

**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**

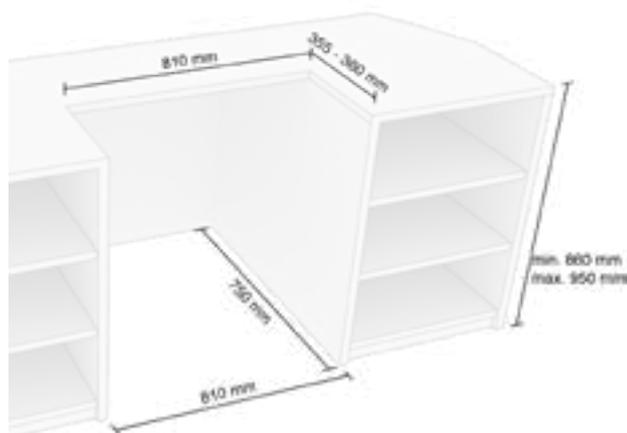
La machine s'ajuste parfaitement à votre comptoir et le capot de sécurité s'adapte sans problème à votre plan de travail ainsi il permet une hygiène parfaite et une ergonomie optimale.



**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