

FÜR DIE INDUSTRIE



MHS 1900

Hier wird das Schneidgut nicht in die Kammer gedrückt – denn hier haben Sie eine Kammer, die alle Wünsche erfüllt. Mit einer Kammergröße von 126 x 126 x 530 mm bildet der MHS 1900 eine eigene Leistungsklasse.

Verfügbare Gattergrößen:

5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm



MHS 2900

Über 2000 kg pro Stunde – das ist gerade das Richtige für die Industrie. Mit einem eingesetzten Quermesser entfällt das manuelle Zuschneiden größerer Stücke. Verschieden große Trichter erleichtern die Integration in Verarbeitungslinien.

Verfügbare Gattergrößen:

5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm



MHS 3200

Über 3000 kg pro Stunde. Das Trichtervolumen fasst 220 Liter, sodass ein kontinuierlicher Betrieb möglich ist. Der Schneidraum wird durch das Öffnen und Schließen der Kammer von 120 auf 220 mm beladen. Durch diese seitliche Vorpressung wird das Produkt optimal verdichtet. Sämtliche Parameter, wie Gatterantrieb, Messergeschwindigkeit oder Vorpressdruck sind über die elektronische Steuerung einstellbar.

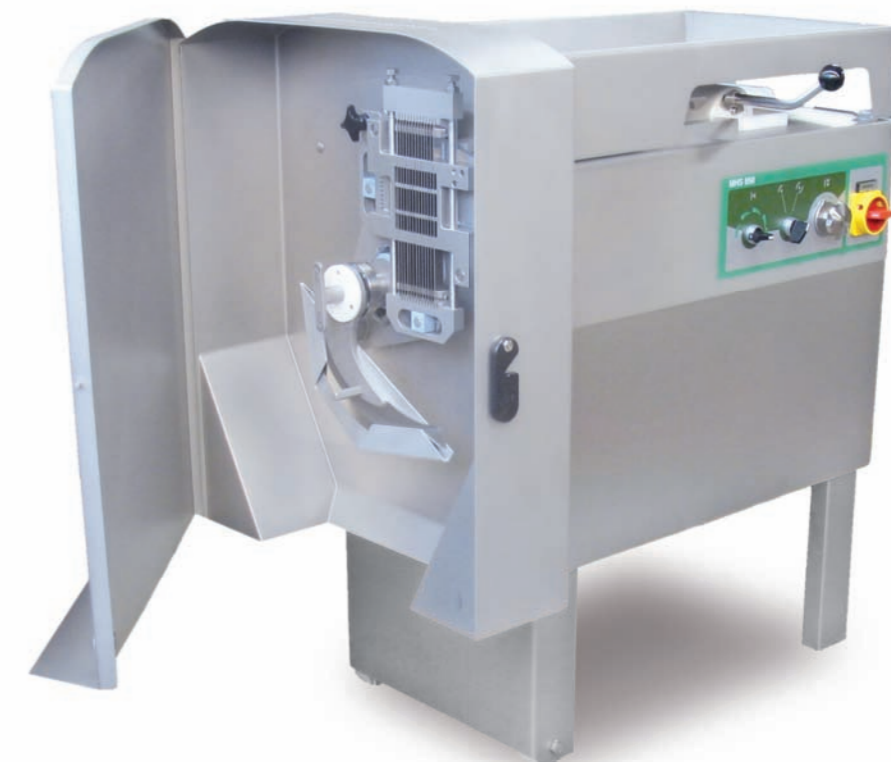
Verfügbare Gattergrößen:

5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm



DIE MULTI-TALENTE.

FÜR HANDWERK, SUPERMÄRKTE, GROSSKÜCHEN UND SPEISEPRODUKTIONSBEREICHE.



■ MHS 850

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 05/2010
Technische Änderungen vorbehalten

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



	MHS 850	MHS 1000	MHS 1150	MHS 1300	MHS 1900	MHS 2900	MHS 3200
Max. Einlegelänge mm	310	530	370	530	530	550	620
Durchsatz kg/h (größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)	850	1000	1150	1300	1900	2900	3200
Schnittlänge in mm (stufenlos einstellbar)	0 - 35	0 - 35	0 - 35	0 - 35	0 - 42	0 - 50	0 - 50
Einlegequerschnitt mm (BxH)	90 x 90	90 x 90	105 x 105	105 x 105	126 x 126	120 x 120	220 x 120 (geöffnet) 120 x 120 (geschlossen)
Längskomprimierung des Gutes	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar	stufenlos einstellbar
Quermesser	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	serienmäßig	serienmäßig
Seitenvorkomprimierung	4-seitig	4-seitig	4-seitig	4-seitig	4-seitig	Querschieber	Querschieber
Außenmaße in mm (LxBxH)	1100 x 650 x 1065	1520 x 650 x 1065	1260 x 670 x 1065	1550 x 670 x 1065	2030 x 1010 x 1940	2100 x 1055 x 1495	-
mit Trichter	-	-	-	-	-	2100 x 1055 x 2100	3500 x 1505 x 2750
Anschlußwerte kW (andere Spannungen nach Vorgabe)	1,85	1,85	1,85	1,85	4,3	6,5	11,3
Gewicht in kg	235	275	270	325	430	580	1700

MEHRZWECK HEISST BEI MHS MEHRWERT.

FÜR SIE UND IHREN WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG.

Mehrzweckschneider von MHS sorgen bei Handwerk, in Supermärkten und Großküchen sowie in den Speiseproduktionsbetrieben für einen hervorragenden Schnitt in Qualität, Produktion und Leistung.

Fakten:

- Robustheit
- Hohe Belastbarkeit
- Für Dauerbetrieb geeignet

Die Mehrzweckschneider entsprechen den Erfordernissen der Deutschen Fleischerberufsgenossenschaft und den aktuellen Anforderungen der EU-Richtlinien für Sicherheit und Hygiene. Änderungen der Maschinen unterliegen dem technischen Fortschritt.

Praxisorientiert – deshalb flexibel

Mit MHS perfekt geschnitten und optimal portioniert – ob frisch, gekühlt oder angefroren (bis -2 °C):

- Fleisch
- Fett
- Speck
- roher und gekochter Schinken
- Zwiebeln
- Paprika
- gekochte Mohrrüben
- Kartoffeln
- Fisch
- Käse
- Wurst
- Eier



FÜR HANDWERK UND SUPERMÄRKTE

MHS 850 / MHS 1000

MHS 850 und MHS 1000 sind die idealen Maschinen für Handwerk, Supermarkt und Großküche – für Würfel, Streifen und Scheiben.

Verfügbare Gattergrößen:

5, 6, 7, 8, 10, 12, 14, 17, 21, 28, 42 mm

Verarbeitungsspektrum:

- Streifen aus feiner Wurst z.B. für Pizzabeläge, Gemüse und Käse
- Lange Streifen z.B. für Geflügelgeschnetzeltes, Pfannengyros oder Rouladen
- Gulaschwürfel aus gefrorenem Fleisch
- Fetawürfel zum Einlegen in Olivenöl
- Selbstverständlich eignen sich diese Maschinen auch für Gurken, Zwiebeln, Paprika, Fisch und viele andere Produkte.



MHS 1150 / MHS 1300

Darf's ein bisschen mehr sein – bei der Leistung? Dann sind MHS 1150 und MHS 1300 die richtigen Maschinen für Handwerk, Supermarkt und Speiseproduktionsbetrieben mit einem höheren Verarbeitungsvolumen.

Verfügbare Gattergrößen:

5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 21, 26, 35, 52 mm

Verarbeitungsspektrum:

- Perfekt geschnitten: Hauchdünne Pizzabeläge
- Fischwürfel aus angefrorenem Fischfilet
- Fruchtwürfel
- Käsewürfel
- Streifen aus feiner Wurst z. B. für Pizzabeläge, Gemüse und Käse
- Selbstverständlich eignen sich diese Maschinen auch für Gurken, Zwiebeln, Paprika, Fisch und viele andere Produkte.

