# **SLIMLINE II**



Autoexplicativo. Economia de espaço. Magnífica.

Resolvemos os seus problemas de espaço! O MHS deixa mais espaço para produtos e apresentação.

Graças ao novo e único princípio de corte MHS, a máquina de corte de pão MHS Slimline II tem uma largura de apenas 58,5 cm e um comprimento de alimentação de 33 ou 38 cm! E as migalhas ficam na máquina.













| INFORMAÇÃO TÉCNICA                  |                       |                      |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Versão                              | MHS Slimline II S     | MHS Slimline II M    |
| Dimensões (LxAxP) (cm)              | 58,5 x 105 x 79,5     | 58,5 x 105 x 89,5    |
| Capacidade de corte (fatias/minuto) | 120                   | 120                  |
| Máx. largura de entrada (mm)        | 240                   | 240                  |
| Máx. comprimento de entrada (mm)    | 320                   | 370                  |
| Máx. altura de entrada (mm)         | 140                   | 140                  |
| Conexão                             | 230 V / 1,1 kW        | 230 V / 1,1 kW       |
| Peso (Kg)                           | 200                   | 210                  |
| Lâmina                              | Round blade, ø 260 mm | Round blade ø 260 mm |



#### Ecrã tátil para operação simples e autoexplicativa.

- O menu orienta o utilizador através do processo de corte
- Menu de serviço e informações no ecrã tátil



# **SLIMLINE II**

### Autoexplicativo. Economia de espaço. Magnífica







#### Alta eficiência.

- Mais espaço nas prateleiras devido à máquina compacta de 58,5 cm de largura
- · Baixos custos de manutenção, pois são particularmente fáceis de manter
- · Limpeza simples e higiénica
- Lâmina extremamente durável devido ao revestimento especial e à afiação MHS original
- Drive com conversor de frequência protege as partes mecânicas (arranque suave, paragem suave)
- · Os mais elevados padrões de segurança e higiene



A garra automática garante uma fixação segura do produto a cortar e permanece uma garra particularmente pequena.

- · A medição do pão é realizada sem barreira luminosa
- · Porta-fatias automáticos



O novo design claro reduz ao mínimo os depósitos de sujidade e facilita a limpeza.

- · Acondicionamento do pão na máquina
- · Carcaça em aço inoxidável
- · Peças funcionais facilmente acessíveis
- Encapsulamento hermético do acionamento e da eletrónica na câmara de corte
- Corte sem óleo, mesmo com pão quente
- · Posição de limpeza da lâmina e da garra

