

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

MAKE A CHANGE



MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH



UNSERE SCHNEIDEMASCHINEN SOLLEN
MEHR SEIN ALS NUR MASCHINEN. SIE SOLLEN
EIN TEIL IHRES ERFOLGS WERDEN!

Gründung:	1988
Firmensitz:	Abstatt bei Heilbronn
Produkte:	Schneidemaschinen für Lebensmittel wie z. B. Brot, Fleisch, Wurst, Käse, u. v. m.

BESUCHEN SIE UNS IM INTERNET:
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE

MHS SCHNEIDEMASCHINEN SIND EINFACH SMART!

Besser, einfacher, wirtschaftlicher – die Ansprüche von MHS an die Schneidemaschinenteknik sind so kurz wie prägnant. Seit über 30 Jahren zählt die MHS-Schneidetechnik GmbH zu den international innovativsten Herstellern für Schneidetechnik im Nahrungsmittelbereich.

Mit der Gründung 1988 in Abstatt bei Heilbronn hatte sich MHS zunächst auf Brotschneidemaschinen spezialisiert. Schnell kam der Wunsch der Fleischerei-Branche, ebenfalls hochwertige Maschinen zum Schneiden von Fleisch wie z. B. Koteletts zu produzieren.

Mit innovativen Ideen und höchster Qualität wurde MHS zu einem der weltweit führenden Herstellern von Fleischschneidern und Brotschneidemaschinen für den handwerklichen und den industriellen Bereich.

Die Nähe zu den Kunden und der persönliche Kontakt ermöglicht es MHS, immer wieder auf neue Anforderungen, Bedürfnisse und Wünsche einzugehen und schnell zu realisieren. In enger Zusammenarbeit mit den Kunden werden Innovationen so in kürzester Zeit umgesetzt. Das Ziel von MHS ist es, weiterhin der Vorreiter für Innovationen, Qualität, Hygiene und Service zu sein.

MHS Schneidemaschinen werden regelmäßig von externen Prüflaboren auf Sicherheit und Hygiene geprüft und erfüllen somit die hohen europäischen Standards.

Durch die Verbindung von hervorragender Schnittqualität, hoher Durchsatzleistung, individueller einstellbarer Parameter und einem umfangreichen Maschinenprogramm bietet MHS für jeden Anwender die passende Lösung.

Überzeugen Sie sich selbst!



SMARTER AUFBAU

- Einfache und schnelle Reinigung durch hygienischen Aufbau
- Service- und wartungsfreundlich
- Smart in Kosten und Unterhalt

SMARTE BEDIENUNG

- Selbsterklärend/intuitiv
- Alle wichtigen Funktionen auf einen Blick

SMARTES DESIGN

- Modern und dennoch funktional
- Hygiene-Design

SMARTER SERVICE

- Servicenetz für schnelle und kompetente Hilfe bei geringen Kosten im In- und Ausland

MAKE A CHANGE – IHRE PERFEKTE MASCHINE:



MHS MEHRZWECK-SCHNEIDER

Für Handwerk, Supermärkte und Großküche

SEITE 4



MHS 850/1000

Die Multitalente mit einem Durchsatz bis 1100 kg/h

SEITE 6



MHS 2000

Die Kraftvollen mit einem Durchsatz bis 2100 kg/h

SEITE 8



MHS 2400/3100

Die Leistungsstarken mit einem Durchsatz bis 3100 kg/h

SEITE 10



MHS 2900

Die Belastbaren mit einem Durchsatz bis 2900 kg/h

SEITE 12



MHS 3200/4000

Die Besten mit einem Durchsatz bis 4000 kg/h

SEITE 14



MHS ZUBEHÖR

macht Ihre Mehrzweckschneidemaschine zum Allround-Genie

SEITE 16



MHS SERVICE

Wir und unsere Servicepartner sind immer nah bei Ihnen.

SEITE 17



MODELL-ÜBERSICHT

Die wichtigsten technischen Daten der Maschinen im Überblick.

SEITE 18



MHS MEHRZWECKSCHNEIDER FÜR ALLE FÄLLE

Mehrzweckschneider von **MHS Schneidetechnik** sorgen bei Handwerk, in Supermärkten und Großküchen sowie in den Speiseproduktionsbetrieben für einen hervorragenden Schnitt in Qualität, Produktion und Leistung. Profitieren Sie von der langen Lebensdauer dank der hochwertigen Verarbeitung, die sich wirtschaftlich bezahlt macht. Bewährte Technik gewährleistet reibungslose Funktion bei dauerhaftem Einsatz:

- ▀ Verstärkte, hoch belastbare **Edelstahlgatter** serienmäßig.
- ▀ **Formgenauer Schnitt** durch langen Hub und ziehenden Schnitt des Abschneidemessers.
- ▀ **Zeitersparnis** durch gleichzeitiges Beladen und Schneiden durch **Doppelkammersystem**.
- ▀ **Werkzeugloser Gatterwechsel** in kürzester Zeit.
- ▀ **Einfachste Bedienung** und kurze Einarbeitungszeit.
- ▀ **Ein-Hand-Bedienung** mit Längsschieber.
- ▀ Vorschub wahlweise **getaktet** oder **kontinuierlich** für den Einsatz von Doppel- oder Vierfach-Messer.
- ▀ Einstellbare **Längsvorpressung**.
- ▀ Die Edelstahloberfläche und entnehmbare Bauteile ermöglichen eine schnelle und **einfache Reinigung** aller Mehrzweckschneider.

MEHRZWECKSCHNEIDER SCHNEIDEN FRISCH, GEKÜHLT ODER ANGEFROREN (BIS -3°C):



FLEISCH



FETT



SPECK



SCHINKEN



ZWIEBELN



PAPRIKA



GEKOCHETE
MOHRRÜBEN



KARTOFFELN



FISCH



KÄSE



WURST



EIER

PERFEKT GESCHNITTEN UND OPTIMAL PORTIONIERT!

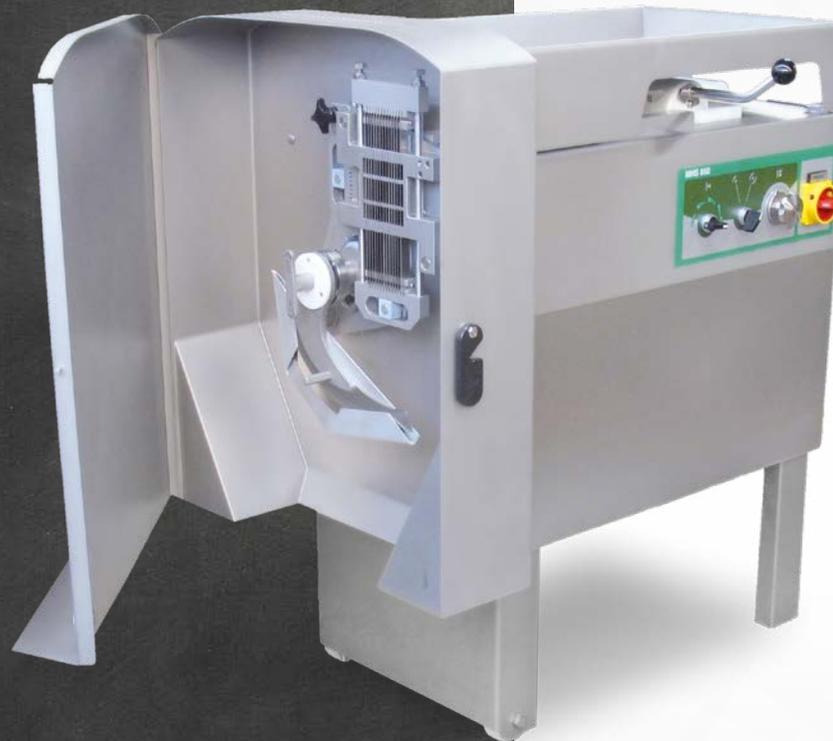
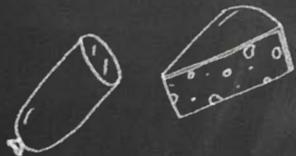


Die Mehrzweckschneider entsprechen den Erfordernissen der Deutschen Fleischerberufsgenossenschaft und den aktuellen Anforderungen der EU-Richtlinien für Sicherheit und Hygiene. Änderungen der Maschinen unterliegen dem technischen Fortschritt.



DIE MULTITALENTE

DIE MACHEN, WAS SIE SOLLEN –
FÜR HANDWERK UND
SUPERMARKT



BIS ZU 560
ABSCHNITTE/MINUTE

IDEAL FÜR HANDWERK,
SUPERMARKT UND GROSSKÜCHE

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Formgenauer Schnitt durch
langen Hub und ziehenden
Schnitt des Abschneide-
messers.



EINFACHE BETEDIUNG

Ergonomische Einhand-
Bedienung des
Längsschiebers.



SCHNEIDET ...

Fleisch, Fett, Speck,
Schinken, Zwiebeln,
Paprika, Fisch, Käse,
Wurst, Eier, u.v.m.



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

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

IDEAL ZUM SCHNEIDEN VON WÜRFELN, STREIFEN UND SCHEIBEN



MHS 850/1000

Die überzeugenden Mehrzweckschneider MHS 850 und MHS 1000 sind die Multitalente für Handwerk, Supermarkt und Großküche. Ideal zum Schneiden von Würfeln, Streifen und Scheiben von Wurstwaren, Fleisch sowie Gemüse und vielen anderen Produkten.

PRODUKTIVITÄT

- MHS 850: bis max. 850 kg/h
- MHS 1000: bis max. 1000 kg/h
- Starke 2,6 kW Motorleistung
- Bis zu 560 Abschnitte/Minute
- Automatischer Start bei Schließen des Längsschiebers

SCHNEIDERGEBNIS

- Vorschub wahlweise kontinuierlich oder getaktet
- Längskomprimierung einstellbar
- Sauberer Schnitt durch sehr langen Gatterhub
- 4-Seitenvorpressung für erhöhte Schneidqualität bei der Verarbeitung von Frischfleisch und Speck



VIELSEITIGKEIT

- Maschine fahrbar auf Rollen
- Einsatz von Schneidscheiben zum Schneiden von Scheiben und Streifen
- Verarbeitung von Käse mit speziellen Käsegattern
- Zahlreiches Zubehör (siehe Seite 16)

HANDLING

- Ergonomische Einhand-Bedienung des Längsschiebers
- Doppelkammersystem durch gleichzeitiges Beladen und Schneiden der Maschine
- Hohe Standzeit durch starke Antriebe

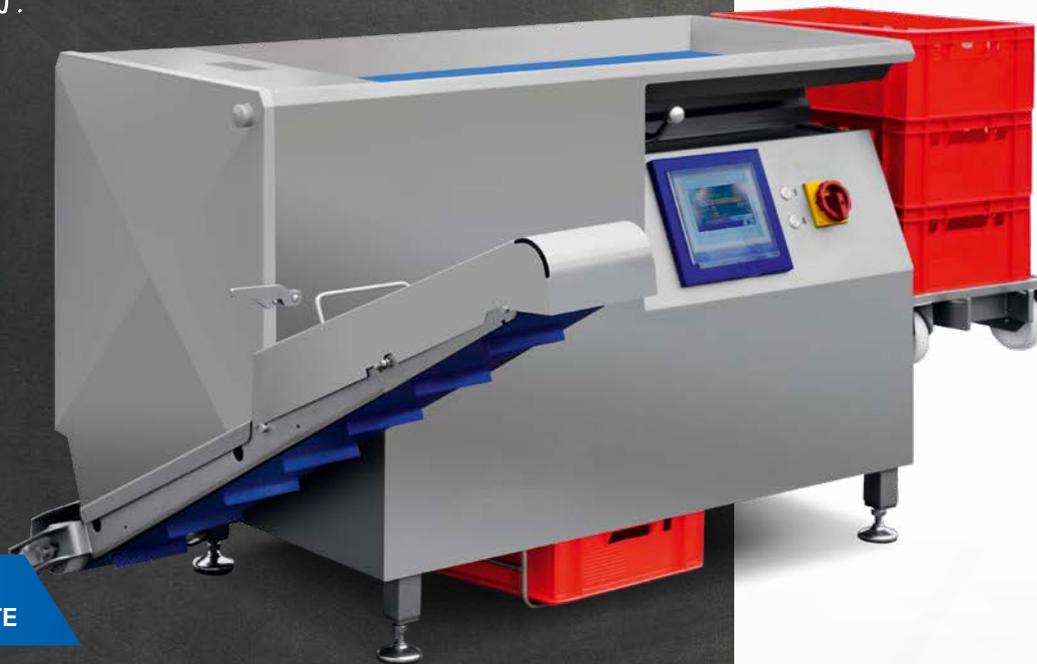
**WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE**

Max. Einlegelänge:	
MHS 850 / 1000	310 mm / 530 mm
Einlegequerschnitt (BxH):	
MHS -90 / -96	90 x 90 mm / 96 x 96 mm
Durchsatz (kg/h):	
MHS 850 -90 / -96	850 / 950
MHS 1000 -90 / -96	1000 / 1100
Schnittlänge (mm):	0 – 35 mm
Anschlusswerte:	3Ph + PE 400V 50 Hz 2,6 kW

**WEITERE TECHNISCHE DATEN UND
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18**

DIE KRAFTVOLLE

SCHNEIDEN SIE IHRE PRODUKTE
SCHNELL, EXAKT UND
ZUVERLÄSSIG.



BIS ZU 800
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR HANDWERK, SUPERMARKT
UND SPEISEPRODUKTIONSBETRIEBE

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Formgenauer Schnitt durch
langen Hub und ziehenden
Schnitt des Abschneide-
messers.



EINFACHE BEDIENUNG

Manuell per Drehknöpfe und
Tasten oder per Touch-Display,
sowie ergonomische Einhand-
Bedienung des Längsschiebers.



SCHNEIDET ...

Fleisch, Fett, Speck,
Schinken, Zwiebeln, Paprika,
Fisch, Käse, Wurst, Eier,
u.v.m.



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

MHS 2000

Die leistungsstarken Mehrzweckschneider MHS 2000 sind die Multitalente für Handwerk, Supermarkt und Speiseproduktionsbetriebe. Ideal zum Schneiden von Würfeln, feinsten Streifen und Scheiben von Wurstwaren, Fleisch sowie Gemüse und vielen anderen Produkten. Das Doppelkammersystem ermöglicht gleichzeitiges Beladen und Schneiden.

PRODUKTIVITÄT

- MHS 2000: bis max. 2000 kg/h
- Bis zu 800 Abschnitte/Minute
- Automatischer Start bei Schließen des Längsschiebers

SCHNEIDERGEBNIS

- Vorschub wahlweise kontinuierlich oder getaktet
- Längskomprimierung einstellbar
- Verstärkte Gatter mit 4-fach Aufhängung für stärkste Belastung
- 4-Seitenvorpressung für erhöhte Schneidqualität bei der Verarbeitung von Frischfleisch und Speck

Mit manueller Bedienung oder Touch-Display erhältlich



VIELSEITIGKEIT

- optionaler Lift für E-Behälter
- Einsatz von Schneidscheiben zum Schneiden von Scheiben und Streifen
- Verarbeitung von Käse mit speziellen Käsegattern
- Zahlreiches Zubehör (siehe Seite 16)

HANDLING

- Bereitschaftsanzeige für Beladung der Maschine
- Doppelkammersystem durch gleichzeitiges Beladen und Schneiden der Maschine
- Ergonomische Einhand-Bedienung des Längsschiebers
- Austrageband zur Produktabfuhr in 200-Liter-Wagen oder beliebige Behältnisse

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

ZAHLEICHE AUSFÜHRUNGEN Z.B.:

- MIT AUSTRAGEBAND
- MIT PODEST FÜR DIREKTEN PRODUKT-AUSLASS IN 200-LITER-WAGEN
- MIT MANUELLER BEDIENUNG ODER TOUCH-DISPLAY
- INTEGRIERTER LIFT FÜR EURO-KISTEN
- SÄULENBESCHICKUNG FÜR 200-LITER-WAGEN

Max. Einlegelänge:	530 mm
Einlegequerschnitt (BxH):	
MHS 2000 -105 / -112	105 x 105 mm / 112 x 112 mm
Durchsatz (kg/h):	
MHS 2000 -105 / -112	1900 / 2100
Schnittlänge (mm):	0 – 45 mm
Anschlusswerte:	3Ph + PE 400V 50 Hz 4,5 – 12,7 kW

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18

DIE LEISTUNGSSTARKEN

VIEL POWER FÜR EINEN
HOHEN DURCHSATZ.



BIS ZU 800
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR DIE INDUSTRIE

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Formgenauer Schnitt durch
langen Hub und ziehenden
Schnitt des Abschneide-
messers.



EINFACHE BEDIENUNG

Manuell per Drehknöpfe und
Tasten oder per Touch-Display,
sowie ergonomische Einhand-
Bedienung des Längsschiebers.



SCHNEIDET ...

Fleisch, Fett, Speck,
Schinken, Zwiebeln, Paprika,
Fisch, Käse, Wurst, Eier,
u.v.m.



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

MHS 2400/3100

Die professionellen Mehrzweckschneider MHS 2400 und MHS 3100 sind perfekt für die Industrie – dank 3100 kg Durchsatz pro Stunde. Verzichten Sie nicht auf Leistung! Mit einer unglaublichen Kammergröße von 120 bzw. 140 mm sind diese unschlagbar im Preis sowie in der Leistung.

PRODUKTIVITÄT

- MHS 2400: bis max. 2400 kg/h
- MHS 3100: bis max. 3100 kg/h
- Bis zu 800 Abschnitte/Minute
- Automatischer Start bei Schließen des Längsschiebers

SCHNEIDERGEBNIS

- Vorschub wahlweise kontinuierlich oder getaktet
- Längskomprimierung einstellbar
- Verstärkte Gatter mit 4-fach Aufhängung für stärkste Belastung

Auch mit Touch-Display erhältlich.



VIELSEITIGKEIT

- ▢ Optionale Säulenbeschickung
- ▢ Einsatz von Schneidscheiben zum Schneiden von Scheiben und Streifen
- ▢ Zahlreiches Zubehör (siehe Seite 16)

HANDLING

- Doppelkammersystem durch gleichzeitiges Beladen und Schneiden der Maschine
- Ergonomische Einhand-Bedienung des Längsschiebers
- Produktabfuhr in 200-Liter-Wagen oder beliebige Behältnisse
- ▢ Produktabfuhr durch integriertes Austrageband

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

11

ZAHLEICHE AUSFÜHRUNGEN Z.B.:

- MIT AUSTRAGEBAND
- MIT PODEST FÜR DIREKTEN PRODUKT-AUSLASS IN 200-LITER-WAGEN
- MIT MANUELLER BEDIENUNG ODER TOUCH-DISPLAY
- INTEGRIERTER LIFT FÜR EURO-KISTEN
- SÄULENBESCHICKUNG FÜR 200-LITER-WAGEN

Max. Einlegelänge: 550 mm

Einlegequerschnitt (BxH):
MHS -120 / -116 / -140 120 x 120 / 126 x 126 / 140 x 140 mm

Durchsatz (kg/h):
MHS 2400 -120 / -126 2400 / 2600
MHS 3100 -140 3100

Schnittlänge (mm): 0 – 40 mm

Anschlusswerte: 3Ph + PE 400V 50 Hz 6,5 – 12,7 kW

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18

DIE BELASTBAREN

MIT EINEM STARKEN HYDRAULIK-
SYSTEM UND HOCH-
BELASTBARER
GATTERANTRIEBE.



BIS ZU 800
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR DIE INDUSTRIE

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Kein Vorschneiden
notwendig durch auto-
matisches Arbeiten des
Quermessers.



SMARTE BEDIENUNG

Einfache Einstellung aller
Schneidparameter über
robuste Bedienelemente
mit Anzeige.



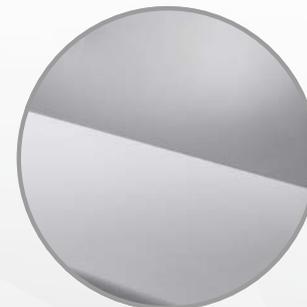
SCHNEIDET ...

Fleisch, Fett, Speck,
Schinken, Zwiebeln, Paprika,
Fisch, Käse, Wurst, Eier,
u.v.m.



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

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS 2900

Die Mehrzweckschneidemaschine MHS 2900 ist ideal für die Industrie – mit einem Durchsatz von bis zu 2900 kg pro Stunde. Die Maschine überzeugt mit einem starken Hydrauliksystem und hochbelastbarer Gatterantriebe.

PRODUKTIVITÄT

- Bis zu 2900 kg/h
- Bis zu 800 Abschnitte/Minute
- Lange Lebensdauer durch Softstart und robuste Schneidgatter
- Automatikbetrieb durch Einsatz von Trichter

SCHNEIDERGEBNIS

- Vorschub wahlweise kontinuierlich oder getaktet
- Längskomprimierung einstellbar
- Verstärkte Gatter mit 4-fach Aufhängung für stärkste Belastung



VIELSEITIGKEIT

- Einsatz von Schneidscheiben zum Schneiden von Scheiben und Streifen
- Säulenbeschickung für 200-Liter-Wagen oder Zufuhrband möglich
- Trichter für Schüttgut für Einbindung in eine automatisierte Produktion
- Zahlreiches Zubehör (siehe Seite 16)

HANDLING

- Kein Vorschneiden notwendig durch das automatisch schließende Quermesser
- Doppelkammersystem durch gleichzeitiges Beladen und Schneiden der Maschine
- Benutzerfreundliche einfache Einstellung aller Schneidparameter
- Austrageband zur Produktabfuhr in 200-Liter-Wagen oder beliebige Behältnisse

ZAHLREICHE AUSFÜHRUNGEN Z.B.:



• MIT AUSTRAGEBAND



• MIT PODEST FÜR DIREKTEN
PRODUKTAUSLASS IN
200-LITER-WAGEN



• ZUFUHRBAND UND
TRICHTER



• SÄULENBESCHICKUNG
FÜR 200-LITER-WAGEN

Max. Einlegelänge: 620 mm

Einlegequerschnitt (BxH): 120 x 120 mm

Durchsatz (kg/h):
MHS -120 / -220 2900 / 3200

Schnittlänge (mm): 0 – 50 mm

Anschlusswerte:
MHS -120 / -220 3Ph + PE 400V 50 Hz
6,5 kW / 9,5 kW

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18

DIE BESTEN

MIT EINEM TRICHTERVOLUMEN
VON 220 LITER FÜR
EINEN KONTINUIERLICHER
BETRIEB.



BIS ZU 1400
ABSCHNITTE/MINUTE

FÜR DIE INDUSTRIE

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



SMARTES SCHNEIDSYSTEM

Formgenauer Schnitt durch
einstellbare Drehzahl für
Messer und Gatterantrieb.



SMARTE BEDIENUNG

Einfache Einstellung aller
Schneidparameter über robuste
Bedienelemente (MHS 3200)
und Touch-Display (MHS 4000).



SCHNEIDET ...

Fleisch, Fett, Speck,
Schinken, Zwiebeln, Paprika,
Fisch, Käse, Wurst, Eier,
u.v.m.



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

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

MHS 3200/4000

Die leistungsstarken Mehrzweckschneider MHS 3200 und MHS 4000 sind perfekt für die Industrie. Das Trichtervolumen fasst 220 Liter, sodass ein kontinuierlicher Betrieb möglich ist. Durch die seitliche Vorpressung wird das Produkt optimal verdichtet. Sämtliche Parameter, wie Gatterantrieb, Messergeschwindigkeit oder Vorpressdruck sind über die elektronische Steuerung einstellbar.

PRODUKTIVITÄT

- MHS 3200: bis zu 3200 kg/h
- MHS 4000: bis zu 4000 kg/h
- Bis zu 1400 Abschnitte/Minute
- Automatikbetrieb
- Großer Einfüllschacht mit 220 x 620 mm bzw. 250 x 650 mm
- Trichter mit 220/250 Liter Fassungsvermögen
- Austrageband zur Produktabfuhr in 200-Liter-Wagen oder beliebige Behältnisse

SCHNEIDERGEBNIS

- Seitliche Vorpressung
- Einstellbare Längskomprimierung
- Regelbare Drehzahl für Abschneidemesser
- Einstellbarer Gatterantrieb
- Verstärkte Gatter mit 4-fach Aufhängung für stärkste Belastung

VIELSEITIGKEIT

- Brillante Schneidqualität durch computergesteuerte Schnittlängenjustierung
- Benutzerfreundliche Bedienung und kurze Einarbeitungszeit
- Optionale Beschickung durch Zufuhrband

HANDLING

- Vollautomatische Verarbeitung von Fleischprodukten mit integrierter Zufuhr und Abfuhr
- Hydraulische Hebevorrichtung für 200-Liter-Wagen
- Kein Vorschneiden notwendig durch großen Einfüllschacht von 620 x 220 x 120 mm (MHS 3200) und 620 x 250 x 150 mm (MHS 4000)
- Automatisch arbeitendes Quermesser mit seitlicher Vorpressung
- Komfortable Bedienung durch integrierte Anzeige
- Bis zu 99 Programme speicherbar via Touchscreen

ZAHLEICHE AUSFÜHRUNGEN Z.B.:

- MIT AUSTRAGEBAND ODER DIREKTEN PRODUKTAUSLASS IN 200-LITER-WAGEN



- BELADUNG MIT INTEGRIERTER HYDRAULISCHER HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG



- OPTIONAL MIT ZUFUHRBAND



Max. Einlegelänge: 620 mm

Einlegequerschnitt (BxH):

MHS 3200 / MHS 4000 120 x 120 mm / 150 x 150 mm
Geöffnet 220 x 120 mm / 250 x 150 mm

Durchsatz (kg/h):

MHS 3200 / MHS 4000 3200 / 4000

Schnittlänge (mm):

MHS 3200 / MHS 4000 0 – 50 mm / 0 – 60 mm

Anschlusswerte:

3Ph + PE 400V 50 Hz
MHS 3200 / MHS 4000 11,3 kW / 15,3 kW

WEITERE SCHNEIDEMASCHINEN AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE

WEITERE TECHNISCHE DATEN UND
MODELL-ÜBERSICHT AUF SEITE 18

PERFEKTES ZUBEHÖR FÜR PERFEKTES ARBEITEN



1.



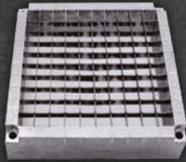
2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

Das zahlreiche Zubehör macht Ihre Mehrzweckschneidemaschine zum Allround-Genie und erfüllt nahezu jeden Wunsch. Lassen Sie sich von der Flexibilität überzeugen!



1. SCHNEIDSCHNEIBEN

Zum Beispiel mit Vierfach-Sichelmesser zum Schneiden von Scheiben



2. ZWEI-DIMENSIONALE SCHNEIDSCHNEIBE

Zum Schneiden von Streifen (Julienne-Schnitt)



3. SCHNEIDRAHMEN

Zum Schneiden von Scheiben



4. DRAHTGATTER

Zum Schneiden von Weichkäse



5. MESSERGATTERAUFSATZ

Zum Schneiden von Hartkäse



6. BÜGELMESSER

Für z. B. weichen Käse

7. INTEGRIERTES AUSTRAGEBAND

Für einen kontinuierlichen Abtransport der geschnittenen Produkte

8. DISPLAY

Maschinensteuerung über mechanische Bedienelemente oder über Touch-Display

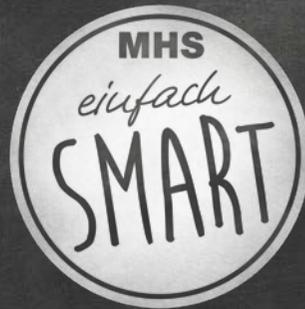
9. PODEST

Erhöhte Ausführung für einen direkten Produktauslass in einen 200 Liter Wagen

IMMER NAH BEI IHNEN!



TELEFON:
0 70 62 / 9 78 96-10



ALLE MHS SERVICEPARTNER AUF
WWW.MHS-SCHNEIDETECHNIK.DE



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

SMARTER SERVICE

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 Service-mechaniker 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 unseren Service unter:

Telefon: 0 70 62 / 9 78 96 - 10

Fax: 0 70 62 / 9 78 96 - 19

service@mhs-schneidetechnik.de

ALLE MEHRZWECKSCHNEIDER-MODELLE IM ÜBERBLICK

	MHS 850 -90	MHS 850 -96	MHS 1000 -90	MHS 1000 -96	MHS 2000 -105
Max. Einlegelänge mm	310	310	530	530	530
Einlegequerschnitt mm (BxH)	90 x 90	96 x 96	90 x 90	96 x 96	105 x 105
Durchsatz kg/h (größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)	850	950	1000	1100	1900
Schnittlänge in mm	0 - 35	0 - 35	0 - 35	0 - 35	0 - 45
Gattergrößen in mm	4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 22, 30, 45	4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 22, 30, 45	4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 22, 30, 45	4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 22, 30, 45	5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 21, 26, 35, 52
Außenmaße mm (LxBxH)	1100 x 650 x 1065	1100 x 650 x 1065	1520 x 650 x 1065	1520 x 650 x 1065	1800 x 750 x 1070
Anschlusswerte (andere Spannung nach Vorgabe)	3Ph + PE 400V 50 Hz 2,6 kW	3Ph + PE 400V 50 Hz 4,5 kW			
Gewicht kg	250	250	290	290	540
Funktionen					
Einstellung Vorpessdruck	✓	✓	✓	✓	✓
4-Seitenvorpressung	-	✓	-	✓	-
Seitliche Vorpressung	-	-	-	-	-
Einstellbare Messer- und Gattergeschwindigkeit	-	-	-	-	-
Integriertes Transportband	-	-	✓	✓	✓
Automatische Beladung	-	-	-	-	-
Säulenbeschickung	-	-	-	-	✓
Podest	✓	✓	✓	✓	✓

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

Im Deboldsacker 6 • 74232 Abstatt

Telefon 0 70 62 / 9 78 96 - 0

Fax 0 70 62 / 9 78 96 - 29

info@mhs-schneidetechnik.de • www.mhs-schneidetechnik.de

