



## FIGE TECHNIQUE PRODUIT

### COUPE-PAIN PROFESSIONNELS

Réf. : **703SF1**      EAN : **3700265002005**  
Réf. : **65338**      EAN : **3700265002012**  
Réf. : **703SX**      EAN : **3700265002029**



#### DESCRIPTIF TECHNIQUE

##### **703SF1**

- \* Longueur : Net = 230 mm / Brut = 275 mm
- \* Largeur : Net = 215 mm / Brut = 235 mm
- \* Hauteur : Net = 400 mm / Brut = 445 mm
- \* Poids : Net = 3,400 kg / Brut = 3,770 kg
- \* Conditionnement : Boîte décorée

##### **65338**

- \* Longueur : Net = 240 mm / Brut = 275 mm
- \* Largeur : Net = 220 mm / Brut = 230 mm
- \* Hauteur : Net = 413 mm / Brut = 445 mm
- \* Poids : Net = 3,665 kg / Brut = 4,300 kg
- \* Conditionnement : Boîte décorée

##### **703SX**

- \* Longueur : Net = 240 mm / Brut = 275 mm
- \* Largeur : Net = 210 mm / Brut = 230 mm
- \* Hauteur : Net = 430 mm / Brut = 445 mm
- \* Poids : Net = 3,410 kg / Brut = 4,035 kg
- \* Conditionnement : Boîte décorée

- 
- \* Epaisseur des tranches de 5 à 85 mm
  - \* Carter de sécurité pour la protection des doigts
  - \* Lame en acier inoxydable trempé polie

#### LES POINTS FORTS

- \* Carter de sécurité
- \* Protection plastique transparente
- \* Coupe parfaite même sur le pain frais et sans écrasement grâce au profil de la lame dentelée en 1/2 lune
- \* Possibilité d'obtenir des tranches d'épaisseur régulières de 5 à 85 mm grâce à la butée réglable
- \* Bonne tenue sur le plan de travail grâce aux ventouses
- \* Toutes pièces de rechange disponibles
- \* Différents socles selon modèles :
  - 703SF1 : Socle bois massif verni et ventouses
  - **65338** : Socle plastique et ventouses
  - 703SX : Socle acier inoxydable et ventouse

#### A QUOI SERT-IL ?

*Permet de couper de parfaites tranches de pain régulières sans les écraser même avec du pain frais*

\* Net = Sans emballages  
Brut = Avec emballages