



INTEGRA SYSTEM
smart solutions



ALEX GASTRO
HOTELBEDARF UG



**Integra
Saratoga**

POMMES FRITES

VERKAUFSAUTOMAT

Der neuesten Stand der Technik

Willkommen zur Produktpräsentation der Integra Saratoga Maschine.

Die Fähigkeit knusprige, leckere Pommes frites in nur **35 Sekunden** zu backen und der große Vorrat an Kartoffeln und Öl macht unsere Integra Saratoga zur besten, schnellsten und günstigsten Maschine für die professionelle Herstellung von leckeren Pommes frites.

Mit unserem hohen Produktionsstandard erreichen wir eine exzellente Produktqualität und Leistung.



Die Bilder zeigen das Model [Saratoga](#)

Demnächst auch als Model [TITAN](#) für den freistehenden Außeneinsatz erhältlich



Mit unserem Verkaufsautomaten Integra Saratoga setzen wir einen neuen Standard in der automatischen Produktion von knusprigen und leckeren Pommes frites.

Das Unternehmen Integra wurde im Jahr 2007 gegründet. Unser Ziel ist es Weltmarktführer in der Herstellung von Verkaufsautomaten für Pommes frites zu werden. Derzeit liegt unser Marktanteil in der Herstellung und im Vertrieb von Verkaufsautomaten bei 80 Prozent.



Integra ist im Gewerbegebiet Varaždin, Kroatien ansässig. Eine Produktionsfläche von 640 m² ermöglicht uns eine Produktionskapazität von 25 Automaten in 60 Tagen. In unserem Ausstellungsraum haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen Funktionen des Automaten zu testen.

Die Lebensmittelzubereitung mit intelligenten Maschinen wird als nächster Schritt in der Globalisierung der Lebensmittelindustrie gesehen. Erhebliche Fortschritte im Technologiesektor ermöglichen den Umgang mit hochkomplexen Problemen bezüglich Hygienestandards und Produktqualität.

Deshalb investieren aktuell immer mehr Unternehmen und Einzelpersonen in Integra Saratoga. Sie steigern damit den Mehrwert und Zufriedenheit ihrer Kunden und Angestellten.

Integra Saratoga stellt einen bedeutenden Fortschritt in der Produktionslinie der Firma Integra dar. Dies erfüllt uns mit Stolz und Freude.

Mit unserem innovativen Produkt ist Ihnen der Erfolg garantiert!

VIELSEITIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN



Die Zubereitung von Lebensmitteln ist eine anspruchsvoll- und verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir haben einen Verkaufsautomaten entwickelt, welcher allen erdenklichen Anforderungen gerecht wird.

Integra Saratoga wird aus hochwertigen und widerstandsfähigen Materialien gefertigt. Alle verwendeten Materialien, wie zum Beispiel Edelstahl, genügen selbstverständlich den erforderlichen Hygienestandards.

Ein modernes Filtersystem gestattet einen Betrieb ohne unangenehme Gerüche.

Die Zubereitungszeit von unglaublichen 35 Sekunden verschafft selbst den beschäftigtesten Kunden Zeit für den Kauf einer leckeren Portion Pommes frites.

Das auffällige aber dennoch elegante und hochwertige Design macht Integra Saratoga zu einem Blickfang in jeder Umgebung.

Dies eröffnet vielseitige Einsatzmöglichkeiten in Innen- sowie Außenbereichen. Beispiele sind: Bars, Diskotheken, Kinos, Bürogebäude, Bahnsteige, Flughäfen, etc.



IHR „BIG DEAL“ FÜR HOHE GEWINNE

Integra Saratoga wurde entwickelt, um in kürzester Zeit hohe Gewinne zu erzielen.

Ausgestattet mit einem größeren Vorratsvolumen als sein Vorgänger Integra i1, bietet Integra Saratoga ausreichend Platz für 100 Portionen Pommes frites zu je 110 g.

Die Produktionskosten für eine Portion betragen 0,38 €. Darin eingerechnet sind die Kosten für das gefrorene Rohprodukt, Frittieröl, Saucen, Salz, Strom und Verpackung. Die Stromkosten werden dabei durch die Energiesparklasse A++ minimiert. Weiterhin besticht der Verkaufsautomat mit einem geringen Reinigungs- und Wartungsaufwand.

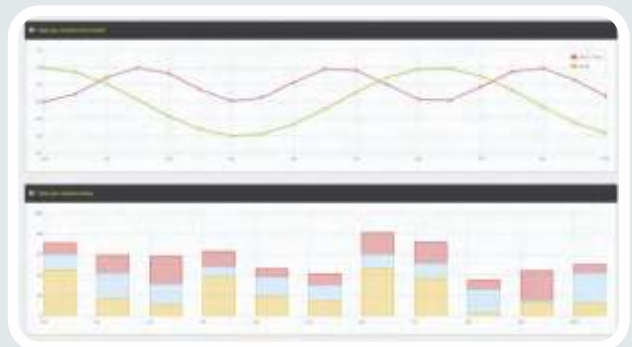
Bei einem durchschnittlichen Verkauf von 30 Portionen pro Tag ist ein Dauerbetrieb von 3 Tagen ohne Eingriffe von außen möglich.

Das große LED-Display macht die Bedienung von Integra Saratoga kinderleicht. Zusätzlich bringen Sie damit Ihre Werbung zielsicher an Ihre Kunden.

Steuern Sie ihren Integra Saratoga aus der Ferne. Sie können den Automaten Ein- und Ausschalten sowie über die verschiedenen Sensoren die Füllstände der Vorratsbehälter abrufen.

Unser Mitarbeiter im Online-Support sind Montag bis Freitag für Sie dar. Wir freuen uns darauf, Ihre Anliegen so schnell wie möglich zu bearbeiten.

Die Kombination aus hoher Zubereitungsgeschwindigkeit, geringen Unterhaltskosten und hervorragender Produktqualität sichert Ihnen Ihre Gewinne.



TECHNISCHE DATEN

COMPUTER

Form factor:	All in one – touch screen PC
Computerspezifikationen:	Intel Celeron Quad Core J1900 2.0Ghz lüfterlos, 4GB RAM, 128GB SSD, I/O: RJ45x1 LAN, USB2.0x4, VGAx1, HDMIx1, Audio I/Ox1, RS232X2, WiFi
Betriebssystem:	Windows 10 mit angepaßter Software
Display:	19"LCD Panel with LED Backlight, Screen resolution: 1280x1024, Luminance: 1000cd/m2, Seitenverhältnis: 5:4, Kontrast: 1000:1, Touchscreen mit Blendschutzbeschichtung

STROMVERSORGUNG

Netz-Eingang:	220 - 240VAC, ~16A, 50-60Hz, einphasig
Interne elektrische Versorgung:	Alle elektrischen Komponenten werden mit 24 VDC versorgt Ausnahmen: Heizelemente, Auslassventilator, Kühlergebläse, Luftkompressor und Kühlaggregat.
Stromverbrauch:	1,375 kWh/60 Minuten, 0,22 kWh pro Portion

BEZAHLSYSTEM

Unterstützte Systeme:	Das Bezahlsystem wird nicht mit dem Verkaufsautomaten verkauft. Das Gerät verfügt über eine Integra-eigene MDB-PC-Schnittstelle, die verschiedene MDB-kompatible Systeme unterstützt. MEI-Münzwechsler der Serie 7x00, ICT XBA und XBA mini Geldscheinprüfer, Payter P68 und Nayax Onyx-Kreditkarten Terminals werden empfohlen und unterstützt.
------------------------------	---

TECHNISCHE DATEN

KONSTRUKTION

Unterkonstruktion:	Pulverbeschichteter Stahl foliert, 4 Lenkrollen mit Stopfunktion
Gehäuse:	PVC-Paneel und Stahlkonstruktion, zweischichtiges Lexan mit aufgedruckten Grafiken und LED-Hintergrundbeleuchtung (benutzerdefinierbar) auf der Vorderseite, aufgedruckte Grafiken auf den Seitenwänden (benutzerdefinierbar)
Interne Komponenten:	Edelstahl (Lebensmittelstandard)
Lebensdauer:	15 Jahre

BETRIEBSDATEN

Betriebstemperatur:	15 – 30 °C (keine direkte Sonneneinstrahlung), relative Luftfeuchtigkeit 20 – 80 %
Transporttemperatur:	-40 – 60 °C, relative Luftfeuchtigkeit 5 – 95 %
Temperatur Kühlaggregat:	-15 °C
Betriebsdruck:	6 bar

ABMESSUNGEN

Netto-Abmessung:	1540 mm x 870 mm x 2015 mm
Brutto-Abmessung:	1550 mm x 910 mm x 2100 mm (mit Verpackung)
Netto-Gewicht:	560 kg
Brutto-Gewicht:	580 kg (mit Verpackung)



ALEX GASTRO

HOTELBEDARF UG



INTEGRA SYSTEM
smart solutions



**INTEGRA
SYSTEM**

Alex Gastro Hotelbedarf UG

Pattenhamerstraße 2
83376 Truchtlaching
Mobil: 0160 93 633 539
eMail: alex.gastro.hotelbedarf@gmail.com

www.alex-gastro.de