

■ Découpe titres restaurant

COUPONEUR

Fonctionne avec tous les titres restaurant :



Ses atouts

Le COUPONEUR est une machine manuelle destinée à découper vite et juste l'angle supérieur gauche des titres restaurants.

La découpe des titres est obligatoire depuis décembre 2006 afin de sécuriser ce moyen spécial de paiement.

La découpe des coins INVALIDE les titres restaurants en cas de vol ou perte et permet de conserver une preuve d'encaissement jusqu'à la réception du remboursement des titres correspondants.

Sans aucun réglage, le COUPONEUR tranche précisément à l'endroit exact des pointillés sans risque d'erreur.

Une butée latérale réglable permet à l'opérateur de taquer les titres froissés et/ou écornés.

A chaque découpe, les angles des titres sont collectés dans un réservoir amovible équipé d'une mire de trop plein en Altuglas. La lame spécialement traitée au carbure garantit une longévité de l'outil de coupe dans le temps.

Caractéristiques Techniques

Machine à découper les titres restaurants

Capacité : environ 100 titres par opération

Lever démultiplicateur, Presse intégrée à la descente de la lame

Tabulation automatique de l'angle d'attaque et Butée latérale réglable

Mire de positionnement des titres sur le plateau de travail

Réservoir mobile avec mire de trop plein en Altuglas

Dispositif de fixation par 2 vis (châssis)

Dimensions : P350 mm x H155 mm / 370 mm (levier en bas / levier en haut) x L170 mm

Couleur : Blanc / Beige

Poids : 2,7 kg

C&E CONCEPT

2, bld De-Lattre-de-Tassigny

69140 RILLIEUX-LA-PAPE

t+33 478 887 510

f+33 478 880 526

info@ceconcept.com