

INTEGRA PRO

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches
- ✓ Vitesse de coupe de 230 tranches/minute
- ✓ Intégration parfaite dans le comptoir
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Lame de rechange incluse
- ✓ Découpe sans huile



Jusqu'à 230 tranches/minute





Griffe manuelle
Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
-Ergonomie
-Facilité d'utilisation
-Rapidité pour l'utilisateur



Lame en inox teflonée
Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



Tableau de commandes
Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.
-De 3 à 25mm*



Bac à miettes amovible
En matériau léger.
Capacité de 18l.



Capot de sécurité intégré au plan de travail

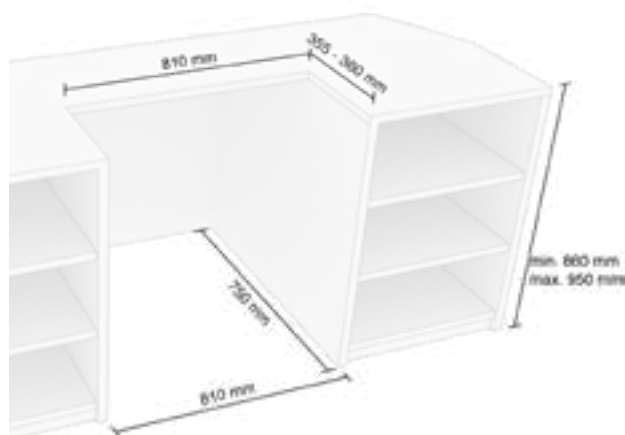
La machine s'ajuste parfaitement à votre comptoir et le capot de sécurité s'adapte sans problème à votre plan de travail ainsi il permet une hygiène parfaite et une ergonomie optimale.



Lame de rechange incluse

*Épaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

Place nécessaire pour une intégration parfaite.



CARACTERISTIQUES

INTEGRA PRO 800

Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	38 x 31 x 14
Épaisseur de tranche en mm	Choix de 3 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1
Poids net en kg	230
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420