepartnern sichern wir die Beratung und Betreuung unserer Kunden. Jeder Partner gewährleistet durch speziell auf MHS-Maschinen geschulte Servicemechaniker einen schnellen Reparatur- und Ersatzteilservice.

Um einen reibungslosen Einsatz von Anfang an zu garantieren, werden die Bediener vor Ort geschult und unterwiesen.

Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich bitte umgehend an MHS oder an Ihre betreuende Vertretung.

Sollte doch mal etwas schief gehen, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Techniker unter:
Telefon: (0 70 62) 91 08 41 • Fax: (0 70 62) 91 08 42
Mail: service@mhs-schneidetechnik.de

UNSERE BESTEN IN DER ÜBERSICHT

FINDEN SIE DIE BROTSCHNEIDEMASCHINE, DIE ZU IHNEN PASST!

	MHS Basic	MHS Compact	MHS Ideal	MHS Ideal XL	MHS Premium	MHS Ideal SB
max. Abschnitte / min	–	100	100	100	140	95
max. Einlegebreite (mm)	340	280	360	360	360	280
max. Einlegelänge (mm)	450	380	350	450	400	380
Max. Einlegehöhe (mm)	140	160	140-160	140-160	140-160	140-160
Anschlusswert (kW)	1,2	1	1	1	2,5	1
Gewicht	200	250	110	130	200	200
Messerart	Gattermesser	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 260 mm	Rundmesser, ø 420 mm	Rundmesser, ø 260 mm
ölfrei	–	✓	✓	✓	✓	✓
Funktionen						
halbieren	–	✓	✓	✓	✓	–
halbaufschneiden	–	✓	–	–	✓	–
Scheibenanzahl	–	–	–	–	✓	–