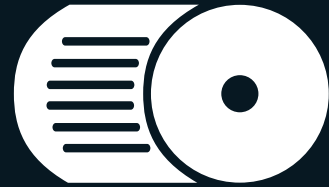




Trancheurs
à côtelette



Hachoirs



Trancheurs
à jambon



Mélangeurs



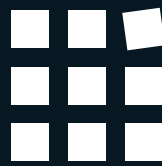
Cutters



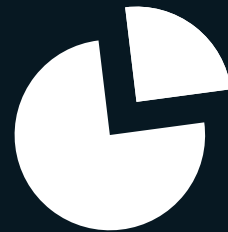
Scies à os



Poussoirs



Cubeuses



Trancheurs
à fromage

Dadaux
TECHNOLOGIES

INTRO

PROGRESSION ET STRUCTURATION...

Ce nouveau catalogue illustre plus de 30 ans de développement de machines pour parvenir à une offre unique de plus de 60 modèles destinés à la boucherie, la charcuterie, aux supermarchés et à l'industrie agroalimentaire. La clientèle est de plus en plus exigeante tant au niveau de l'hygiène des machines, que de la facilité de nettoyage, la sécurité, l'ergonomie, la robustesse, et les normes... Notre structure et nos moyens de production nous permettent d'évoluer constamment et d'être à la pointe, voire même, la référence pour certains produits. Notre connaissance du marché, notre expertise et notre bureau d'études géré par Stéphane Bachut nous aident à présenter des nouveautés de manière à offrir à nos clients des solutions pour fabriquer des produits nouveaux et à valeur ajoutée.



Jean-Claude et Albin DADAUX

"NOTRE STRUCTURE ET NOS MOYENS DE PRODUCTION NOUS PERMETTENT D'ÉVOLUER CONSTAMMENT."

"Our structure and our production means allows us to evolve constantly..."

Notre réseau de distributeurs et les chaînes de supermarchés qui nous font confiance pour certains depuis le début, nous ont hissés au rang de leader du marché et ensemble nous travaillons sans cesse tous les jours pour le rester.

Jean-Claude Dadaux

PDG de DADAUX SAS



EDITION :
LA SAGA DADAUX
VISIBLE SUR
WWW.DADAUX.COM

The SAGA DADAUX visible on
www.dadaux.com



This new catalogue illustrates more than 30 years of machines development to achieve a single offer of more than 60 models for use in butchery, delicatessen, supermarkets and in food industry. The customer is increasingly exigent both at the machines hygiene, as well as the facility of cleaning, the security, ergonomics, robustness, and standards level... Our structure and our production means allows us to evolve constantly and be at the forefront, even, the reference of certain periods. Our knowledge of the market, our expertise and our engineering office managed by Mr Stéphane Bachut help us to present novelties in order to offer to our customers solutions to manufacture new products and added value. Our distributors network and supermarkets chains that make us confidence from the beginning, hoist us to the market leader rank and together we are working continually every day for the right to remain.



CLIN D'OEIL...

20 ans déjà !

C'ÉTAIT EN 1996,
LA PREMIÈRE SCIE À OS
FAISAIT SON APPARITION
AU SALON MATIC DE PARIS.
AUJOURD'HUI LA GAMME
COMPTE 10 MODÈLES
DU Ø200 À 400MM.

20 YEARS ALREADY ! That is in 1996, the first bone saw had settled at the showroom MATIC of Paris. Today the range includes 10 models from Ø 200 to 400 mm.

LE CHIFFRE

10 000

machines produites en 2018

10000 machines produced in 2018



RENCONTRE

ALBIN DADAUX

DIRECTEUR ADJOINT

POUR UNE
MAITRISE TOTALE
DE LA PRODUCTION

Nous continuons à investir dans nos ateliers d'usinage et nous aurons bientôt 30 machines numériques. Cette intégration nous permet de mieux maîtriser la qualité et être plus réactifs. Les recrutements et la formation en interne nous permettent de gagner toujours plus en savoir-faire.

FOR A PRODUCTION COMPTE CONTROL

We are keeping on investing in our machining workshop and we will get soon 30 digital machines. This integration allows us to better control quality as well as being more reactive. Recruitments and intern training help us to acquire more and more know-how.



POLIGNY

**USINE
GASTROTECH**

USINE DE BIZERTE

Atelier de soudage

BIZERTE works - Welding shop

30 welders TIG - MIG - ARC.

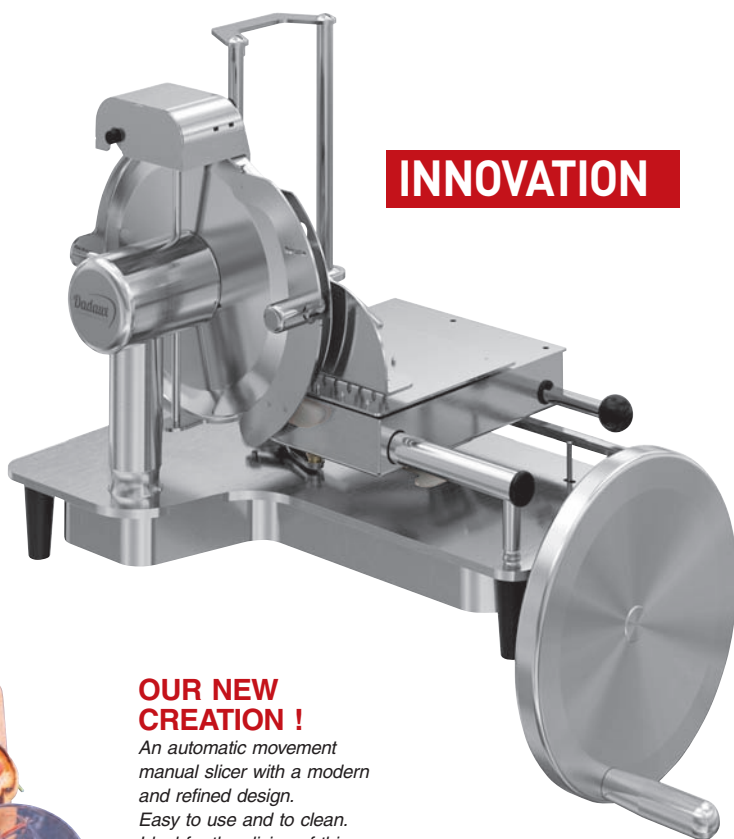
30 soudeurs TIG - MIG - ARC



Major Style

NOTRE NOUVELLE CRÉATION !

Un trancheur manuel à mouvement automatique avec une ligne moderne est épurée. Facile à utiliser et à nettoyer. Idéal pour le tranchage de produits fins (jambon, jambon sec, rosette, viande des grisons, fromage...)



INNOVATION

OUR NEW CREATION !

An automatic movement manual slicer with a modern and refined design. Easy to use and to clean. Ideal for the slicing of thin products (ham, dry ham, rosette, Grisons meat, cheese...)



TRANCHEUR À CÔTELETTES ICÔNE 700 ET ICÔNE 1100

EXISTENT MAINTENANT AVEC UN SYSTÈME D'AVANCE ÉLECTRIQUE (SERVOMOTEUR) POUR LES APPLICATIONS INDUSTRIELLES, ET AVEC UN TAPIS DE SORTIE.

Chop cutter

ICône 700 and ICône 1100 :

ICONE 700 and 1100 models now exist with an electrical advance (servomotor) for industrial applications, and with an exit conveyer.



LES CUTTERS 40, 80, ET 120 PEUVENT DÉSORMAIS ÊTRE ÉQUIPÉES D'UN PROGRAMMATEUR À ÉCRAN TACTILE ET UNE MÉMOIRE DE 50 RECETTES.

Cutters 40, 80 and 120 can now be equipped with a touch-screen programmer and a 50 recipes memory

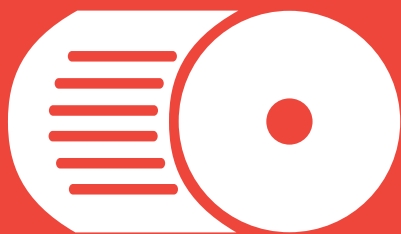
Dadaux

TECHNOLOGIES

SOMMAIRE / *Summary*

08 - 13	TRANCHEURS À JAMBON / <i>Ham Slicers</i>
14 - 19	HACHOIRS REFRIGÉRÉS / <i>Refrigerated meat mincers</i>
20 - 25	HACHOIRS / <i>Meat mincers</i>
26 - 29	MÉLANGEURS / <i>Mixers</i>
30 - 33	POUSSOIRS / <i>Stuffers</i>
34 - 39	CUTTERS / <i>Cutters</i>
40 - 45	SCIES À OS / <i>Band saws</i>
46 - 51	COUPES CÔTELETES / <i>Chop cutters</i>
52 - 53	CUBEUSE / <i>Minced meat</i>
54 - 57	TRANCHEUSES À FROMAGES / <i>Cheeses slicers</i>





TRANCHEURS À JAMBON

HAM SLICERS

major *Slice*



NOUVEAUTÉ NEW

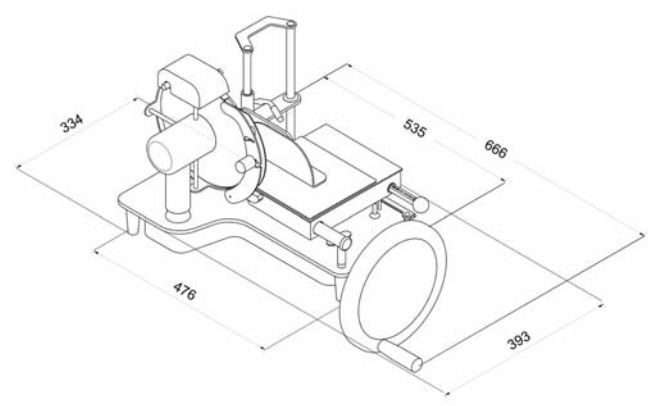


Major *Style*



Trancheur à volant à mouvement automatique.
Epaisseur réglable de 0 à 2 mm.
Lame Ø 250mm
Capacité de coupe: 200 x 150 mm
Poids: 45 Kg
Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304.
Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique.

*Automatic movement manual slicer.
Great precision slice thickness regulator from 0 to 2 mm.
Blade diameter : 250mm
Cutting capacity: 200 x 150 mm
Weight: 45 Kg
Entirely in stainless steel Aisi 304.
Operating reliability and easy cleaning thanks to its ergonomic design.*

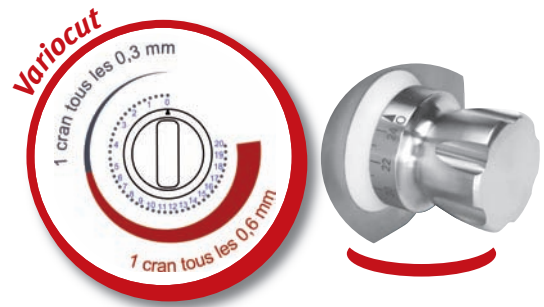


Dimensions



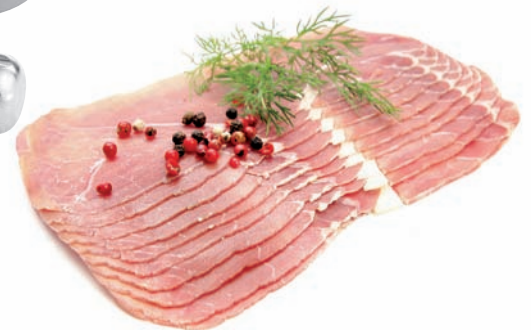
Trancheurs à jambon

Ham Slicers



Bouton de réglage en INOX avec système **Variocut**

Stainless steel adjusting button with Variocut system



Gravinox 300

Gravinox 350

Entièrement INOX 18-10

Très robuste

Entraînement par courroie

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm

Affuteur à manœuvre automatique indépendant

Chariot coulissant très souple

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP63

Chariot démontable

Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust

Driving by belt

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness regulator from 0 to 25 mm

Independent automatic sharpener

Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP63

Desmountable

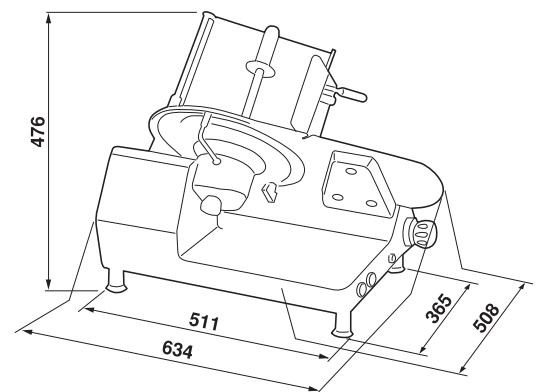
Certification UL NSF CSA

Options disponibles – Available Options:

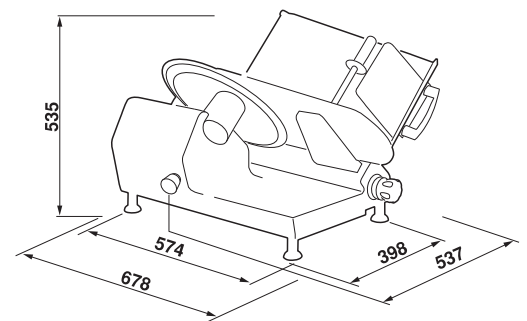
Tension: TRI, 400V, 50Hz / Mono, 110V, 60Hz: (seulement pour Gravinox 300) (only Gravinox 300)

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox

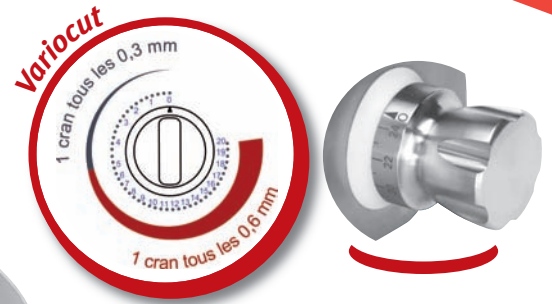


Dimensions Gravinox 300



Dimensions Gravinox 350

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
GRAVINOX 300	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	280 x 179 ou D.242 mm	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,27 CV (0,20Kw)	43 Kg
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	251 x 161 ou D.208 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,37 CV (0,27Kw)	49 Kg



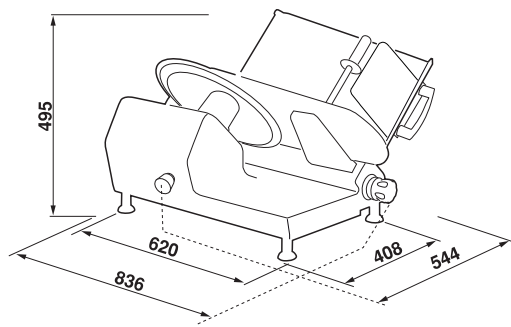
Bouton de réglage en INOX avec système Variocut

Stainless steel adjusting button with Variocut system

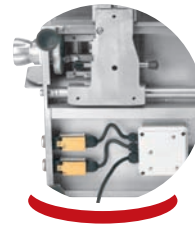
Major Slice 350

Entièrement INOX 18-10
 Très robuste
 Entraînement par pignons
 Entièrement étanche
 Accès facile pour le nettoyage
 Mono 230 V
 Résiste à la corrosion
 Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm
 Affûteur à manœuvre automatique indépendant
 Chariot coulissant très souple
 Conforme aux normes C.E.
 Indice de protection IP67
 Certification UL NSF CSA

*Entirely Stainless steel 18-10
 Very robust
 Gear driven
 Entirely watertight
 Accessibility for the cleaning
 Mono 230 V
 Corrosion resistant
 Great precision slice thickness regulator from 0 to 20mm
 Independent automatic sharpener
 Sliding carriage very flexible
 Complies CE norms.
 Indication of waterproofness IP67
 Certification UL NSF CSA*



**Dimensions
 Major Slice 350**



**Étanchéité machine
 Waterproofness**



**Accessibilité pour nettoyage
 Accessibility for the cleaning**



**Chariot démontable
 Carriage removable**



**Position nettoyage
 Cleaning position**



**Extracteur de lame
 quart de tour en option
 Blade extractor quarter turn
 in option**



**Affûteur indépendant
 Independant sharpener**

Options disponibles – Available Options:

Tension: TRI, 400V, 50Hz / Mono, 110V, 60Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Extracteur de lame – Blade extractor

Guide produit sur porte-produit – Product guide on carriage tray

Emballage export – Export packaging: Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5CV (0,36Kw)	55 Kg

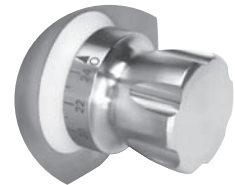


Trancheurs à jambon

Ham Slicers



Tableau de commande pour 350 Semi auto
Control board



Bouton de réglage en INOX avec système **Variocut**

Stainless steel adjusting button with Variocut system

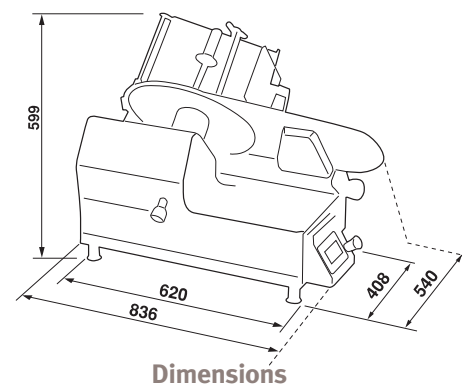


Extracteur de lame quart de tour en option
Blade extractor quarter turn in option

350 "Semi auto"

Entièrement INOX 18-10
Très robuste et entraînement par pignons
Entièrement étanche
Accès facile pour le nettoyage
Mono 230 V
Résiste à la corrosion
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm
Affuteur à manoeuvre automatique indépendant
Chariot coulissant très souple
Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis)
Cadence pour course 380 mm : réglable jusqu'à 40 cycles/ min.
Conforme aux normes C.E.
Indice de protection IP67
Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10
Very robust and gear driven
Entirely watertight
Accessibility for the cleaning
Mono 230 V
Corrosion resistant
Great precision slice thickness regulator from 0 to 25mm
Independent automatic sharpener
Sliding carriage very flexible
Asynchronous motor (with reductor wheel and screw)
Cadence for advance 380mm : adjustable until 45 cycles / min.
Complies CE norms.
Indication of waterproofness IP67
Certification UL NSF CSA



Dimensions

Options disponibles – Available Options:
Tension : TRI, 400V, 50Hz / Mono, 110V, 60Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Extracteur de lame pour 350 "Semi-Auto" – Blade extractor for 350 "Semi Auto"
Chariot basculant – Moving carriage
Emballage export – Export packaging:
 Caisse bois – Woodenbox
Programmeur de tranches – Slice counter.

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350 AUTO	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64CV (0,47Kw)	68 Kg



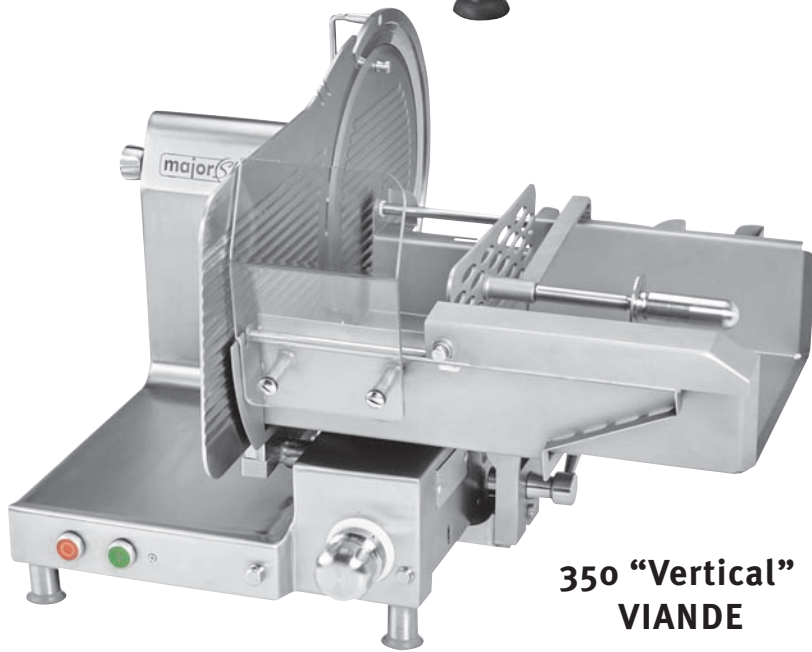
300 "Vertical"



Affûteur indépendant
Independent sharpener



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning



350 "Vertical"
VIANDE



Bouton de réglage en INOX avec système Variocut
Stainless steel adjusting button with Variocut system

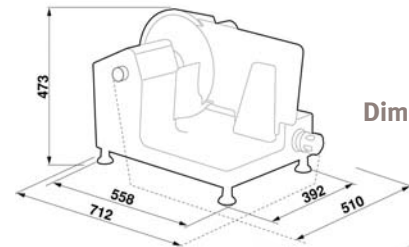


Chariot démontable
Carriage removable

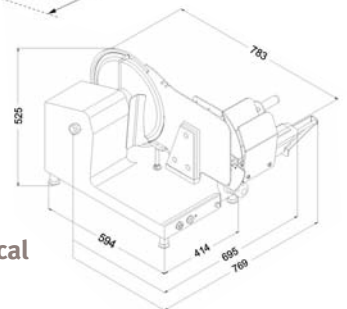
300 et 350 "Vertical"

Entièrement INOX 18-10
Très robuste et entraînement par pignons
Entièrement étanche
Accès facile pour le nettoyage
Mono 230 V
Résiste à la corrosion
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision :
350 Vertical : de 0 à 20 mm
Affûteur à manœuvre automatique indépendant
Chariot coulissant très souple
Conforme aux normes C.E.
Indice de protection IP67

Entirely Stainless steel 18-10
Very robust and gear driven
Entirely watertight
Accessibility for the cleaning
Mono 230 V
Corrosion resistant
Great precision slice thickness regulator :
350 Vertical : from 0 to 20mm
Independent automatic sharpener
Sliding carriage very flexible
Complies CE norms.
Indication of waterproofness IP67



300 Vertical



350 Vertical

Options disponibles – Available Options:
Tension : TRI, 400V, 50Hz / Mono, 110V, 60Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Guide produit sur porte-produit – Product guide on carriage tray
Chariot basculant – Moving carriage
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 300 Vertical	Manuel - Vertical	281 x 227 ou D.227 mm	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,5CV (0,36Kw)	46 Kg
MAJOR SLICE 350 Vertical	Manuel Vertical	313 x 278 ou D.278 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64CV (0,47Kw)	68 Kg



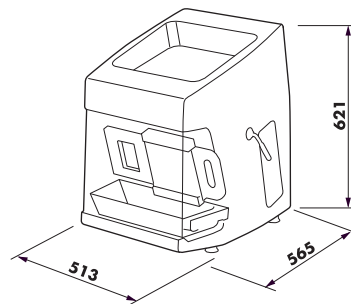
HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

*REFRIGERATED
MEAT MINCERS*





Setna équipé d'un reconstitueuseur noir
Setna with black portionner



Dimensions



Position nettoyage
Cleaning position



**MACHINE ÉQUIPÉE DE
COUTEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)**
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE

*Carter monobloc.
Entièrement réfrigéré.
Hygiène garantie.
Présentation et finition irréprochables.*

Setna

Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc - corps démontable
Corps, réserves et vitrines réfrigérés
Finition Inox brossé
Eclairage rouge dans la vitrine
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé
Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R134
Double coupe
Equipé d'un reconstitueuseur avec 5 calibrages automatiques: 90 - 110 – 130 – 150 – 170 grammes
Conformes aux normes CE

*Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter and dismantable body
Cooled body,window and storage space
Fine glossy stainless steel finish
Red light in the window
Refrigeration by hermetic compressor and static and pulsed cold
Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R134
System unger
Equipped with a automatic portionner with 5 automatic calibers: 90- 110 – 130 – 150 – 170 grams
Complies with CE norms*



Options disponibles – Available Options:
Tension: MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Système de coupe – Cutting system :
- Simple coupe – System enterprise
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
SETNA	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg



Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



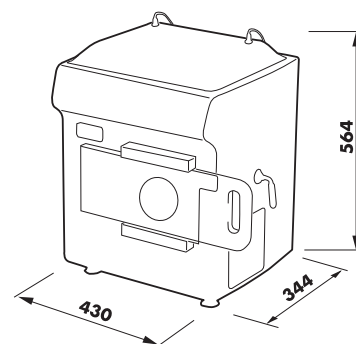
Zircon équipé d'un reconstitueur noir
Zircon with black portionner



Zircon sans reconstitueur
Zircon without portionner



MACHINE ÉQUIPÉE DE COUPEAU
"SOLID" (LICOSWISS®)
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



Dimensions



Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency: 60Hz

System de coupe – Cutting system:

Simple coupe – System enterprise

Reconstitueur noir – Black portionner:

Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Zircon

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc - corps démontable

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox brossé

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R134

Livré avec ou sans reconstitueur

Reconstitueur avec 5 calibrages automatiques : 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and dismantable body

Cooled body and storage space

Fine glossy stainless steel finish

Refrigeration by hermetic compressor and static cold

Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R134

Equipped with or without portionner

Portionner with 5 automatic calibers: 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grams

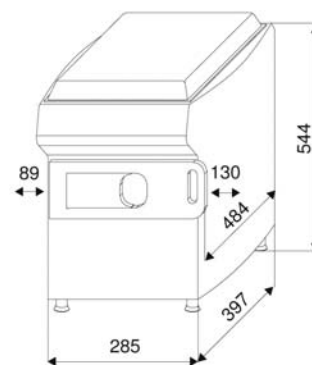
System unger

Complies with CE norms

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
ZIRCON	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg



Cristal équipé d'un reconstitueur noir
Cristal with black portionner



Dimensions



MACHINE ÉQUIPÉE DE COUPEAU "SOLID" (LICOSWISS®)
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



Options disponibles – Available Options:
Tension: MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency: 60Hz
System de coupe – Cutting system:
Simple coupe – System enterprise
Reconstitueur noir – Black portionner:
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox

Cristal

Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc - corps démontable
Corps et réserves réfrigérés
Finition Inox brossé
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique
Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R134
Livré avec reconstitueur
Reconstitueur avec 5 calibrages automatiques : 90 - 110 – 130 – 150 – 170 grammes
Double coupe
Conformes aux normes CE

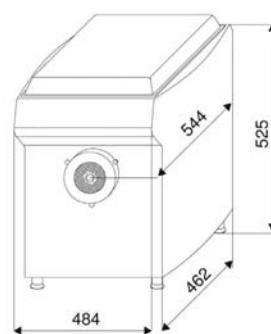
Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter and dismantable body
Cooled body and storage space
Fine glossy stainless steel finish
Refrigeration by hermetic compressor and static cold
Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R134
Equipped with a portionner
Portionner with 5 automatic calibers: 90 - 110 – 130 – 150 – 170 grams
System unger
Complies with CE norms

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRISTAL	MONO, 230V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg
CRISTAL	24 V	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg



Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



Dimensions
Cryolite



MACHINE ÉQUIPÉE DE COUPEAU
"SOLID" (LICOSWISS®)
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



Cryolite

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc - corps démontable

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox brossé

Double coupe

Réducteur à bains de graisse
(graissé à vie)

Réfrigération par compresseur
hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique
à affichage digital – Gaz : R134

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and dismantable body

Cooled body and storage space

Fine glossy stainless steel finish

System unger

Oil bath reducer
(permanently oiled)

Refrigeration by hermetic compressor
and static cold

Regulation by digital display electronic
thermostat – Gaz : R134

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Systeme de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise

- Triple coupe (Utilisation possible avec
une grille et un couteau supplémentaire sur
double coupe) – Triple cut (Possible use with a
extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging :

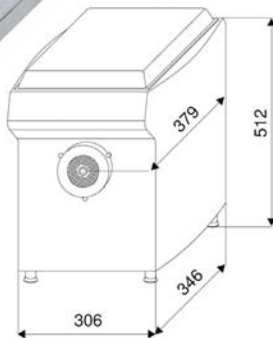
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYOLITE	TRI, 400V, 50 HZ	3CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	10L	98 mm	Ø 5 mm	85 Kg



Rubis

Corps fixe / Fix Body

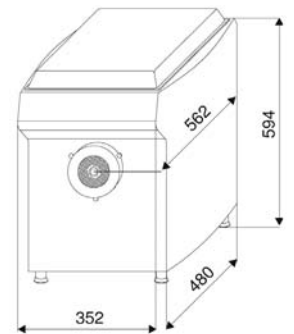


Dimensions Rubis



Microlite

Corps fixe / Fix Body



Dimensions Microlite



MACHINES ÉQUIPÉES DE
COUTEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)

- + D'HYGIÈNE
- + DE LONGÉVITÉ
- + DE ROBUSTESSE

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency: 60Hz

Système de coupe – Cutting system:

- Simple coupe – System enterprise
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Rubis - Microlite

Machines destinées à l'exportation / Machines for export

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc et corps fixe

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox microbillée

Double coupe

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R134

Nettoyage automatique du corps grâce à une brosse s'installant à la place de l'hélice

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and fix body

Cooled body and storage space

Bead blasted stainless steel finish

Double coupe

Refrigeration by hermetic compressor and static cold

Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R134

Automatic cleaning of body thanks to a putting brush instead of helix

Complies with CE norms

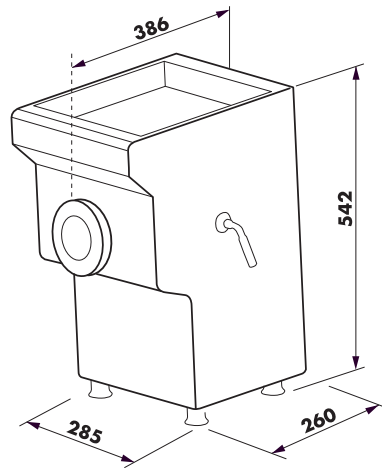
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
RUBIS	TRI, 400V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg
MICROLITE	TRI, 400V, 50 HZ	2,5 CV (1,85 Kw)	500 Kg/h	7,5L	98 mm	Ø 5 mm	60 Kg



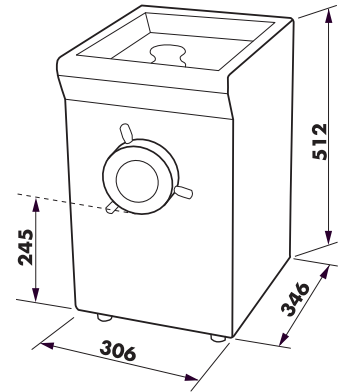
HACHOIRS

MEAT MINCERS





Dimensions TX82



Dimensions 82 Classic

TX82

Corps démontable / Dismountable Body



Simple coupe ou double coupe
System entreprise and system unger



MACHINES ÉQUIPÉES DE
COUPEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



82 Classic

Corps fixe / Fix Body

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

Corps fixe pour 82 CLASSIC

Nettoyage automatique du corps grâce à une brosse s'installant à la place de l'hélice

Corps démontable pour TX82

Très facile à nettoyer

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

Fix body for 82 CLASSIC

Automatic cleaning of body thanks to a putting brush instead of helix

Dismountable body for TX82

Very easy to clean

System unger

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Simple coupe – System entreprise,

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
82 CLASSIC	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg

Hachoirs

Meat mincers



TX98

TX98 : Machine de table
 TX98 COMPACT :
 Machine sur pieds
 TX114 : Machine sur pieds
 Entièrement INOX 18-10
 Carter monobloc
 Corps démontable
 Double coupe
 Réducteur à bains de graisse
 (graissé à vie)
 Très facile à nettoyer
 Conformes aux normes CE



TX98 Compact

TX98 : Machine of table
 TX98 COMPACT :
 Machine on feets
 TX114 : Machine on feets
 Entirely in stainless steel 18-10
 Monobloc carter
 Dismountable body
 System unger
 Oil bath speed reducer
 (permanently oiled)
 Very easy to clean
 Complies with CE norms



TX114

TX114 - Grille de protection pivotante
 contrôlée par contacteur de sécurité
 pour faciliter le nettoyage
 Grate protection checked by contactor
 of safety to facilitate the cleaning



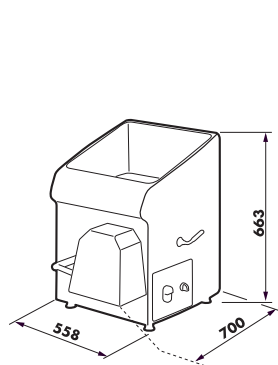
Alimentation facile
 du TX98 Compact
 Easy feeding of TX98 Compact



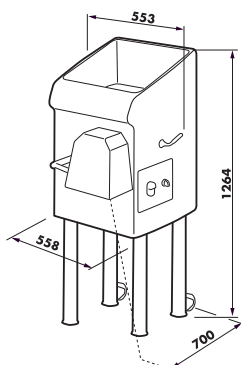
MACHINES ÉQUIPÉES DE COUTEAU
 "SOLID" (LICOSWISS®)
 + D'HYGIÈNE
 + DE LONGÉVITÉ
 + DE ROBUSTESSE



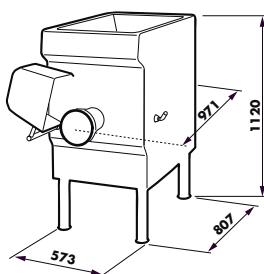
Simple coupe / System entreprise
 Double coupe / System unger



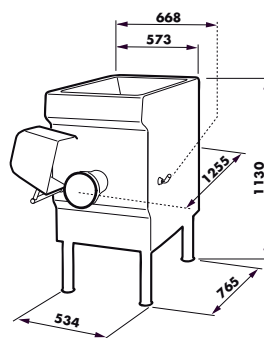
Dimensions
TX98



Dimensions
TX98 sur socle



Dimensions
TX98 Compact



Dimensions TX114

Options disponibles

- Available Options:
- Fréquence** – Frequency : 60Hz
- Pied support pour TX98**
– Foot support for TX98
- Systeme de coupe**
– Cutting system :
 - Simple coupe – System entreprise,
 - Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe)
 - Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger).
- Emballage export**
– Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98	TRI, 400V, 50 HZ	3CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	20L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg
TX 98 COMPACT	TRI, 400V, 50 HZ	4,5CV (3,3 Kw)	950 Kg/h	50L	98 mm	Ø 5 mm	120 Kg
TX 114	TRI, 400V, 50 HZ	5,5CV (4 Kw)	1600 Kg/h	50L	114 mm	Ø 5 mm	130 Kg



Minimix 98

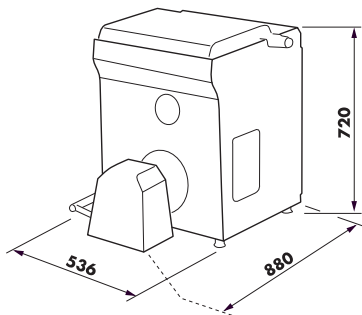


TX32 ML

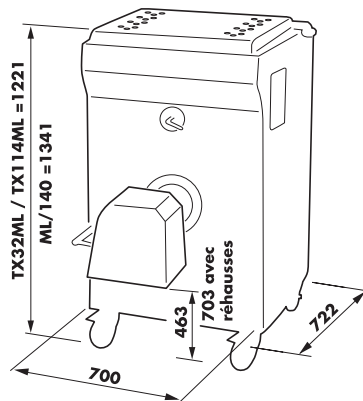
TX32 ML/140

TX114 ML

TX114 ML/140



Dimensions
Minimix 98



Dimensions
TX32 ML - TX114 ML



Bras de mélange
TX32 ML / Minimix 98
Mixing arm TX32 ML / Minimix 98



MACHINES ÉQUIPÉES DE
COUPEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)

- + D'HYGIÈNE
- + DE LONGÉVITÉ
- + DE ROBUSTESSE

HACHOIR MELANGEUR
Double coupe ou simple coupe
Entièrement INOX 18-10
Carter monobloc
2 motoréducteurs séparés
à bain de graisse
Très facile à nettoyer
Conformes aux normes CE

MIXER GRINDER
System Unger or System enterprise
Entirely in stainless steel 18-10
Monobloc carter
2 separated motors reducers
with grease bath
Very easy to clean
Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

Systeme de coupe – Cutting system :

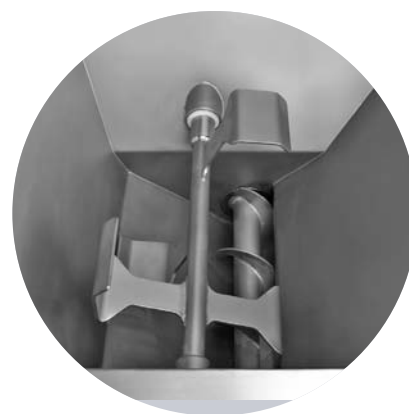
-Triple coupe (Utilisation possible avec 3 grilles et 2 couteaux supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a 3 blades and 2 knives on system unger)

Emballage export – Export packaging: Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
MINIMIX 22	TRI, 400V, 50 HZ	2CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	500 Kg/h	40L	22 Enterprise	Ø 5 mm	90 Kg
MINIMIX 98	TRI, 400V, 50 HZ	2CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40L	98 Unger	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 32 ML/140	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	140 L	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML/140	TRI, 400V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	140 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg

Hachoirs

Meat mincers



Trémie / Hopper



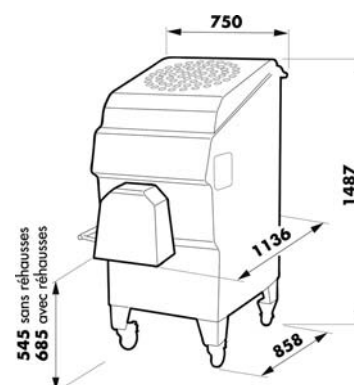
Pièces mécaniques pour system double coupe

Mechanicals parts for system unger



MACHINE ÉQUIPÉE DE COUTEAU "SOLID" (LICOSWISS®)

- + D'HYGIÈNE
- + DE LONGÉVITÉ
- + DE ROBUSTESSE



Dimensions TX130 Auto

TX130 Auto

MACHINE AUTOMATIQUE

Entièrement INOX 18-10

Double coupe

Carter monobloc

2 motoréducteurs à bains de graisse séparés

Bras d'amenage pour une alimentation automatique

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

AUTOMATIC MACHINE

Entirely in stainless steel 18-10

Double coupe

Monobloc carter

2 motors reducers with distinct grease bath

Mixing arm for automatic feeding

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

Systeme de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

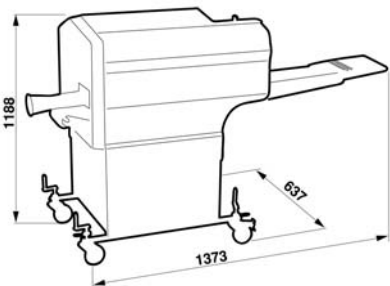
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox.

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur bras d'amenage Driving arm motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 AUTO	TRI, 400V, 50 HZ	10CV (7,5 Kw)	0,35 CV (0,25 Kw)	1600 Kg/h	145L	130 mm	Ø 5 mm	220 Kg



**MACHINE ÉQUIPÉE DE
COUTEAU "SOLID"
(LICOSWISS®)**
+ D'HYGIÈNE
+ DE LONGÉVITÉ
+ DE ROBUSTESSE



Dimensions Portio 140



Raccordement TX32ML + Portio 140
Connecting TX32 ML + Portio 140



Raccordement
Connecting

Portio 140

Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur

Entièrement INOX 18-10

Connectable au hachoir mélangeur TX32ML ou TX114 ML

Montés sur roulettes (Réglable en hauteur)

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

Compact machine including the portionner and the conveyor

Entirely in stainless steel 18-10

Connectable with the mixer grinder TX32ML or TX114 ML

With wheels (Adjustable in height)

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

- **Pédale de commande à installer sur hachoir mélangeur** – Control panel to install on the mixer grinder
- **Prise en façade sur hachoir mélangeur pour connexion portionneur** – Connection in facing on the mixer grinder for connecting the portionner

Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox.

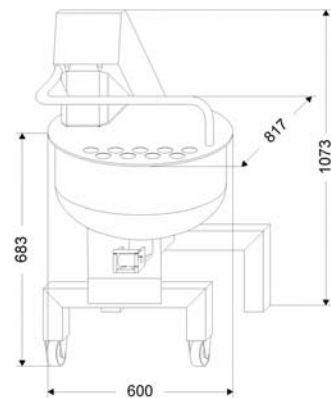
Réf Ref	2 moteurs 2 motors	Débit théorique Mincer motor	Taille steak Size steak	Vitesse de tapis Belt speed	Poids net Weight
PORTIO 140	0,7 CV (0,5 + 0,2 CV) 0,5 Kw (0,37 + 0,12 Kw)	60 portions / min	De 60 à 260 mm de long x 110 x 35 mm From 60 to 260 mm of length x 110 x 35 mm	0,4 m/s	90 Kg



MÉLANGEURS

MIXERS





**Dimensions
PMX60 - PMX60CM**

PMX60 - PMX60CM

PMX60
Cuve entraînée par le produit

PMX60 CM
Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable (sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection INOX

Conforme aux normes C.E.

PMX60
Bowl driven by the product

PMX60 CM
Motorized bowl – 2 motors

Entirely in stainless steel 18-10

Arm can be raised

Removable arm (available on request)

Tipping bowl

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection in stainless steel

Complies with CE norms



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

Options disponibles – Available Options:

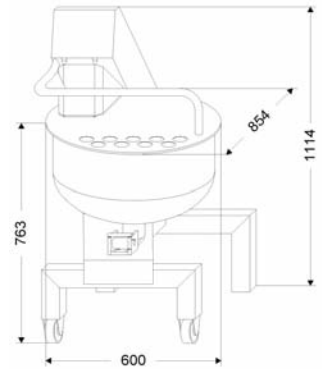
- Tension :** MONO, 230V, 50Hz
- Fréquence – Frequency :** 60Hz
- Variateur de vitesse – Speed variator**
- Emballage export – Export packaging :**
Caisse bois – Woodenbox

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Motor <i>Motor</i>	Contenance <i>Capacity</i>	Capacité de mélange <i>Mixing capacity</i>	Poids net <i>Weight</i>
PMX60	TRI, 400 V, 50 Hz	0,7 CV (0,5 Kw)	30 à 35 kg	8 à 35 kg	95 kg
PMX60CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg



Mélangeurs

Mixers



Dimensions
PMX90
PMX90CM



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

PMX90 - PMX90CM

PMX90
Cuve entraînée par le produit

PMX90 CM
Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable
(sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection

Conforme aux normes C.E.

PMX90
Bowl driven by the product

PMX90 CM
Motorized bowl – 2 motors

Entirely in stainless steel 18-10

Arm can be raised

*Removable arm
(available on request)*

Tipping bowl

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency: 60Hz

Variateur de vitesse – Speed variator

Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	45 à 50 kg	8 à 50 kg	100 kg
PMX90CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5CV	45 à 50 kg	2 à 50 kg	110 kg

Chaîne de saucisserie

Exemple de ligne de fabrication équipée d'un hachoir TX114 Compact, d'un mélangeur PMX90 et d'un TORSADO.

Ces équipements correspondent à une production en supermarché de 300 kg à 3 Tonnes /semaines ou à une production de 1 tonne/ jour en atelier de fabrication.

An example of manufacturing line equipped with a meat mincer "TX114 compact", a mixer "PMX90" and a stuffer "TORSADO". These equipments complies with a supermarket production from 300 kg to 3 Tons/week or a production of 1 ton/day in workshop.

Jean-Claude Dadaux

PDG de DADAUX SAS



Poussoir

Mélangeur

Hachoir



POUSSOIRS

STUFFER

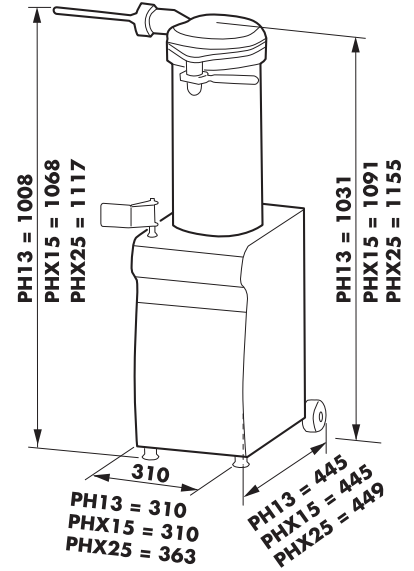




PH13



PHX15 - PHX25



Dimensions
PH13 - PHX15 - PHX25



Couvercle ouvert
Lid open



Doseur manuel et cornet coudé
Manual portionner and bent nozzle



Accessoires inox 18/10
Accessories stainless steel 18/10



Joint de couvercle
Lid gasket

PH13 - PHX15 - PHX25

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires (sauf PH13 Piston en Polydur)

Circuit hydraulique fermé

Décompression automatique

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tension

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories (except PH13 piston in polydur)

Closed hydraulic circuit with tank

Automatic decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

Waterproof electric box

Low voltage control

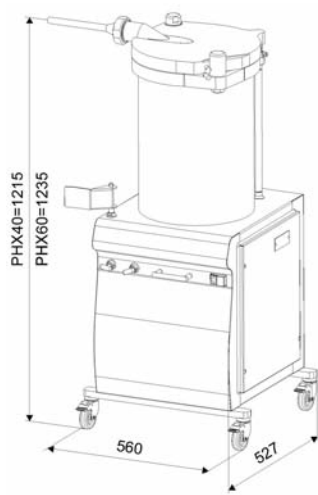
Complies with CE norms

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
PH 13	TRI, 400 V, 50 Hz	0,5 CV (0,368 Kw)	13 L	75 kg
PHX 15	TRI, 400 V, 50 Hz	0,75 CV (0,55 Kw)	15 L	100 kg
PHX 25	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	25 L	130 kg



Poussoirs

Stuffers



Dimensions
PHX40 - PHX60



Doseur manuel
et cornet coudé
Manual portionner
and bent nozzle



Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10

PHX40 - PHX60

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires

Circuit hydraulique fermé

Décompression réglable

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tensions

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories

Closed hydraulic circuit with tank

Adjustable decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



Joint de couvercle
Lid gasket

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

pour PHX40, PHX60

Fréquence – frequency : 60Hz

Doseur manuel de 20 à 500g

– Manual portionner from 20 – 500g

Cornet coudé simple pour doseur

– Simple bent nozzles for doser

Cornet coudé avec valve antigoutte

– Bend nozzles with antidrop valve

Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
PHX 40	TRI, 400 V, 50 Hz	2 CV (1,5 Kw)	40 L	210 kg
PHX 60	TRI, 400 V, 50 Hz	2 CV (1,5 Kw)	56 L	250 kg



Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10



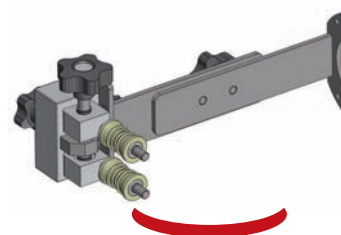
Protection de l'écran
Screen protection



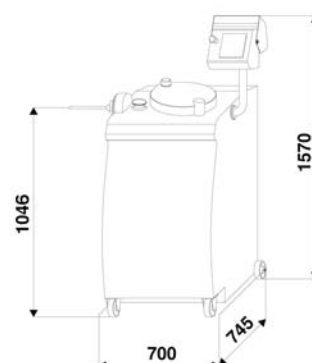
Joint de couvercle
Lid gasket



Écran tactile
Tactil screen



Option : Main automatique
Option : Automatic Hand



Dimensions

Torsado

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires

Piston polyéthylène

Débit maximum 260 portions/minute

Ecran tactile

Circuit hydraulique fermé

Livré avec canules 14 – 16 – 20 – 30

Portionneur très précis

Programmation :

Poids des portions

Nombre de torsade

Nombre de portions

Dosage & calibrage

Temps entre chaque portion

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories

Piston in polyéthylène

Maximum debit 260 portions/mn

Tactil screen

Closed hydraulic circuit with tank

Delivered with nozzles 14 – 16 – 20 – 30

Portionner very precise

Programming :

Weight of portions

Number of turns

Number of portions

Dosage and calibration

Time between each portions

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Main automatique – Automatic hand

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Wooden box

Option Cônes pour main automatique :

Cone options for automatic hand

Cônes Ø19 ou Ø26 pour utilisation avec canule Ø 14

Cônes Ø24 ou Ø28 pour utilisation avec canule Ø 16

Cône Ø 30 pour utilisation avec canule Ø 20

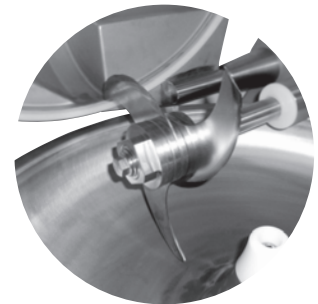
Ref Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
TORSADO	TRI, 380 V, 50 Hz	3,5 CV (2,6 Kw)	32 L	380 kg



CUTTERS

CUTTERS



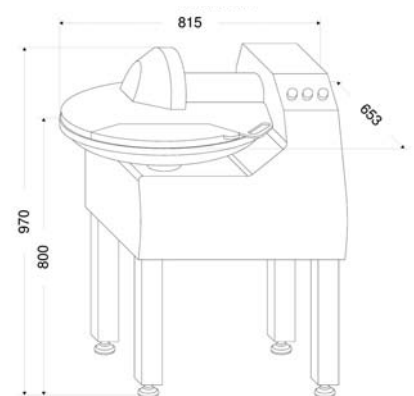


**Finition parfaite
Angles arrondis**
Perfect completion - Round angles

Titane 20

Entièrement INOX 18-10
 Équipé de série de 2 moteurs
 Bâti monobloc
 2 vitesses couteaux
 1 vitesse cuve
 Équipé de 3 couteaux
 Couvercles antibruit
 Jeu entre les couteaux et la cuve minimum
 permettant de réaliser des farces fines
 sans échauffement du produit
 Très facile à nettoyer
 Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10
 Equipped in serial of 2 motors
 Monobloc fame
 2 knives speed
 1 bowl speed
 Equipped with 3 knives
 Antinoise lid
 Minimum space between knives and bowl
 allowing to produce any fine stuffing
 without heating the product
 Very easy to clean
 Complies with CE norms*



Dimensions Titane 20

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Contenance <i>Capacity</i>	Vitesse cuve <i>Bowl speed</i>	Vitesse couteaux <i>Knives speed</i>	Puissance moteur cuve <i>Bowl motor power</i>	Puissance moteur couteaux <i>Knives motor power</i>	Cuve <i>bowl</i>	Poids net <i>Weight</i>
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1500 et 3000 tr/min	0,22 Kw	3 - 4 CV / 2,2 - 3 Kw (3 couteaux - 3 knives)	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg
TITANE 20V	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1000 à (to) 3000 tr/min Mélange : 50 à (to) 350 tr/mn.	0,22 Kw	3 CV / 2,2 Kw	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg



Cutters

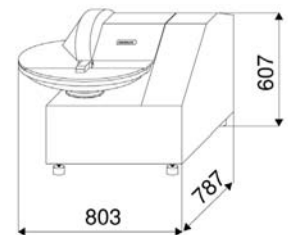
Cutters



Finition parfaite
Angles arrondis
Perfect completion - Round angles



TITANE 23L sur pied (option)
TITANE 23L on foot (option)



Dimensions Titane 23L

Titane 23

Machine de table pour Titane 23

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

2 vitesses cuve

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Machine of table for Titane 23

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Monobloc fame

2 knives speed

2 bowl speeds

Equipped with 6 knives for Titane 23

Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles

– Available Options :

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – frequency : 60Hz

Thermomètre – thermometer

Socle – Table

Emballage export

– Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

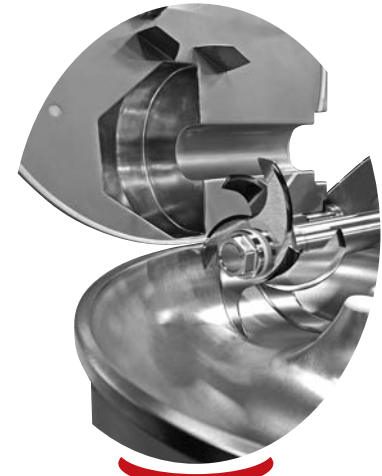
Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw)	Cuve en INOX fondu A cast stainless steel bowl	260 Kg



Finition parfaite angle arrondi et tableau de commande Cutter 45 variateur
Perfect completion round angles and control board Cutter 45 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : panel tactil with 50 recipes

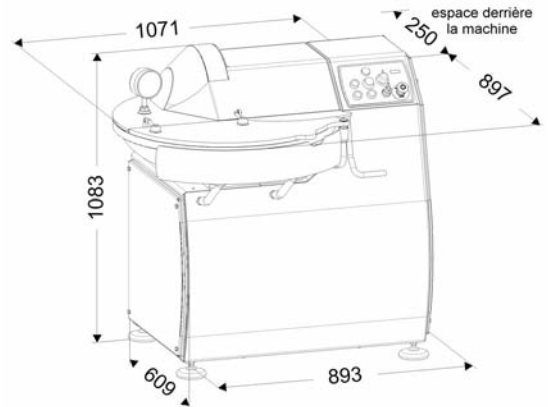


Intérieur du couvercle
Lid inside

Titane 40-2 - Titane 45V

Entièrement INOX 18-10
 Equipé de série de 2 moteurs
 Moteur électrique et variateur "Schneider"
 Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)
 Bâti monobloc
 2 vitesses couteaux pour TITANE 40-2
 2 vitesses cuves
 Vitesse de couteaux variable pour TITANE 45V + Vitesse de mélange
 Equipé de 6 couteaux
 Couvercles antibruit
 Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit
 Très facile à nettoyer
 Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10
 Equipped in serial of 2 motors
 Electric Motor and "Schneider®" variator
 A cast stainless steel bowl (1-2cm)
 Monobloc fame
 2 knives speed for cutter 40-2
 2 bowl speeds
 Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 45V + Mixing speed
 Equipped with 6 knives
 Antinoise lid
 Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product
 Very easy to clean
 Complies with CE norms*



Dimensions Titane 45V et 40-2

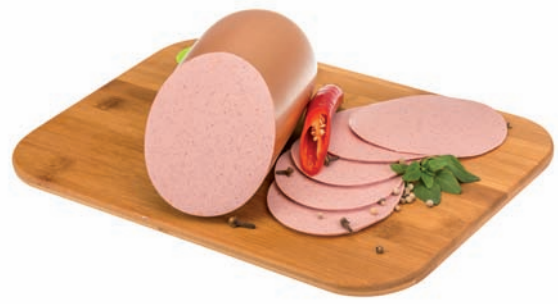
Options disponibles – Available Options:
 Écran tactile – Tactil panel
 Fréquence – frequency: 50Hz
 Thermomètre – thermometer
 Emballage export – Export packaging:
 Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 40-2	TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,65 - 0,8 CV	6 - 8 CV (4,7 Kw - 5,8 Kw)	-	380 Kg
TITANE 45V	TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1000 à (to) 3600 tr/min	0,65 - 0,8 CV (0,47 Kw - 5,8 Kw)	15 CV (11 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	395 Kg



Cutters

Cutters



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Tableau de commande 80 variateur
Control board 80 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : planel tactil with 50 recipes

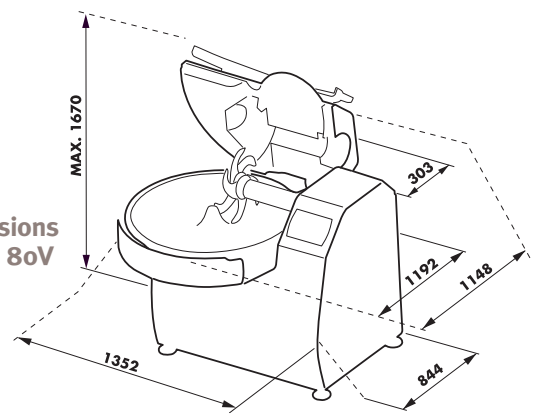


Titane 80-2 - Titane 80V

Entièrement INOX 18-10
 Equipé de série de 2 moteurs
 Moteur électrique et variateur "Schneider"
 Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)
 Bâti monobloc
 2 vitesses couteaux pour TITANE 80-2
 Vitesse de couteaux réglable pour TITANE 80V
 Thermomètre de série sur 80V
 Equipé de 6 couteaux
 Couverts antibruit
 Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit
 Très facile à nettoyer
 Conforme aux normes C.E.

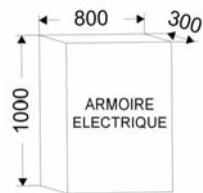
*Entirely in stainless steel 18-10
 Equipped in serial of 2 motors
 Electric Motor and "Schneider®" variator
 A cast stainless steel bowl (1-2 cm)
 Monobloc fame
 2 knives speed for cutter 80-2
 Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 80V
 Thermometer in serial on 80V
 Equipped with 6 knives
 Antinoise lid
 Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product
 Very easy to clean
 Complies with CE norms*

Dimensions Titane 80V

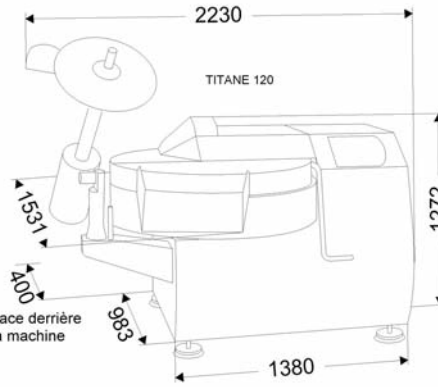


Options disponibles – Available Options:
 Écran tactile – Tactil planel
 Fréquence – Frequency : 60Hz
 Vide cuve – Unloader
 Thermomètre for 80-2
 Emballage export – Export packaging :
 Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 80-2	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1500 et 3000 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	20 - 25 CV (14,7 - 18,4 Kw)	Within mixing speed (14,72 Kw - 18,4 Kw)	1030 Kg
TITANE 80V	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1000 à (to) 3600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1200 Kg



Armoire électrique
Electric box



Dimension
Cutter 120

espace derrière
la machine



Titane 120v avec
option écran tactile
Titane 120V with panel
tactil option



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Position vidange
Unload position



Tableau
de commande 120V
Control board



Tête avec 6 couteaux
Head with 6 knives



Option : écran
tactile avec
50 recettes
Option : panel tactil
with 50 recipes

Titane 120V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique
et variateur "Schneider"

Cuve en inox moulé
(épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Vitesse de couteaux réglable pour
TITANE 120V + Vitesse de mélange

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête
interchangeable

Couvercles antibruit à relevage manuel

Jeu entre les couteaux et la cuve mini-
mum permettant de réaliser des farces
fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor
and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl
(2-3 cm)

Monobloc fame

Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 120V + Mixing speed

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable
head

Antinoise lid with manual opening

Minimum space between knives and
bowl allowing to produce any fine
stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – frequency: 60Hz

Vide cuve – Unloader

Compte tour de cuve – Bowl turn counter

Emballage export – Export packaging:

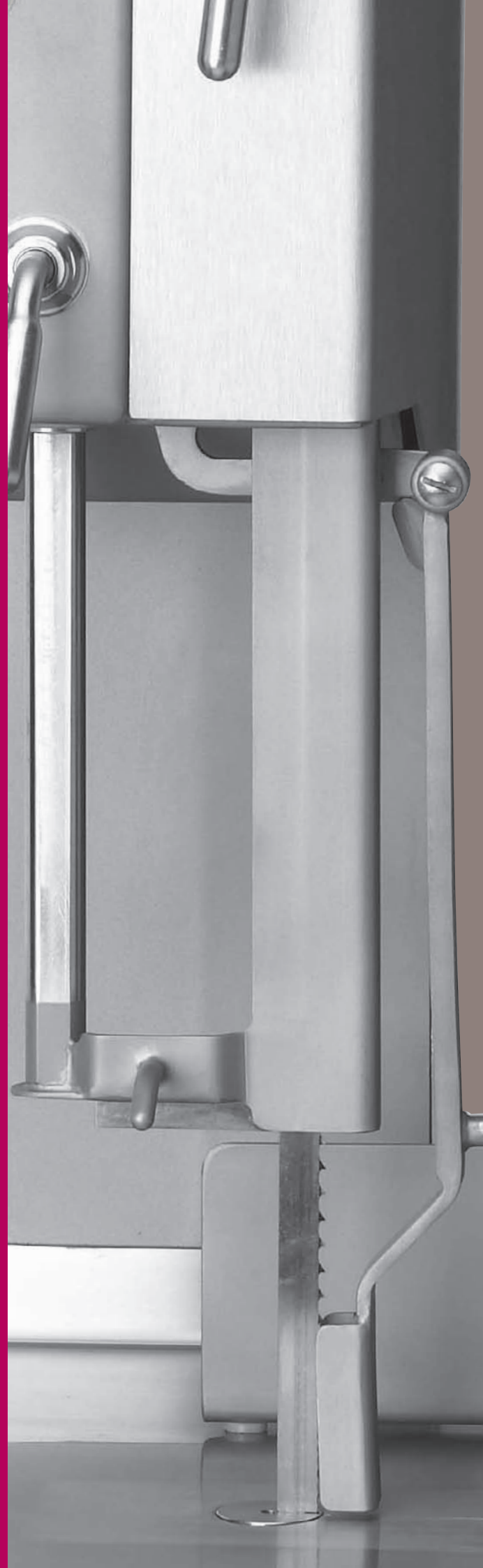
Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 120V	TRI, 400V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1000 à (to) 4000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1900 Kg



SCIES À OS

BAND SAWS





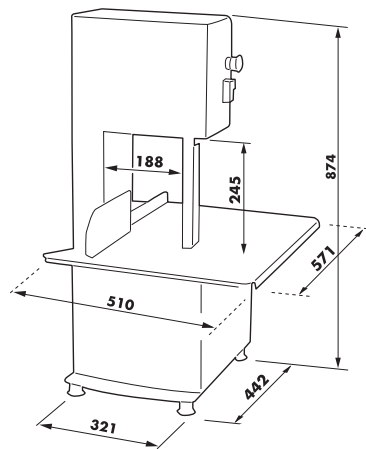
Éléments manœuvre
entièrement Inox
Entirely stainless steel handle

SX200

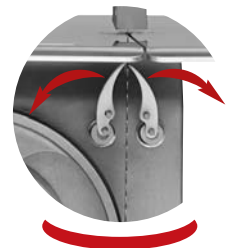
Tendeur automatique de la lame
Blade automatic stretcher



Poulie
Stainless steel wheel



Dimensions
SX200



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

Scies de table SX200

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Socle inox – Stainless steel table

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type de table Table type	Tension Tension	Capacité coupe Cutting capacity	Dimensions lame Blade dimensions	Moteur Motor	Vitesse lame Speed blade	Poids net Weight
SX200	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400V, 50 HZ	245 x 190	1640 x 16 mm	1 CV (0,75 Kw)	15 m / s	52 Kg 72 Kg avec socle



Scies à os

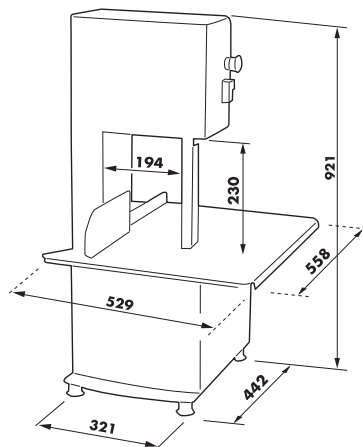
Band saws



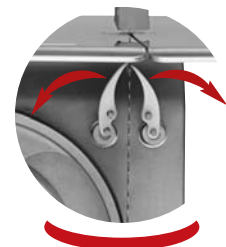
SX220
Position nettoyage -
Plateau basculant
Cleaning position - Tip table



Poulie
Stainless steel wheel



Dimensions
SX220



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

Scies de table SX220

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

SX220 : Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

SX220 : Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

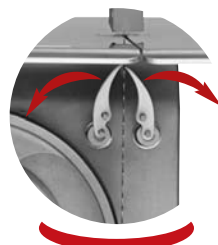
Fréquence – Frequency : 60Hz

Socle inox – Stainless steel table

Emballage export – Export packaging:

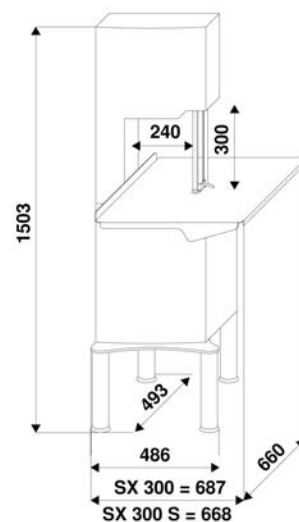
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type de table Table type	Tension Tension	Capacité coupe Cutting capacity	Dimensions lame Blade dimensions	Moteur Motor	Vitesse lame Speed blade	Poids net Weight
SX220	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400V, 50 HZ	200 x 230	1740 x 16 mm	1,5 CV (1,1 Kw)	17 m / s	70 Kg 90 Kg avec socle



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.



Dimensions
SX300 - SX300S

SX300 - SX300S

SX300 S – Chariot fixe

SX300 – Chariot coulissant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX300 S – Fix carriage

SX300 – Moving carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

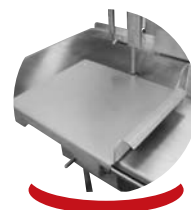
Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric and components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms



Chariot coulissant pour SX300
Moving carriage for SX300

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency: 60Hz

Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX300	Poussoir coulissant <i>Moving carriage</i>	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2,5 CV (1,85 Kw)	20 m / s	120 Kg
SX300S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2,5 CV (1,85 Kw)	20 m / s	125 Kg



Scies à os

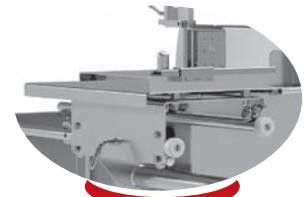
Band saws



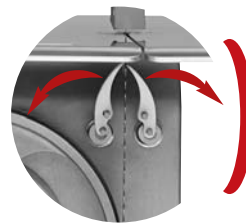
SX350 en position de nettoyage
SX350 in cleaning position



Plateau coulissant pour SX350
Sliding carriage for SX350



Chariot roulant pour SX350C
Rolling carriage for SX350C



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springers to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

SX350 - SX350S - SX350C

SX350: Plateau coulissant

SX350S: Table fixe

SX350C: Chariot roulant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX350: Sliding carriage

SX350S: Fix table

SX350C: Rolling carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

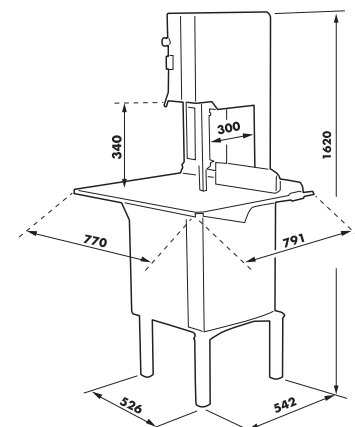
Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms



Dimensions

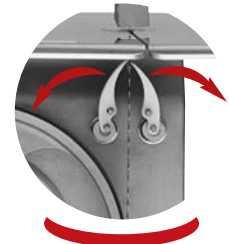
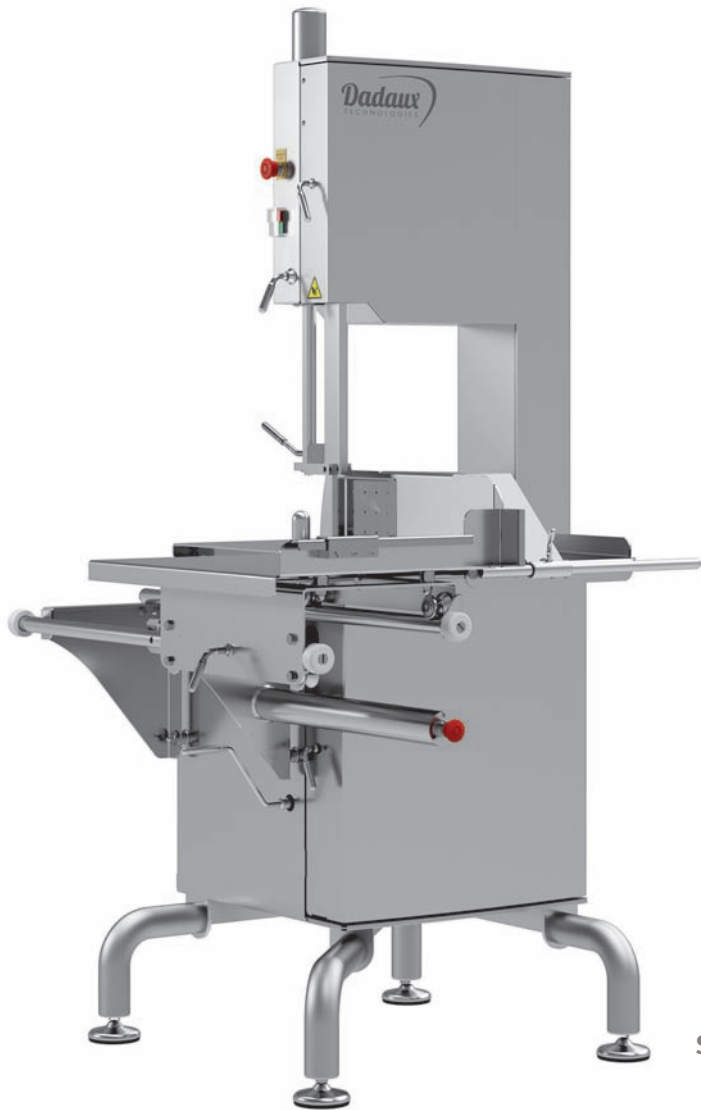
Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency: 60Hz

Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX350S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant <i>Sliding carriage</i>	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350C	Chariot roulant <i>Rolling carriage</i>	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg



Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage.

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

SX400 en position de nettoyage
SX400 in cleaning position

SX400 - SX400S - SX400C

SX400 : Plateau coulissant

SX400S : Table fixe

SX400C : Chariot roulant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Conforme aux normes C.E.

SX400: Sliding carriage

SX400S: Fix table

SX400C: Rolling carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

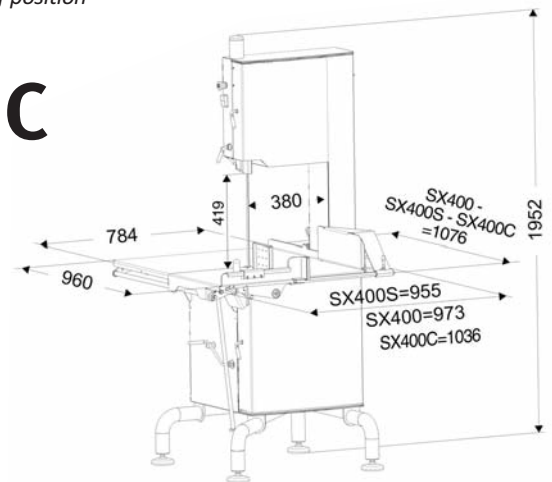
Automatic blade stretcher

Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Complies with CE norms



Dimensions SX400 - SX400 S - SX400C

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency: 60Hz

Emballage export – Export packaging:

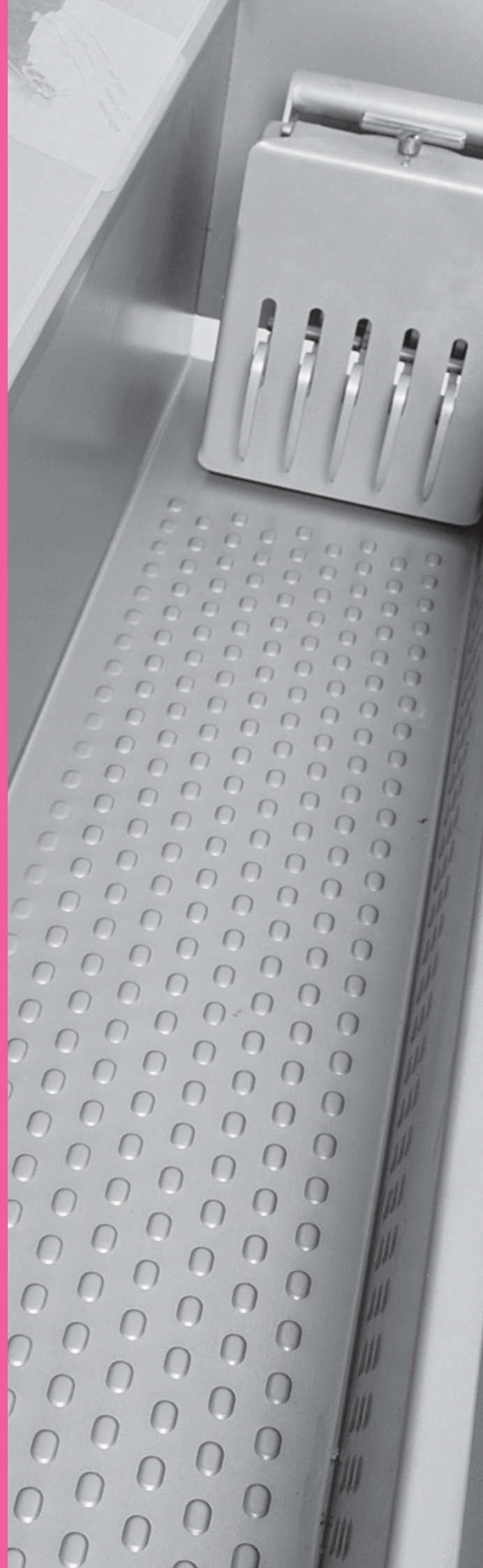
Caisse bois – Woodenbox

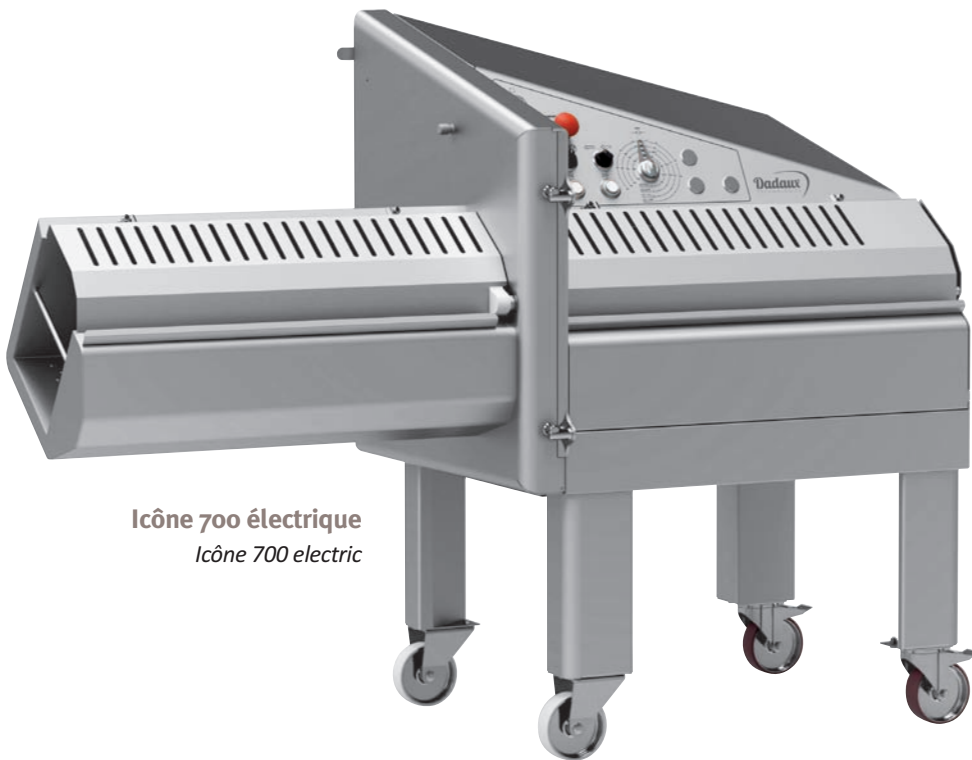
Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX400S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	197 Kg
SX400	Plateau coulissant <i>Sliding carriage</i>	TRI, 400V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	206 Kg
SX400C	Chariot roulant <i>Rolling carriage</i>	TRI, 400V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	220 Kg



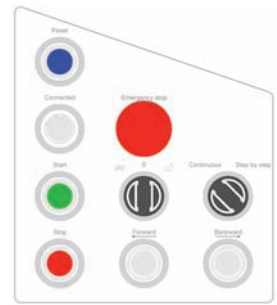
TRANCHEURS À CÔTELETTES

CHOP CUTTERS

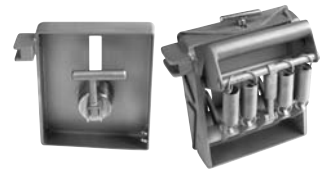




Icône 700 électrique
Icône 700 electric



Panneau de commande
Control panel



Griffe standard et spéciale avec ressorts de pression
Standard and special claw with compression spring

Icône 700 & Icône 700 électrique

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

Système d'avance hydraulique

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

Adjustment of thickness of slices from 0 to 80 mm (Even during the cut)

Hydraulic advance system

2 Feed system step by step and continuous

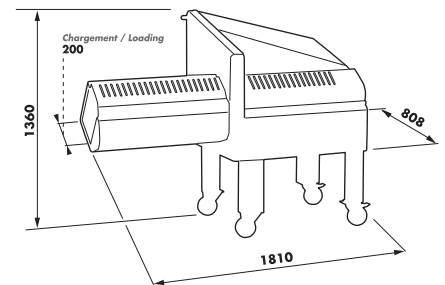
Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67



Dimensions ICÔNE 700

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency: 60Hz

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

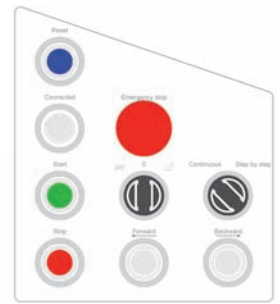
Caisse bois – Woodenbox

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Magasin de chargement <i>Loading magazine</i>	Motor <i>Motor</i>	Puissance <i>Power</i>	Poids net <i>Weight</i>
ICONE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw <i>Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw</i>	300 Kg
ICONE 700 ELEC	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 1,75 CV (2,2 + 1,3 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 1,3 Kw <i>Knives engine 2,2 Kw Engine advance 1,3 Kw</i>	290 Kg

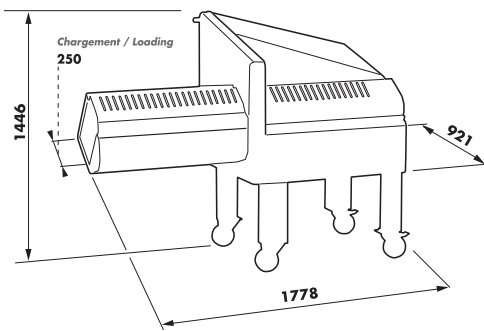
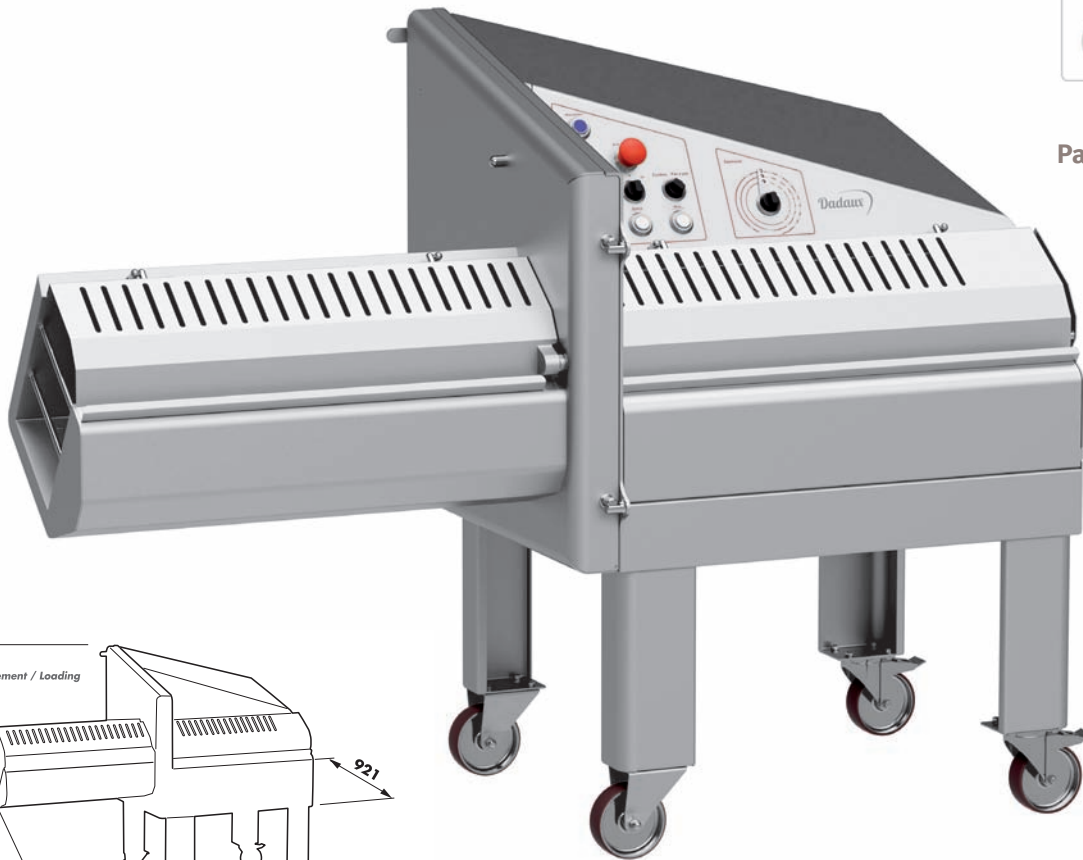


Trancheurs à côtelettes

Chop cutters



Panneau de commande
Control panel



Dimensions

Icône 700 BACON

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

Système d'avance hydraulique

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

Adjustment of thickness of slices from 0 to 80 mm (Even during the cut)

Hydraulic advance system

2 Feed system step by step and continuous

Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67



Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression.
Standard and special claw
with compression spring.

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Puissance Power	Poids net Weight
ICÔNE 700 BACON	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 250 x Ht. 240 x 700 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 3 Kw Avance moteur 0,75 Kw Knives engine 3 Kw Engine advance 0,75 Kw	300 Kg

Options disponibles – Available Options:

Fréquence – frequency: 60Hz

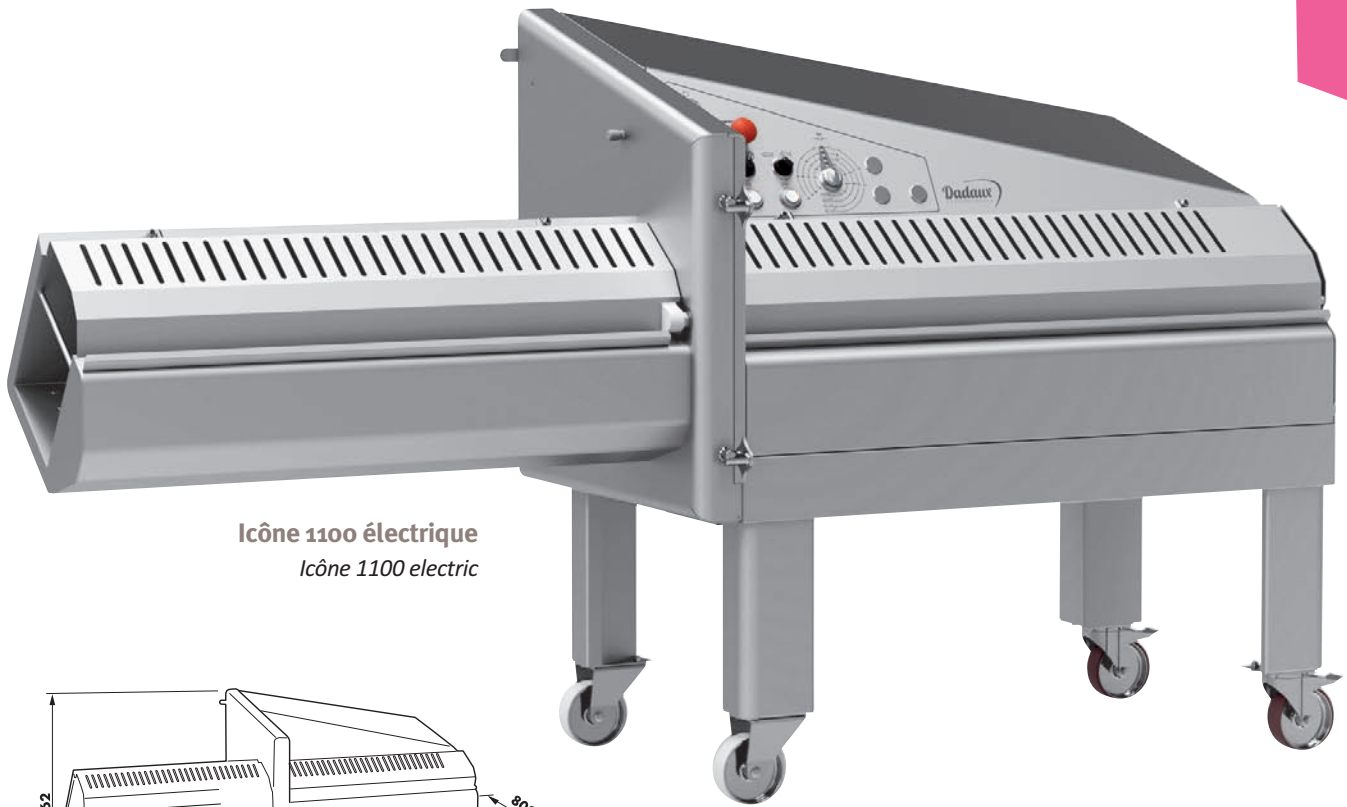
Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

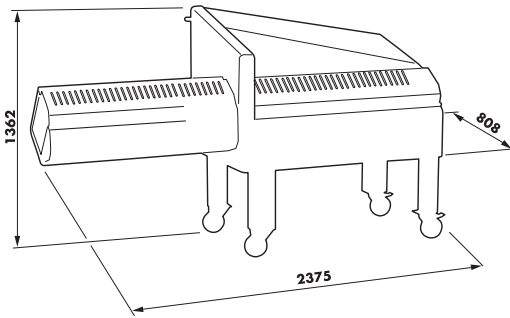
Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging:

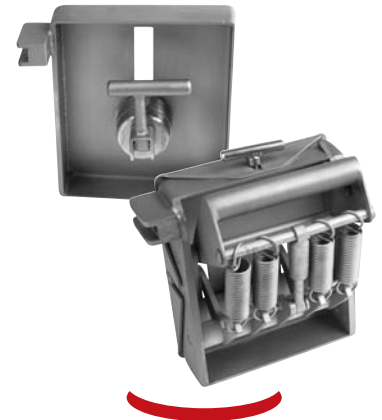
Caisse bois – Woodenbox



Icône 1100 électrique
Icône 1100 electric



Dimensions



Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression.
Standard and special claw
with compression spring.

Icône 1100 & Icône 1100 électrique

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable
de 0 à 90 mm

Système d'avance hydraulique ou électrique

2 systèmes d'avance :
pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des
tranches en cours de coupe

Retour automatique
du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable
from 0 to 90mm

Hydraulic or electric advance system

2 system of cutting : Step by step pushing
system or continue

Possibility to adjust the thickness of slice
being cut

Automatic return with programmable
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency: 60Hz

Griffe avec ressort de pression (spéciale)

– Claw with compression spring (special)

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Poids net Weight
ICONE 1100	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 1070 mm	0.75 CV + 3 CV (0.55 + 2.2 Kw)	330 Kg
ICONE 1100 ELECTRIQUE	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 1070 mm	1.75 CV + 3 CV (1.3 + 2.2 Kw)	315 Kg



Trancheurs à côtelettes

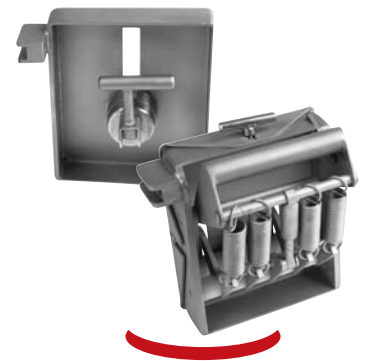
Chop cutters



Icône 700 à tapis
Icône 700 with band



Icône 1100 à tapis
Icône 1100 with band



Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression.
Standard and special claw
with compression spring.

Icône 700 & Icône 1100 à tapis (with band)

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable
de 0 à 90 mm

Système d'avance hydraulique ou électrique

2 systèmes d'avance :
pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des
tranches en cours de coupe

Retour automatique
du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable
from 0 to 90 mm

Hydraulic or electric advance system

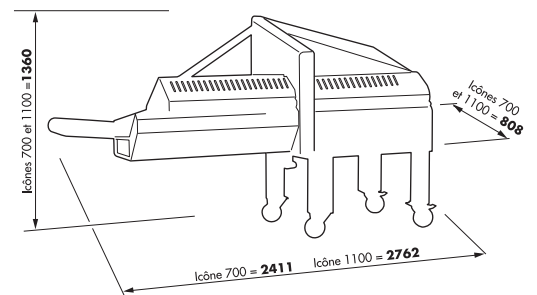
2 system of cutting : Step by step pushing
system or continue

Possibility to adjust the thickness of slice
being cut

Automatic return with programmable
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms



Dimensions

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression (spéciale)

– Claw with compression spring (special)

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Moteur tapis Band motor	Puissance Power	Poids net Weight
ICONE 700 À TAPIS	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 1,75 CV (2,2 + 1.3 Kw)	1.4 Kw	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 1.3 Kw Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw	320 Kg
ICONE 1100 À TAPIS	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	3 + 1.75 CV (2,2 + 1.3 Kw)	1.4 Kw	Moteur couteaux 2.2 Kw Avance moteur 1.3 Kw Knives engine 3 Kw Engine advance 0,75 Kw	340 Kg



Slicco 650 avec porte fixe
Slicco 650 with fixed door



Encombrement réduit
Dimensions reduce
Slicco 650
avec porte basculante
Slicco 650 with tipping door



Coffret protégé
Protection of panel



Contre couteau démontable
Demountable knife



Couteau lisse ou semi cranté
Smooth and semi sawtoothed knives

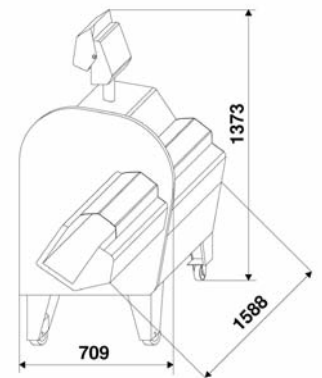


Goulotte escamotable
Foldaway gutter

Slicco 650

- Entièrement INOX 18-10
- Porte basculante pour un encombrement minimum
- Disponible avec porte fixe
- 1 vitesse : 160 coups /minute
- Coupe réglable de 0 à 40 mm
- Système d'avance électrique
- Système d'avance pas à pas
- Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe
- Retour automatique du pousse-talon
- Adapter au nettoyage haute pression
- Conforme aux normes C.E.

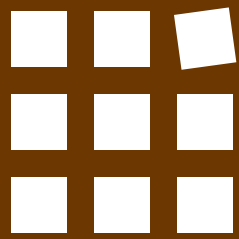
- Entirely in stainless steel 18-10
- Tipping door for a minimum place
- Available with fix door
- 1 speed : 160 cut/min
- Thickness of slices adjustable from 0 to 40 mm
- Electric advance system
- Advance system : step by step
- Possibility to adjust the thickness of slice being cut
- Automatic return with programmable carriage travel
- Adapted to high pressure cleaning
- Complies with CE norms



Dimensions SLICO 650

Réf	Tension	Magasin de chargement	Motor	Poids net
Ref	Tension	Loading magazine	Motor	Weight
SLICO 650	TRI, 400 V, 50 HZ	175 x 200 x 670 mm Pour modèle porte fixe	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kw)	120 Kg

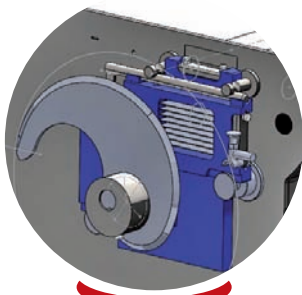
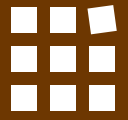
- Options disponibles – Available Options:**
- Fréquence – frequency :** 60Hz
- Porte fixe – fix door**
- Emballage export – Export packaging :**
- Caisse bois – Woodenbox



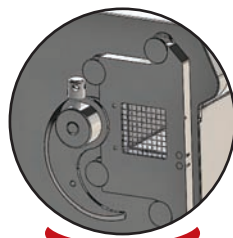
CUBEUSE

MINCED MEAT

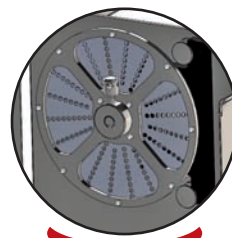




Outil de coupe
Cutting tool



Option:
Outil de coupe
pour cubes de fromage.
Option : Extra tool
"Dicing attachments for cheese"



Option:
Outil de coupe pour râpés
de fromage & légume.
Option : Extra tool
"Shredded disc"

PRECICUT 2D / 3D

Machine de table

Pour la production de cubes, émincés, lamelles, giros, shawarma, Kebab...

Entièrement INOX 18-10

Capacité 72x72x200 mm (environ 1 kg)

Débit moyen 2 Kg/min

Livrée avec 1 outillage au choix

Fabrication française

Conforme aux normes C.E.

Table machine

For the production of cubes, minced meat, strips, giros, shawarma, Kebab...

Entirely stainless steel

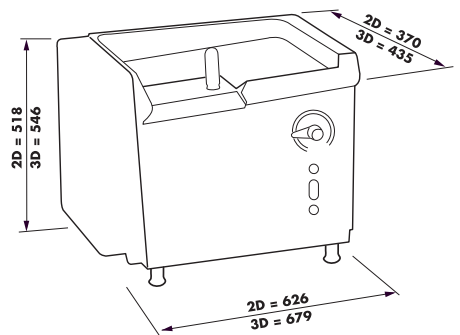
Capacities 72x72x200 mm (Approximately 1 kg)

Average flow 2 Kg/min

Delivered with 1 tool to the choice

French manufacturing

Conforms to the E.C. standards



Dimensions

Réf Ref	Tension Tension	Puissances Power	Avance Advance	Avance réglable Adjustable Advance	Vitesse couteaux Blade speed	Poids net Weight
PRECICUT 2D	Monophasé 230V	Puissance couteaux : 0,55 kw Puissance avance : 0,18 kw Knives power : 0,55 kw Advances power: 0,18 kw	Electrique	1 à 40 mm	57 et 150 tr/min	66 Kg
PRECICUT 3D	TRI 400 V	Puissance couteaux : 0,75 kw Puissance avance : 0,55 kw Knives power : 0,75 kw Advances power: 0,55 kw	Hydraulique	1 à 60 mm	145 tr/min	122.5 Kg

Options disponibles

Available Options:

Outil de coupe pour cubes de fromage. / Extra tools Dicing attachments for cheese.

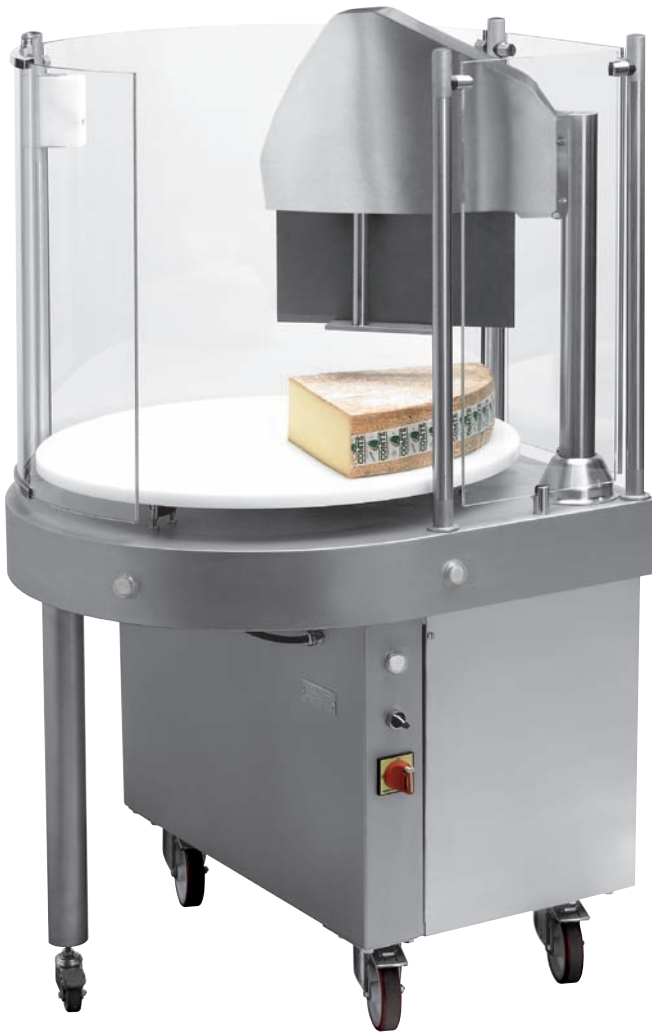
Outil de coupe pour râpés de fromage & légume. / Extra tool "Shredded disc".



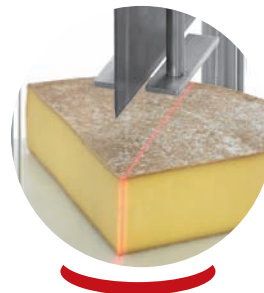
TRANCHEURS À FROMAGES

CHEESES SLICERS

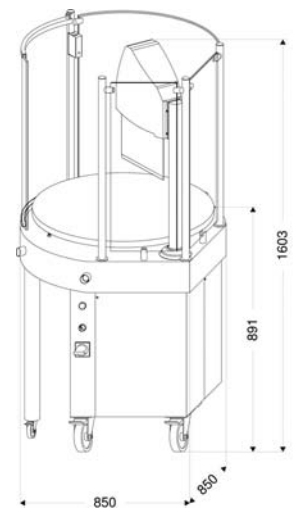




LA COMTOISE
avec option vitres bombées
LA COMTOISE
with option convex windows



Taille de la portion à couper
tracée par faisceau laser
Size of the portion to be cut
drawn by laser beam



Dimensions
Dimensions

La Comtoise

Machine conçue pour couper des fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...).

Elle permet de faire une coupe nette, parfaitement propre et très précise.

Elle peut être utilisée comme vitrine de présentation ce qui limitera les multiples manipulations du produit.

Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.

Bâti 100% INOX 18-10.

Montée sur roulettes INOX Ø 100.

- Machine designed to cut hard cheeses like Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...

- It allows a clean cut but too properly and precise.

- It can be used as a display which will facilitate the handling of the product.

- The comfort of work will avoid musculoskeletal disorders at the elbow and shoulder after associated with the cutting at large pieces with knives manuals.

- Entirely in stainless steel 18-10.

- Assembly with wheels Ø 100, entirely in stainless steel 18-10.

Options disponibles

- Available Options :

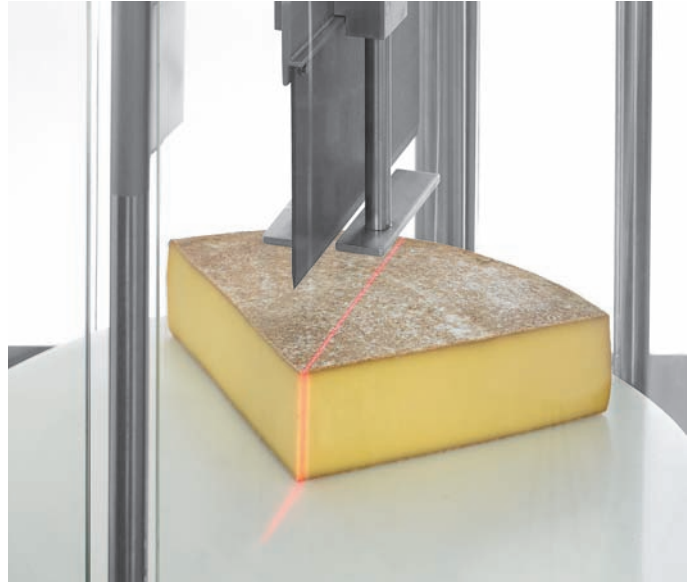
Alimentation Monophasé 230V

- Option : Tension Mono, 230V.

Chargement <i>Loading</i>	Tension <i>Tension</i>	Puissance <i>Power</i>	Couteau <i>Knife</i>	Protection <i>Protection</i>	Encombrement <i>Overall dimension</i>	Poids net <i>Weight</i>
Plateau tournant de 750 mm. Très facile à nettoyer et plateau démontable. <i>Rotating tray of 750mm.</i> <i>Very easy to clean and dismountable tray.</i>	TRI 400V	1 CV	Longueur 375 mm	Vitres bombées (verre feuilleté) <i>Convex windows</i> <i>(laminated glass)</i>	850 x 850 x 1 603	200 kg

Trancheurs à fromages

Cheeses slicers



La Comtoise & Mini Comtoise

**Coupe nette, parfaitement propre
et très précise, traçage par faisceau laser !**

For a net, clean and precise cutting by laser beam !





Taille de la portion à couper
tracée par faisceau laser

Size of the portion to be cut
drawn by laser beam

Mini Comtoise

Alimentation Monophasé 230V

Puissance 0,75 Kw

Conçue pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal

Hauteur de coupe de 250mm

Peut être utilisée en machine de comptoir sur table

Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.

Commande bimanuelle

- Tension Mono, 230V

- Power, 0,75 Kw

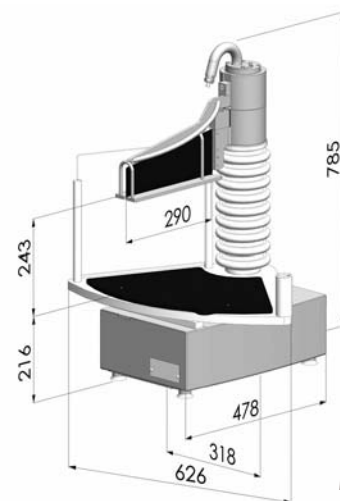
- Machine designed to cut hard cheeses like Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...

- It allows a clean cut but too properly ans precise.

- It can be used as a display which will facilitate the handling of the product.

- The comfort of work will avoid musculo-skeletal disorders at the elbow and shoulder after associated with the cutting at large pieces with knives manuals.

- Equipped with a bimanual control.



Dimensions
Mini comtoise

Options disponibles

- Available Options:

Plaque polyéthylène noire amovible sur plateau tournant

- Black removable plate (polyethylene) on rotating tray



Un outil de production performant

Nous fabriquons depuis plus de 30 ans l'ensemble de la gamme dans nos ateliers sur une surface qui atteint aujourd'hui 17 500 m². Du bureau d'étude au montage final, la maîtrise parfaite de la chaîne permet une meilleure réactivité. Le magasin de pièces détachées garantit la rapidité du service après-vente.

A successful tool of production.

We make for more than 30 years the whole range in our workshops on a surface which reaches 17 500 m² today. From the design department to the final assembly, the control of the assembly line allows a better ability to react. The spare part shop permit the flexibility of the after-sales service.







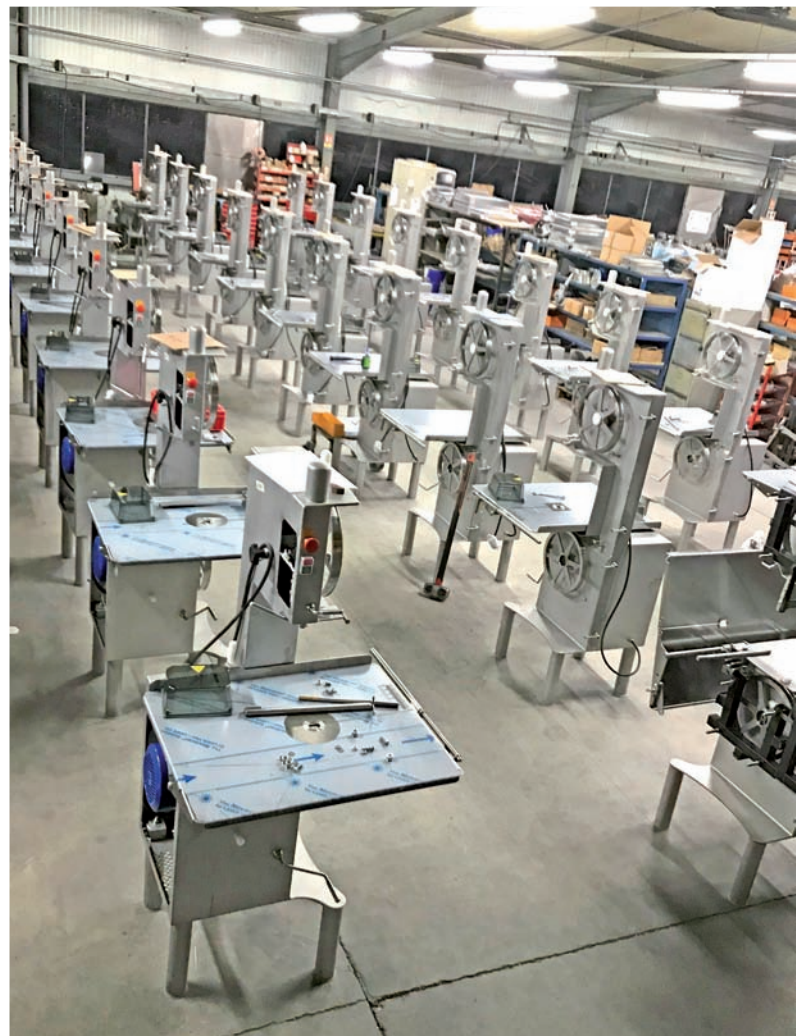


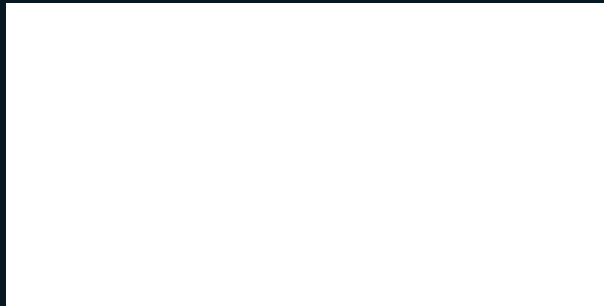
Dadaux Nantes
Agence commerciale

Dadaux Polska
Société
de commercialisation

DADAUX SAS
Gastrotech
Études et fabrication : 11 500 m²

CMM Tunisie
6 000 m²





LE BOUCHAUD – 39800 BERSAILLIN
Tél. +33.3.84.85.51.71 – Fax : +33.3.84.85.53.92
Internet : www.dadaux.com – E-mail : dadaux@dadaux.com