

# FICHE TECHNIQUE

## COUPE PAIN BRON 35 CM SOCLE INOX AVEC SECURITE PLASTIQUE

Réf. 35789

### COMPTOIR DE BRETAGNE

ZAC Rive Ouest  
17 Boulevard du Trieux  
35740 PACE

Tel : 02 99 85 21 00  
Fax : 02 99 85 21 13  
E-mail : infobretagne@cgroupecomptoir.com



### CARACTÉRISTIQUES

Longueur lame : 350 mm  
Longueur hors tout : 525 mm  
Largeur 135 mm  
Hauteur hors tout : 155 mm  
Poids : 2,850 kg

Socle en acier inoxydable épais et très rigide.

Lame en acier inoxydable trempé polie miroir pour améliorer la résistance à la corrosion par piqûre 4 patins antidérapants et poignée en matériau synthétique

Coupe efficace même sur pain frais grâce au nouveau système de fixation de la lame (*effet guillotine*) avec axe ajusté de précision.

Sécurité plastique non démontable

Pas d'aspérités ni vis apparentes sur le socle, pour une meilleure hygiène.

Protection de la lame sous le socle pour éviter de se couper en déplaçant le coupe-pain

Permet de couper tous les pains, couronne, grosse boule, pain parisien, baguette, etc...

Poignée rivetée «pleine soie», 3 rivets

Fabriqué en France

Conditionnement : à l'unité dans une boîte décorée

Fabriquant/Marque



LOUIS TELLIER