

## Invalidateur de titres restaurant

### *Description*

Le COUPONEUR est une machine manuelle destinée à découper l'angle supérieur gauche des différents titres restaurant émis.

La découpe des titres est obligatoire depuis décembre 2006 afin de sécuriser ce moyen spécial de paiement. La découpe des coins INVALIDE les titres restaurant en cas de vol ou perte et permet de conserver une preuve d'encaissement jusqu'à la réception du remboursement des titres correspondants.

Sans 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 convenablement les titres froissés et/ou écornés. A chaque découpe, les angles des titres sont collectés dans un réservoir mobile adéquat équipé d'une mire de trop plein.

La lame spécialement traitée au carbure garantit une longévité de l'outil de coupe dans le temps.

Un dispositif de fixation situé au dos du COUPONEUR assure la fixation stable sur le comptoir ou tout autre support dédié.

### *Caractéristiques techniques*

Capacité : environ 100 titres par opération

Levier démultiplicateur

Presse intégrée à la descente de la lame

Tabulation automatique de l'angle d'attaque

Butée latérale réglable

Mire de positionnement des titres sur le plateau de travail

Réservoir mobile avec mire de trop plein

Dispositif de fixation par dessous

Dimensions : P : 350 mm

H : 155mm/370mm (levier bas/haut)

L : 170mm

Couleur : Blanc/Beige

Poids : 2,7kg



Avril 2015

**M.A.I. SAS**

15, rue de la justice  
75020 Paris  
France

**www.maiparis.com**

Tél. (33) 01 43 43 24 74  
Fax (33) 01 43 43 25 70  
[contact@maiparis.com](mailto:contact@maiparis.com)

Cette fiche produit est donnée à titre indicatif. La société M.A.I. se réserve le droit d'apporter, à tout moment, sans préavis, toutes modifications techniques ou commerciales aux produits présentés dans la susdite.