

# Obslužná kotoučová řezačka chleba

## MHS, Německo

### typ Ideal S / Ideal M / Ideal L

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH

#### Hlavní znaky:

- stolní provedení, možná varianta s podstavcem
- 3 přednastavené volby tloušťky plátků
- klávesnice pro snadné ovládání
- funkce rozdělení chleba na 2 poloviny
- plynulý a tichý chod
- nejvyšší bezpečnost
- nejkvalitnější řez díky kotoučovému noži o průměru 260 mm
- bez nutnosti olejování
- uživatelsky přívětivý
- konstrukce z nerezové oceli
- pro krájení delších chlebů typy M nebo L

#### Maximální hygiena:

- dobrý přístup ke všem používaným částem umožňuje snadné čištění
- rychlé čištění díky bezolejovému systému krájení
- uzavřená pohonná jednotka a elektronika



Technická data	
Výkon stroje	100 plátků / min
Maximální rozměry chleba S / M / L	350 / 400 / 450 x 160 x 360 mm
Tloušťka plátků	4 – 24 mm
Příkon / připojení	1,2 kW / 400 V ( 230 V volitelně )
Hmotnost S/M/L	110 / 120 / 130 kg
Rozměry stroje (š S/M/L x hl x v - stolní)	765 / 905 / 985 x 525 x 685 mm

0823

#chcipekarnu

**omega**