

PCE

- Elektromechanischer Antrieb, seit Jahren bewährt
- 200 Schnitte pro Minute
- Scheibenstärke stufenlos von 1 bis 32 mm (optional 1-50 mm)
- Einstellung über Potentiometer
- Vorschubart wählbar (getaktet oder kontinuierlich)
- Ausrüstung für Doppelmesserbetrieb mit bis zu 400 Schnitte pro Minute
- automatische Rücklaufbegrenzung
- Optional mit Austrageband

PCE 65 T

- Elektromechanischer Antrieb
- 180 Schnitte pro Minute
- Scheibenstärke stufenlos von 1 bis 32 mm
- Einstellung über Potentiometer
- automatische Rücklaufbegrenzung
- Optional: Fahrbares Untergestell

Der Fleischschneider PCE 65 T entspricht einer großen Kotelettschneidemaschine. Mit ihm kann die ganze Palette von Koteletts, Schnitzeln, Braten und Würstwaren mühelos portioniert und geschnitten werden.

Der Tisch für den PCE 65 T ist optional. Abmessungen 88x62,5x65 cm (L x B x H). Praktisches Ablagefach und Nirosta-Rollen mit Feststell-Bremse.



Zubehör & Technische Daten



Einzelmesser glatt

Das Standardmesser für die Portionierung von Fleisch, Braten Rouladen, Wurst, Käse etc. mit einer Leistung von 200 Scheiben pro Minute.



Einzelmesser gezahnt

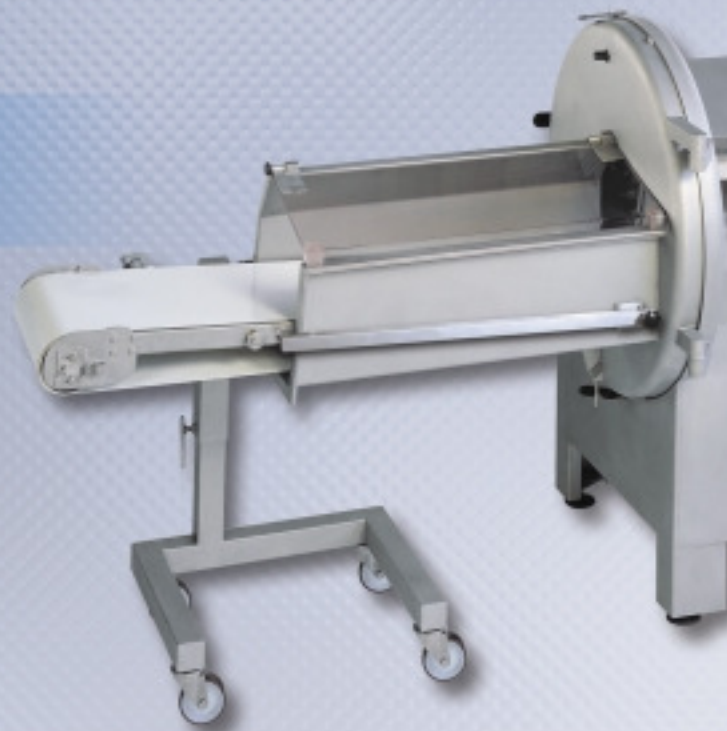
Ideal für das Schneiden von fleisch- und knochenhaltigen Produkten wie z.B. Koteletts mit einer Leistung von 200 Scheiben pro Minute.



Doppelmesser

Das Hochleistungsmesser für alle Produkte mit 400 Schnitten pro Minute.

Zusätzliche Sondermesser für bestimmte Käsesorten, Cordon Bleu etc. liefern wir auf Anfrage.



Transportband für die Schnittware

- Höhenverstellbar
- Stufenlose Regelung der Geschwindigkeit
- Antriebsmotor IP 66
- Hygienischer Aufbau
- Komplett aus Edelstahl
- Geeignet für Hochdruckreinigung
- Separates Gestell mit Rollen zum leichteren Herausfahren, Abklappen und Reinigen. Länge 200 cm

Technische Daten PCE 70-21 K, PCE 100-21 K, PCE 70-25 K, PCE 100-25 K, PCE 70-36 K

PCE 70-21 K	PCE 100-21 K	PCE 70-25 K	PCE 100-25 K	PCE 70-36 K
Max. Einlegelänge mm	750	1050	700	1100
Einlegequerschnitt mm	210x230	210x230	260x240	250x240
Außenmaße cm (L x B x H)	1860x800x1230	2410x800x1230	1920x925x1340	2570x925x1340
Anschlusswerte (andere Spannung nach Vorgabe)	400 V / 2,7 KW	400 V / 2,7 KW	400 V / 3,5 KW	400 V / 3,5 KW
Gewicht kg	240	260	320	360

Leistung Einzelmesser	PCE 70-21 K	PCE 100-21 K	PCE 70-25 K	PCE 100-25 K	PCE 70-36 K
Abschnitte / Minute	200	200	200	200	200
Leistung Doppelmesser (kontinuierlich)					
Abschnitte / Minute	400	400	400	400	
Scheibenstärke mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32

Technische Daten PCE 65 T

PCE 65 T	PCE 65 T
Max. Einlegelänge mm	650
Einlegequerschnitt mm	180x170
Außenmaße cm (L x B x H)	1600x670x650
Anschlusswerte (andere Spannung nach Vorgabe)	400 V / 2,7 KW
Gewicht kg	200

Leistung Einzelmesser	PCE 65 T
Abschnitte / Minute	180
Leistung Doppelmesser (kontinuierlich)	
Abschnitte / Minute	-
Scheibenstärke mm	1-32



MHS Schneidetechnik GmbH
Seestraße 7 · D-74232 Abstatt
Telefon (07062) 91 08 40
Telefax (07062) 91 08 42
www.mhs-schneidetechnik.com

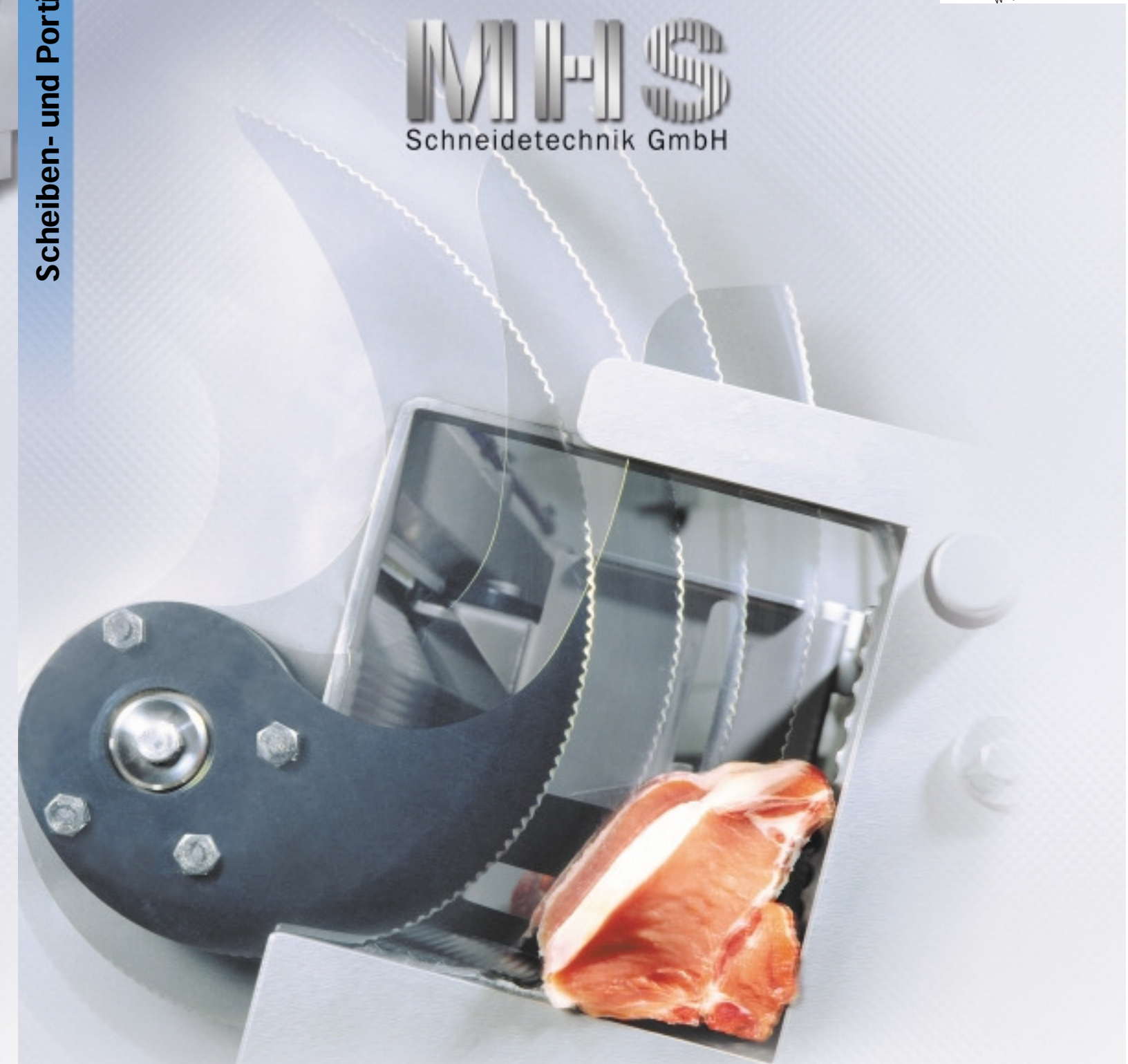
Scheiben- und Portionenschneider

PCE 70-21 K / PCE 100-21 K

PCE 70-25 K / PCE 100-25 K

PCE 70-36 K / PCE 65 T

MHS
Schneidetechnik GmbH



Die Wirtschaftlichen
Für Supermärkte und
mittelständische Fleischereien

LASKA

Johann Laska u. Söhne
Gesellschaft m.b.H. & Co.KG
A-4021 Linz, Holzstraße 4
Tel.: 0732 / 77 32 11 - 0*
Fax: 0732 / 77 32 11 - 55
info@laska.co.at
www.laska.co.at

MHS – bewährte Schneidetechnik.

Mit der PCE -Reihe bringt MHS mehr Effektivität in Fleischerei -Betriebe. Zum einen werden alle Kriterien hinsichtlich Qualität, Wirtschaftlichkeit und Hygiene bestens erfüllt, zum anderen decken die unterschiedlichen Modelle die entsprechenden Anforderungen optimal und somit wirtschaftlich ab. So ist das K-Modell für Supermärkte und mittelständische und das T-Modell für kleine Fleischereien konzipiert.

Bewährte Technik gewährleistet reibungslose Funktion bei dauerhaftem Einsatz:

- exakte Portionierung
- glatte Schnittflächen durch den ziehenden Schnitt, weitgehend keine Knochensplitterungen bei Kotelettsträngen
- schnelle, problemlose Reinigung
- besserer, reibungsminimierter Transport des Schneidguts durch strukturierte Blechoberfläche
- stabile, fast unzerbrechliche PET -Abdeckung

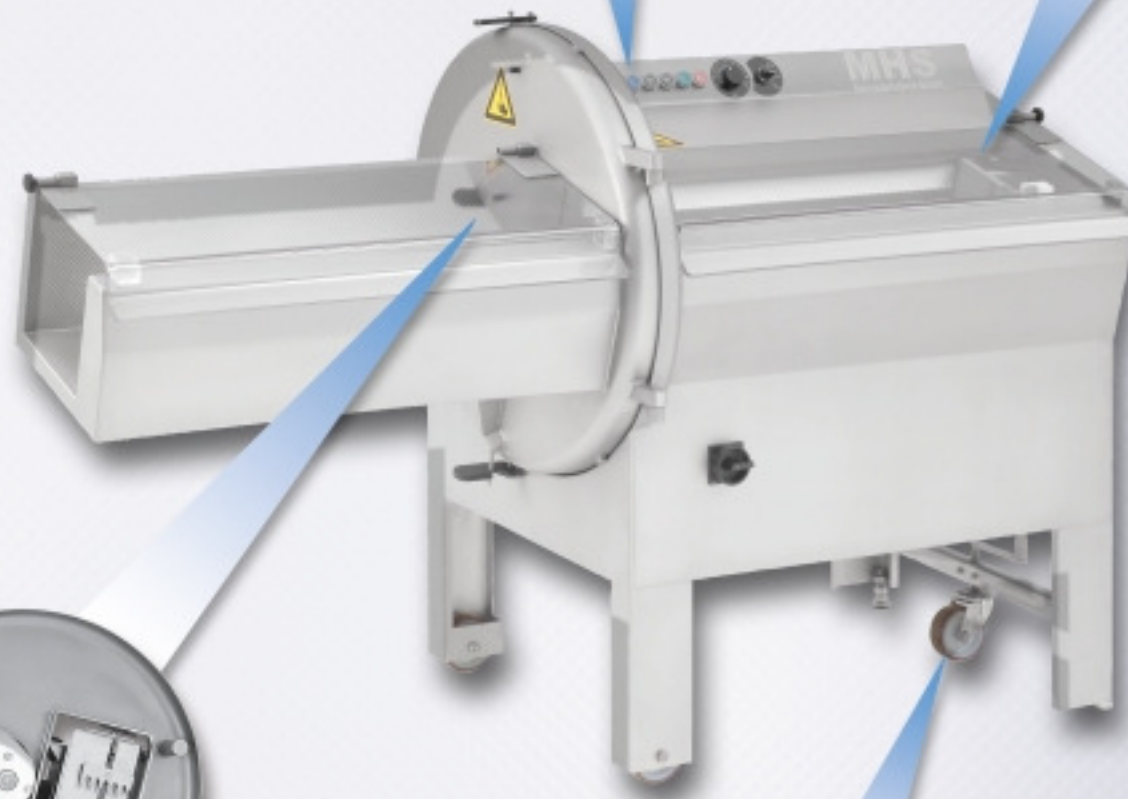
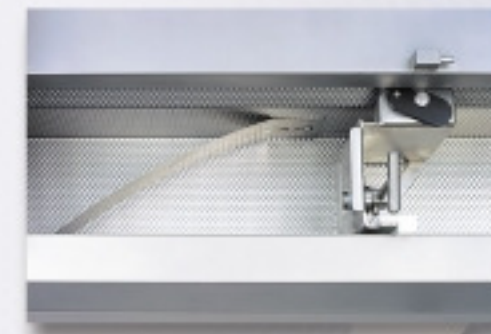


Die Maschinen wurden nach den neuesten EU-Hygiene- und Sicherheitsvorschriften konzipiert.

Praxisorientiert – deshalb flexibel

Mit MHS perfekt geschnitten und optimal portioniert – ob frisch, gekühlt oder angefroren (bis -4°C):

- Fleisch
- Rouladen
- Koteletts
- Bauchspeck
- Braten
- Wurstwaren
- Aufschnitt
- Käse



1

Steuerung

Eingabe über Einzeltasten. Die klare Symbolik erleichtert die schnelle Eingabe und vermeidet Eingabefehler. Das Bedienfeld besteht aus Einzel- und lässt sich ebenso problemlos wie schnell reinigen.

2

Schneidguttransport

Für den ruhigen und exakten Vorschub setzt MHS den bewährten Antrieb mit exaktem Vorschub. Beim Schneiden von Kotelettsträngen arretiert eine Haltefeder den Strang so, dass gleichmäßige Abschnitte gewährleistet sind. Nach Beendigung des Schneidvorganges fährt die Halterung automatisch zum eingestellten Ausgangspunkt zurück.

3

Mobilität

Durch das bewegliche und höhenverstellbare Rad kann die Maschine bequem in die gewünschte Position gebracht werden. (PCE-21)

4

Schneidbereich

Der Schneidbereich lässt sich einfach öffnen und somit schnell und problemlos reinigen. Die K-Modelle sind für den Einzel-, und für den Doppelmeserbetrieb konzipiert. Eine Mehrfach-Magnetsicherung gewährleistet absoluten Funktionsstopp bei geöffnetem Gehäuse.