

FICHE TECHNIQUE

COMPTOIR DE BRETAGNE

ZAC Rive Ouest
17 Boulevard du Trieux
35740 PACE

COUPE PAIN BRON 35 CM SOCLE INOX AVEC SECURITE PLASTIQUE

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

Réf. 35789



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 piqure 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