

MHS Schneidetechnik: Portionen schneiden leicht gemacht

Effiziente Lösungen für die Fleischerbranche - MHS Schneidetechnik GmbH setzt neue Maßstäbe.



*Der PCE 65 TM
– ideal für das Fleischhandwerk, Supermärkte und Großküchen. © Beigestellt*

Die **MHS Schneidetechnik GmbH** ist ein weltweit anerkannter Hersteller von Scheiben- und Portionsschneidern. Das Programm reicht vom kleinen Kotelettschneider als Tischgerät für Gewerbebetriebe oder kleinere Lebensmittelmärkte bis zu Portionenschneidern mit automatischer Produktzufuhr und Austrageband für die geschnittene Ware.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Der PCE 65TM**
- **Der PCE EM**
- **Vielseitiger Einsatz**

Der PCE 65TM

Das kleinste Modell, die Type **PCE 65TM**, ist eine kompakte, platzsparende Tischmaschine, ideal für das Fleischhandwerk, Supermärkte und Großküchen. Sie bietet die volle Power einer großen Kotelettschneidemaschine und ist sofort ohne lange Einarbeitungszeiten nutzbar. Die PCE 65TM schneidet mühelos Knochenware wie Fleisch, Koteletts und Nacken oder knochenlose Ware wie Bauchspeck, Rouladen, Braten, Wurstwaren, Aufschnitt und optional Käse und Brot. Die Maschine hat einen elektromechanischen Antrieb mit exaktem Vortrieb und macht bis zu 180 Schnitte pro Minute. Die Scheibenstärke kann stufenlos von ein bis 32 mm eingestellt werden. Durch eine spezielle Mikroverzahnung des Messers und ziehenden Schnitt wird auch bei knochenhaltigen Produkten hohe Genauigkeit garantiert und Knochensplinterung vermieden.

Der PC EM – der Leistungsstarke, ideal für die Fleisch- Industrie. ©
Beigestellt

Der PCE EM

Ein weiteres Modell, die **PCE EM**, ist ideal für den mittelständischen Fleischereibetrieb. Diese Maschine erreicht bis zu 500 Schnitte pro Minute und bietet eine stufenlose Scheibenstärken-Einstellung von 0,5 bis 500 mm. Der Vorschub kann getaktet oder kontinuierlich gewählt werden und wird durch reibungsmindernde Oberflächen exakt geführt. Ein Doppelmesser kann die Leistung bei verschiedenen Produkten sogar verdoppeln. Optional gibt es Maschinen mit verschiedenen Einlegelängen und Querschnitten, mit Auslaufband oder einer Abschnitte-Software für Schneideprogramme mit unterschiedlichen Scheibenstärken. Diese Baureihe zeichnet sich durch einen modernen Touchscreen aus, dessen Software perfekt auf die Maschine abgestimmt ist und zahlreiche Einstellungen ermöglicht.

Vielseitiger Einsatz

Ob frisch, gekühlt oder angefroren, mit diesen Maschinen werden Fleisch, Rouladen, Koteletts, Bauchspeck, Braten, Wurstwaren und Käse perfekt geschnitten und optimal portioniert. Die PCE EM schneidet mühelos sowohl knochenhaltige als auch knochenlose Produkte und ist mit einem modernen Touchscreen ausgestattet, der intuitive Software und speicherbare Programme bietet. Die Maschine zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und höchste Sicherheitsstandards aus. Zudem ist die Reinigung dank guter Zugänglichkeit zu den einzelnen Komponenten einfach und schnell durchführbar.

Für weitere Infos wenden Sie sich an **Johann Laska u. Sothne** oder besuchen Sie **www.laska.co.at**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at