

## KOMFORTABLE INTUITIVE BEDIENUNG

– DURCH INTEGRIERTE ANZEIGE.

Die integrierte Anzeige bietet einen außergewöhnlichen Komfort bei der Bedienung und der Bedienerführung. Sämtliche Daten zum Schneidvorgang können leicht eingegeben und gespeichert werden.



### Anzeige:

- Scheibenstärke
- Anzahl der zu schneidenden Scheiben
- Umschaltung von Einzel- auf Doppelmesserbetrieb
- Transportgeschwindigkeit Band stufenlos regulierbar
- Nachlaufzeit Band einstellbar
- Vorschubart einstellbar: getaktet, kontinuierlich
- Einzelschnitt
- Programme per Passwort gesichert
- Fehlermeldungen werden angezeigt
- Statistik Menu für z.B. Schnitzzähler, Serviceintervalle
- Optional: variable Messergeschwindigkeit

### Abschnitte-Software für die PCE-Maschinen

Das Abschnitte-Programm ermöglicht Ihnen während eines Schneidvorganges die Auswahl von bis zu sechs unterschiedlichen Scheibenstärken. Für jede dieser verschiedenen Stärken ist die Anzahl an Scheiben frei wählbar.

### Klappenstart-Software für die MHS-Maschinen

Diese Software nimmt Ihnen einen zusätzlichen Arbeitsschritt ab. Sobald Sie das Schneidgut in die Maschine einlegen und die Sicherheitsklappe schließen, beginnt der Schneidvorgang automatisch.

### Funktionsbeispiel der Abschnitte-Software zur Portionierung

1. Abschnitt	Stärke	140 mm	1 Schnitt
2. Abschnitt	Stärke	25 mm	6 Schnitte
3. Abschnitt	Stärke	20 mm	5 Schnitte
4. Abschnitt	Stärke	23 mm	3 Schnitte
5. Abschnitt	Stärke	100 mm	1 Schnitt

## TRANSPORTBAND FÜR DIE SCHNITTWARE.

DAS PERFEKTE ZUBEHÖR FÜR DEN LAUFENDEN BETRIEB.

- Höhenverstellbar
- Stufenlose Regelung der Geschwindigkeit
- Antriebsmotor IP 66
- Hygienischer Aufbau
- Komplett aus Edelstahl
- Geeignet für Hochdruckreinigung
- Separates Gestell mit Rollen zum leichten Herausfahren, Abklappen und Reinigen
- Länge 200 cm, andere Längen auf Anfrage



## DIE LEISTUNGSSTARKEN.

FÜR DIE FLEISCHEREI-INDUSTRIE.



■ PCE 70-21 E B

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



	PCE 70-21 E	PCE 100-21 E	PCE 70-25 E	PCE 100-25 E	PCE 70-36 E
<b>Max. Einlegelänge mm</b>	750	1050	700	1100	700
<b>Einlegequerschnitt mm (BxH)</b>	210 x 230	210 x 230	250 x 240	250 x 240	360 x 220
<b>Außenmaße mm (LxBxH)</b>	1860 x 800 x 1340	2410 x 800 x 1340	1920 x 925 x 1385	2570 x 925 x 1385	1960 x 1250 x 1460
<b>Anschlusswerte (andere Spannung nach Vorgabe)</b>	400 V / 2,7 kW	400 V / 2,7 kW	400 V / 4,5 kW	400 V / 4,5 kW	400 V / 4,5 kW
<b>Gewicht kg</b>	240	260	320	360	400
<b>Leistung Einzelmesser Abschnitte/Minute</b>	200	200	200	200	200
<b>Leistung Doppelmesser Abschnitte/Minute (kontinuierlich)</b>	400	400	400	400	-
<b>Scheibenstärke mm</b>	1 - 750	1 - 1050	1 - 700	1 - 1000	1 - 700

## LEISTUNGSSTÄRKE BEI DAUERHAFTEM EINSATZ FÜR DIE FLEISCHEREI-INDUSTRIE

– DAS IST DIE PCE-BAUREIHE E AUF EINEN NENNER GEBRACHT.

Diese Scheiben- und Portionsschneider zeichnen sich neben ihrer elektronischen Steuerung durch zwei frei wählbare Schneidguttransportarten aus:

- Kontinuierlich:  
Für knochenlose Produkte, bei Einsatz des Einzelmessers, sowie für knochenhaltige Produkte bei Verwendung des Doppelmessers für höheren Ausstoß.
- Getaktet:  
Exakte Portionierung bei Einsatz eines Einzelmessers.

Ein ruhiger, exakter Vorschub ist garantiert. Nach Beendigung des Schneidvorganges fährt der Greifer automatisch zum eingestellten Ausgangspunkt zurück. Das heißt: Zeiterparnis inklusive. Ein weiterer Vorteil: Der Greifer ist ohne Werkzeug abnehmbar.

Für eine rationelle Bedienung ist die elektronische Steuerung mit integrierter Anzeige ausgelegt. Komfortabel, spritzwassergeschützt und nach ergonomischen Gesichtspunkten konzipiert, reduziert sie die Bedienung durch den Anwender. Vereinfacht wird die Handhabung zudem durch separate Tasten für sofortiges Zurückfahren des Fleischhalters oder

nur für einen Einzelschnitt. Durch den Einsatz der automatischen Restscheibenaufteilung reduziert sich der Schneidgutverlust deutlich.

Die Scheiben- und Portionsschneider 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 -4 °C):

- Fleisch
- Rouladen
- Koteletts
- Bauchspeck
- Braten
- Wurstwaren
- Aufschnitt
- Käse



### Produktivität:

- Bis zu 400 Abschnitte/Minute
- Kürzere Zyklen durch automatische Rücklaufwegbegrenzung
- Anfahr- und Suchautomatik
- Restscheibenaufteilung
- Automatischer Start nach Schließen der Klappe

### Schneidergebnis:

- Hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch MHS-Mikroverzahnung
- Exakter Vorschub durch reibungsmindernde Oberfläche
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub
- Optimaler Halt des Produktes durch verstellbaren Greifer

### Handling:

- Komfortable Bedienung durch integrierte Anzeige
- 60 Programme speicherbar
- Höchstes Sicherheitsniveau
- Gleichmäßige Aufteilung der Produkte nach Anzahl
- Abschnitte-Software
- Maschine auf Rollen (nur -21)

### Vielseitigkeit:

- Verstärkter Antrieb für knochenhaltige Rindfleischprodukte z. B. T-Bonesteaks (nur -25)
- Austrageband
- Spiegelverkehrte Ausführungen
- Edelstahlklappen
- Fächern und Vereinzeln der Produkte
- Unterschiedliche Ausführungen in Produkt-Querschnitt und -Länge

■ serienmäßig □ optional