

DAS KOMPAKTE KRAFTPAKET

FLEXIBEL EINSETZBAR
BEI VOLLER POWER
AUF KLEINSTEM RAUM



ABTRANSPORT DER PRODUKTE ALS
SCHINDEL, STAPEL UND STÜCKE



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS Schneidetechnik GmbH
Im Deboldsacker 6 • 74232 Abstatt
Telefon 0 70 62 / 9 78 96 - 0
info@mhs-schneidetechnik.de



SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Unabhängiger Antrieb von
Messer und Schneidkopf
ermöglicht die Anpassung
des Schneidverhältnisses
an die Produkte.



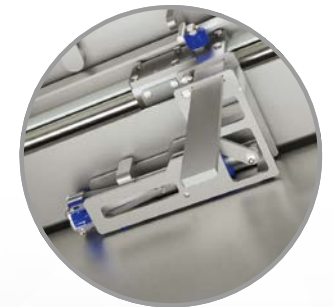
SMARTES TOUCH-DISPLAY

Einfache Bedienung durch
intelligente Benutzerführung
und Programmassistenten.



SMARTER AUFBAU

Werkzeugloser Umbau er-
möglicht den Wechsel von
Schneidleiste, Greifer und
Niederhalter in Sekunden.



SMARTE HYGIENE

Die Bauweise reduziert
Schmutzablagerungen
auf ein Minimum und ver-
einfacht die Reinigung.





WERKZEUGLOS-
SES HANDLING



INTUITIVE
BEDIENUNG



LEISES
SCHNEIDEN



EASY TO
CLEAN



ENERGIE-
SPAREND

COMPACTSLICER

Der CompactSlicer von MHS zeichnet sich durch eine kompakte Bauweise aus. Somit erhalten Sie eine kraftvolle vielseitige Maschine mit geringem Platzbedarf. Schneiden Sie mit dem CompactSlicer Wurstwaren und Käse.

Mit je einem Motor für Messer und Rotor kann das Schneidverhältnis optimal dem Produkt angepasst werden.

Das Touch-Display ermöglicht eine schnelle Bedienung ohne lange Einarbeitungszeiten des Personals.

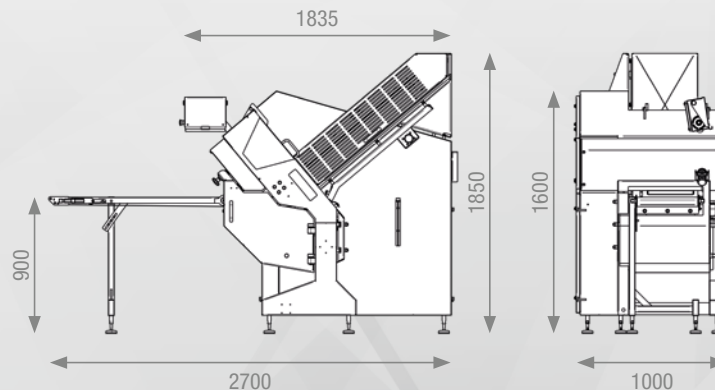
- Kompakte Maschinengröße
- Touch-Display
- Höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt
- Großer Schneidbereich von 300 x 150 mm
- Bis zu 400 Abschnitte/Minute
- Zahlreiche Funktionen wie Schindeln, Endlosschindeln, Stapeln, Zick-Zack-Stapeln
- Optimales Schneidergebnis durch Einstellbarkeit des Schneidverhältnisses
- Verstellbarer Seitenanschlag und Schneidrahmen für die optimale Schneidposition

WIRTSCHAFTLICHKEIT DURCH:

- Minimaler Greiferrest
- Nahezu alle Produktarten ohne Umbau schneidbar
- Intuitive, leicht verständliche Bedienung mit Programmassistent
- Besonders einfache Reinigung
- Wartungsarmer Aufbau
- Schneidrahmen und Greifer ohne Werkzeug entnehm- und tauschbar

MAXIMALE HYGIENE DURCH:

- Keine Wärmequelle unterhalb der Produktzufuhr und -abfuhr
- Edelstahlgehäuse
- Die offene Konstruktion ermöglicht eine äußerst gute Zugänglichkeit zur Reinigung
- Fronttüre zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum von vorne
- Leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen



MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

DER COMPACTSLICER SCHNEIDET FRISCH,
GECÜHLT ODER ANGEFROREN (BIS -4°C):



WURSTWAREN



SALAMI



KÄSE



SCHINKEN



BAUCHSPECK



FLEISCH

Abmessungen (LxBxH): 1830 x 1000 x 1850 mm

Austrageband (LxB): 1159,5 x 400 mm

Max. Einlegelänge : 800 mm

Einlegequerschnitt (BxH): 300 x 150 mm

Schnittleistung: 60 – 400 Schnitte/Min.

Scheibenstärke: 0,5 – 30 mm

Messer: Rundmesser

Anschlusswerte: 3 Ph 400 V 50 Hz 8 kW
(andere Spannung nach Vorgabe)

Gewicht: 720 kg

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE