



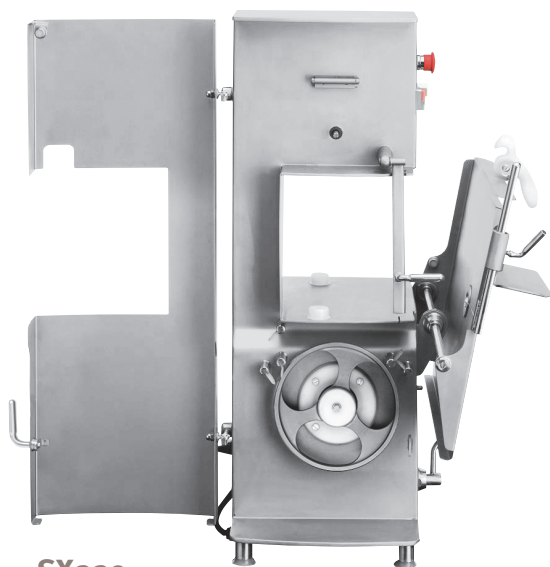
Scies à os

SX200 - SX220



Scies à gros débit
Entièrement inox 18/10
Nettoyage très facile
Grande capacité

Dadaux
TECHNOLOGIES



SX220
Position nettoyage - Plateau basculant
Cleaning position - Tip table



SX220
Porte arrière étanche avec joint silicone
Silicone water tight joint on back door

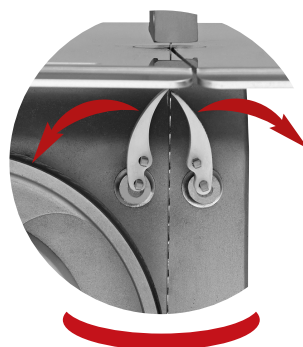


SX200

Tendeur automatique de la lame
Blade automatic stretcher



Poulie
Wheels



SCIES À OS **SX200 & SX220**

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Table basculante pour la scie SX220 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformes aux normes CE. Certifiée Adiva.

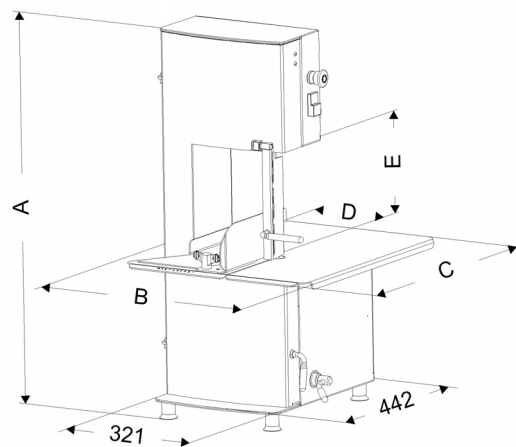
Band saw SX200 and SX220

Entirely stainless steel 18-10. Frame strong thickness perfectly rigid. Automatic blade stretcher. Sliding upper blade guide keeping in automatic position. Very easy to maintain. Tipping table for the saw SX220 for a perfect accessibility for the cleaning. Motor and electrical components protected against water splash. Complies CE norms. Certified Adiva.

Éléments manœuvre entièrement Inox
Entirely stainless steel handle

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.



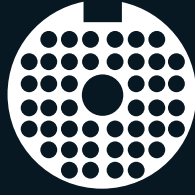
Dimensions
Dimensions

	SX200	SX220
A	874	921
B	510	529
C	571	558
D	188	194
E	245	230

Réf Ref	Motor Motor	Capacité coupe Cutting capacity	Dim. Machine Machine dimension	Dim. lame Blade dimensions	Vitesse lame Blade speed	Poids net Weight	
SX200	1 CV (0,75 Kw)	L 190 x H 245 mm	489 x 571 x 874 mm Avec socle : 489 x 571 x 1350 mm	1640 x 16 mm	15 m/s	52 kg 72 kg avec socle	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>
SX220	1,5 CV (1,1 Kw)	L 200 x H 230 mm	508 x 638 x 922 mm Avec socle : 508 x 638 x 1400 mm	1740 x 16 mm	17 m/s	70 kg 90 kg avec socle	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
 Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
 www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com



Hachoirs

TX98



Carter monobloc compact
Entièrement Inox 10-18

Dadaux
TECHNOLOGIES

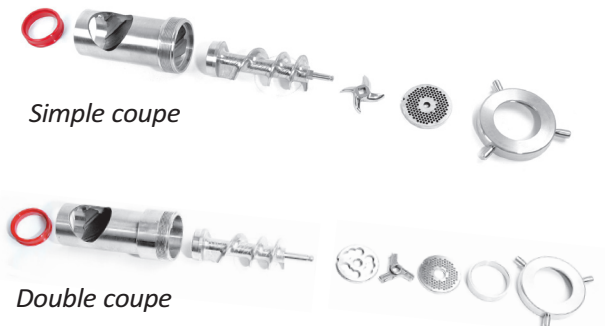


TX98

HACHOIR TX98

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ.
Option monophasée 220 V.

Meat mincer - TX98
Entirely 18-10 stainless steel (crank case, body, screw...).
Monobloc crank case.
Dismantling of body just by unlocking of the side handle.
Oil bath speed reducer (permently oiled).
Hardened and grinding pinions in steel.
3 phases, 220V/380V, 50/60Hz.
Option: Single phase motor 220V

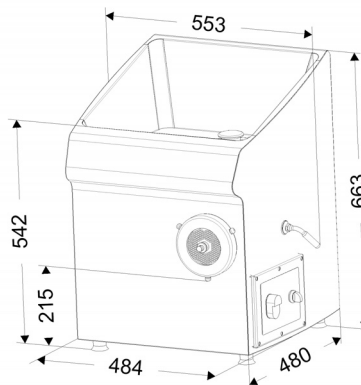


Simple coupe

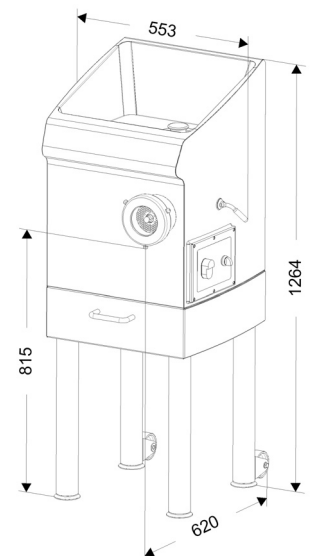
Double coupe

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait TX98 double coupe système Unger

Body and propeller well protiled to have a perfect mincing



Dimensions
TX98



Dimensions
TX98 sur socle

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	15L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com

major *Slice*

le meilleur de la coupe
the best of slice

300 Manuel

350 Semi Automatique



DADAUX
Gastrotech



major Slice

le meilleur de la coupe

Machine étanche. Nettoyable à la douchette.
Construction 100 % INOX 18-10.
Entraînement par pignons. Utilisable en manuel
ou en automatique (chariot débrayable).
Vitesse réglable de 5 à 45 coupes par minutes.
Le produit est parfaitement bloqué sur le porte
produit grâce à un bloqueur latéral réglable
et à la griffe du pousse talon.

Major Slice - The best of slice

Waterproof machine. Can be cleaned in shower.
Manufactured 100 % in stainless steel 18-10.
Gear driver. Usable in manual and automatic
(clutchable carriage).
Adjustable speed from 5 to 45 slices per minutes.
The product is perfectly maintained on the food
chute thanks to its adjustable side guide and its
push heel with claw.

Options disponibles - Available Options :

Tension : TRI, 400V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging : Caisse bois - Woodenbox



Major Slice 300

Entraînement par pignons

Gear driver



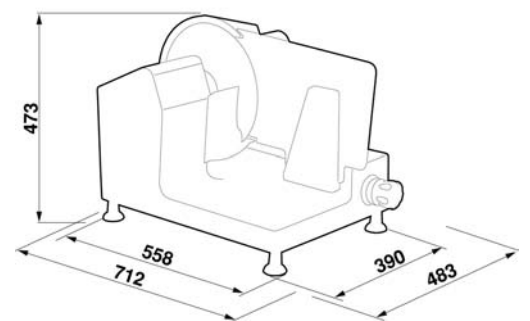
Chariot démontable

Carriage removable



**Porte produit
basculant**

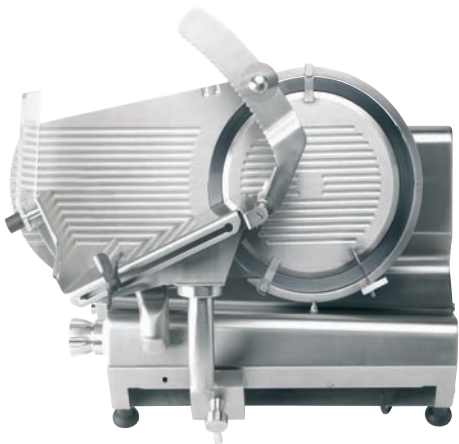
Tipping food chute



Dimensions



*Major Slice 350
semi-auto*



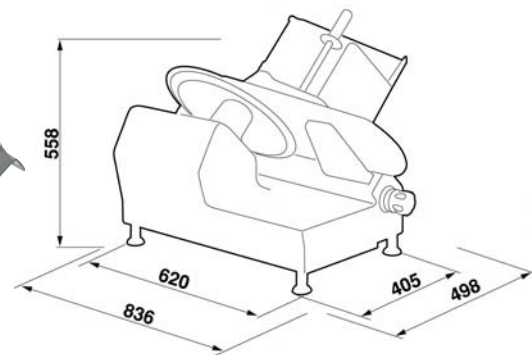
**Porte produit avec blocage
latéral et griffe pousse talon**

*Food chute with side guide
and push hell with claw*



Accessibilité nettoyage

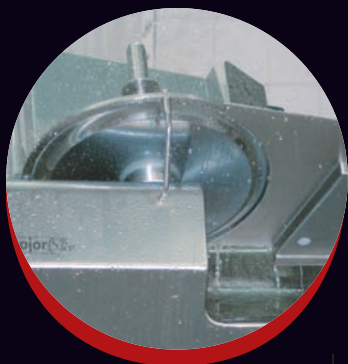
Cleaning accessibility



Dimensions



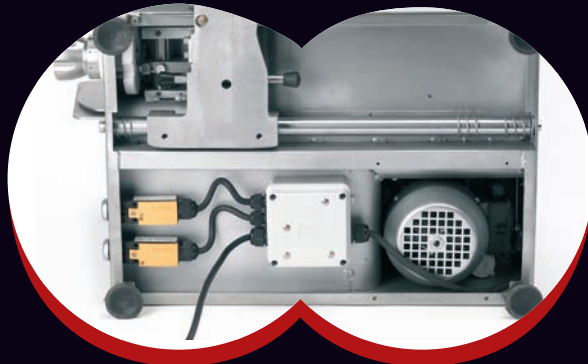
Réf <i>Ref</i>	Type <i>TYPE</i>	Tension <i>Tension</i>	Ø de lame <i>Blade diameter</i>	Moteur <i>Motor</i>	Poids net <i>Weight</i>
MAJOR SLICE 300	Manuel - Vertical Manual - Vertical	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,5 CV (0,36Kw)	50 Kg
MAJOR SLICE 350 Semi auto	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5 CV (0,36Kw)	68 Kg



Nettoyage à la douche
Low-pressure wash



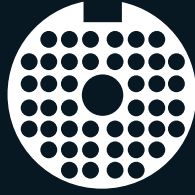
Bouton réglage INOX
Stainless steel adjusting button



Etanchéité machine
Waterproofness



Dadaux Gastrotech SARL - Zone industrielle - Rue Claude Nicolas Ledoux - 39800 Poligny
Tél. + 33 (0) 3 84 51 51 36 - Fax : + 33 (0) 3 84 37 10 22
www.dadaux.com - E-mail : gastrotech@dadaux-gastrotech.com



Hachoirs

82 Classic / TX82



82 Classic



TX82

Carter monobloc compact
Entièrement Inox 10-18



Qualité
100%
INOX



TX82

HACHOIRS

82 Classic & TX82

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale (TX82 seul). Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ.
Option monophasée 220 V.

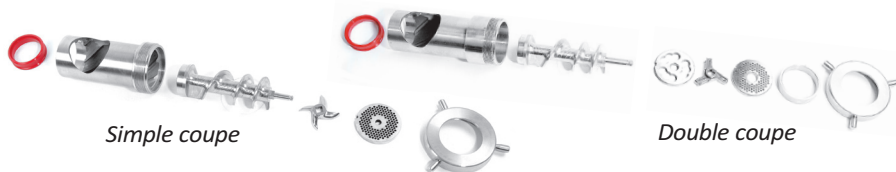
Meat mincer - 82 Classic - TX82

Entirely 18-10 stainless steel (crank case, body, screw...). Monobloc crank case. Dismantling of body just by unlocking of the side handle (TX82 only).

Oil bath speed reducer (permanently oiled). Hardened and grinding pinions in steel. 3 phases, 220V/380V, 50/60Hz.

Option

Single phase motor 220V



Simple coupe

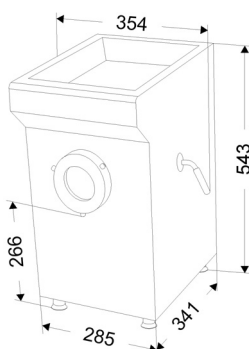
Double coupe

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait TX82 double coupe système Unger

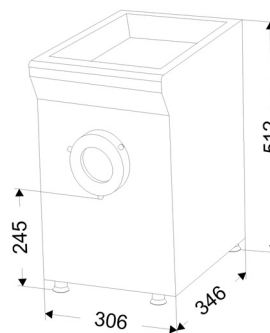
Body and propeller well profiled to have a perfect mincing



82 Classic



Dimensions TX82

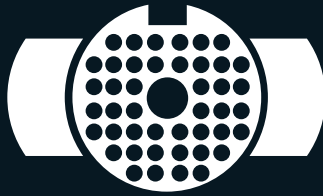


Dimensions 82 Classic

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



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com



Hachoirs réfrigérés

RUBIS & MICROLITE



Rubis



Microlite

Carter monobloc
Entièrement réfrigéré
Hygiène parfaite

Dadaux
TECHNOLOGIES

Qualité
100%
INOX



Rubis

Corps fixe / Fix Body



Microlite

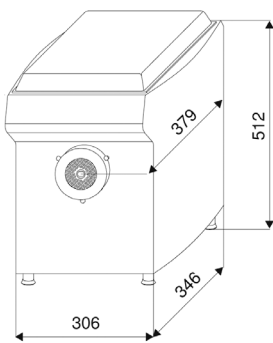
Corps fixe / Fix Body



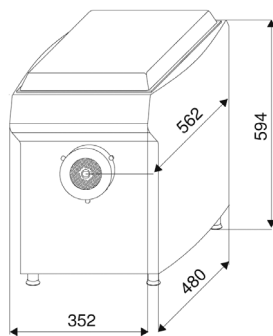
Hélice bien travaillée pour un hachage parfait - Double coupe système Unger

Propeller well profiled to have a perfect mincing

Simple coupe System entreprise



Dimensions
Rubis



Dimensions
Microlite



Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle

*Robust hinges insuring a good maintenance
and avoiding damages on the lid*

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS Rubis & Microlite

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc.
Finition INOX microbillé. Carter monobloc.
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ.

Option : monophasée 230 V.

Froid

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique
(échangeurs directement en contact avec les parties à
réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation
par thermostat électronique à affichage digital.
Gaz : R 134 a (non polluant).

Refrigerated meat mincer Type RUBIS and MICROLITE

*Entirely in stainless steel 18-10 (crank case, body,
propeller, etc.). Bead blasted stainless steel finish.
Monobloc crank case.*

Oil bath speed reducer (permanently oiled).

Hardened and grinding pinions in steel.

3 phases 230V/400V, 50/60Hz feed. Complies CE normes.

Option : Single phase motor 230V.

Refrigeration

*Refrigeration by hermetic compressor and static cold
(exchangers is in direct contact with the parts which have
to be refrigerated in order to avoid the cold losses).*

Regulation by digital display electronic thermostat.

Gas R134a (no polluting).

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



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com