



DADAUX

Le partenaire
alimentaire

THE FOOD PARTNER

SOMMAIRE / *Summary.*

4 - 5	TRANCHEURS À JAMBON / <i>Ham Slicers</i>
6 - 11	HACHOIRS / <i>Meat mincers</i>
12 - 17	HACHOIRS REFRIGÉRÉS / <i>Refrigerated meat mincers</i>
18 - 21	POUSOIRS / <i>Stuffers</i>
22 - 25	MÉLANGEURS / <i>Mixers</i>
26 - 31	CUTTERS / <i>Cutters</i>
32 - 35	SCIES À OS / <i>Band saws</i>
36 - 39	COUPES COTELETES / <i>Chop cutters</i>
40 - 41	ÉPLUCHEUSES / <i>Peeling and skinning machines</i>
42 - 43	MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE / <i>Vacuum machines</i>
44 - 45	FORMEUSES À STEAK / <i>Forming machines</i>



“Nous répondons à vos exigences de performance, de sécurité et d'utilisation”



Nous sommes très heureux de vous présenter notre nouveau catalogue Dadaux. Vous ne manquerez pas d'apprécier l'attention particulière que nous portons à l'ensemble de notre gamme afin de favoriser une évolution technique nécessaire à vos exigences. Ainsi, vous découvrirez le développement important de nos différents types de machines qui atteignent un niveau de technicité et de finition inégalé. En effet, notre longue expérience et notre outil interne de production associé à notre bureau d'étude intégré nous permettent de développer et produire des équipements qui répondent à vos exigences de performance, assurent la sécurité et facilitent le travail des utilisateurs.

L'étendue de notre gamme nous permet de fournir l'intégralité des besoins d'un supermarché / hypermarché et d'un artisan boucher-charcutier. Notre société, forte de 33 années d'expérience dans la distribution et la fabrication de matériel de boucherie, de charcuterie et d'industrie agroalimentaire, se positionne aujourd'hui en leader sur le marché national. Cette forte reconnaissance nous aide à développer nos ventes à l'export qui sont en nette progression et ce dans plus de 25 pays.

Notre société est représentée sur le territoire national par quatre commerciaux qui visitent la grande distribution, l'industrie agroalimentaire et nos 120 distributeurs qui restent au contact des artisans, des collectivités, des restaurants et des entreprises moyennes.

Fort de la confiance que vous nous témoignez et des évolutions apportées, je pense que cette nouvelle gamme favorisera assurément votre progression.

*Jean-Claude Dadaux
PDG de Dadaux SAS*

“WE ANSWER YOUR REQUIREMENTS OF PERFORMANCE, SECURITY AND USING”

We are very glad to introduce our new catalogue Dadaux. You will surely note the attention we bring to all our range in order to promote technical evolution requisite for you. So, you will discover the important development of our various types of machines who reach an unequalled level of technicality and finishing level. Actually, our long experience and our production internal tool, associated with our designing department allow us to develop and produce equipments that answer your performance requirements and ensure the safety and facility of work for users. The area of our range allows us to supply the completeness of the needs of a supermarket / hypermarket and with a craftsman butcher-pork butcher.

Our company with its 33 years experience in distribution and manufacturing of butchery, delicatessen trade and food material is today the leader on the national market. This gratitude allows us to develop our sales on Export market, which are clearly in advance in more than 25 countries. Our company is represented on national territory by 4 commercials that visit supermarkets and food industries and our 120 distributors take care of craftsmen, collectivities, restaurants and small and medium-sized firms.

The confidence you used to show us and the material improvements, make me think that this new range will certainly promote your progression.

Trancheurs à jambon

Ham Slicers

major *Slice*

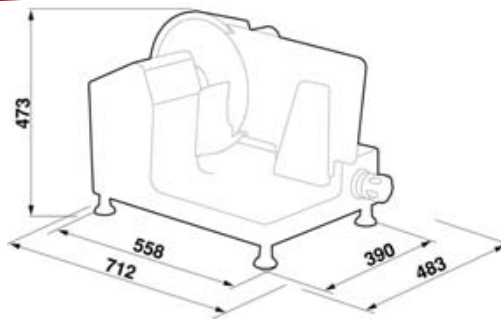
le meilleur de la coupe
the best of slice



“Major Slice 350”

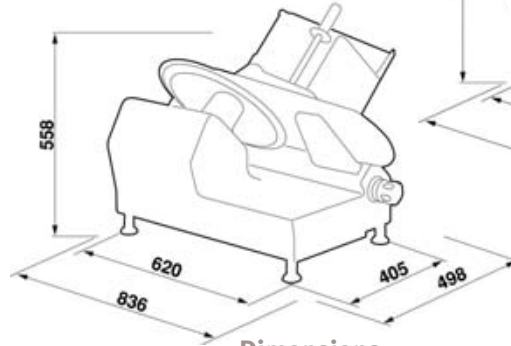
Le “Major’Slice” permet une coupe parfaite grâce à sa fiabilité de fonctionnement. Sa conception entièrement inox et un design aéré lui garantissent une facilité de nettoyage et une hygiène parfaite.

MAJOR’S LICE allows a perfect cut thanks to its functioning reliability. Its entirely stainless steel conception and its open design warrant a perfect hygiene.

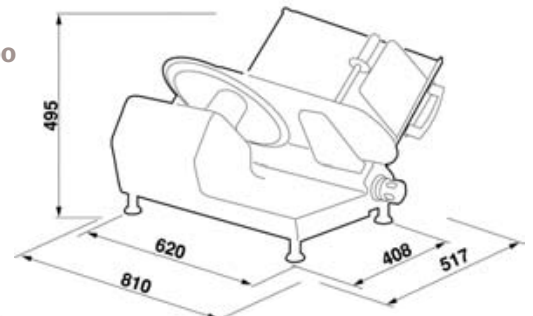


Dimensions
Major Slice 300

“Major Slice 300”

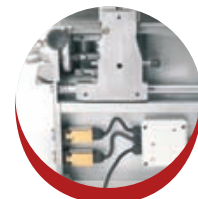


Dimensions
350 Semi-Auto



Dimensions
Major Slice 350

“Major Slice 350 Semi auto”



Étanchéité machine
Waterproofness



Bouton réglable inox
Stainless steel adjusting button



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning

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.

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 20 mm

Independent automatic sharpener

Sliding carriage very flexible

Complies EC norms.

Pour MAJOR SLICE Semi automatique :

- Moteur d'entraînement chariot : technologie brushless (couple constant)

- Cadence pour course 380 mm : réglable, de 6 à 45 cycles / min

For MAJOR SLICE semi automatic:

- Driving carriage motor : brushless technology (constant couple)

- Cadence for advance 380 mm : adjustable from 6 to 45 cycles /min

Options disponibles – Available Options :

Tension : TRI, 400V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type TYPE	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 300	Manuel - Vertical / Manual - Vertical	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,5 CV (0,36Kw)	46 Kg
MAJOR SLICE 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5 CV (0,36Kw)	55 Kg
MAJOR SLICE Semi auto	Semi automatique - Gravité / Semi automatic - Gravity	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5 CV (0,36Kw)	68 Kg

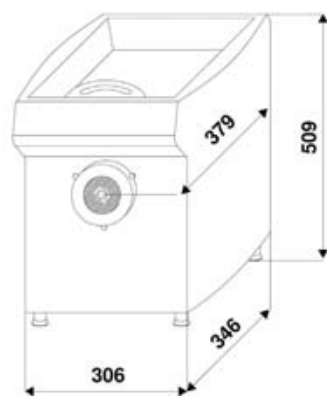
Les hachoirs

Meat mincers

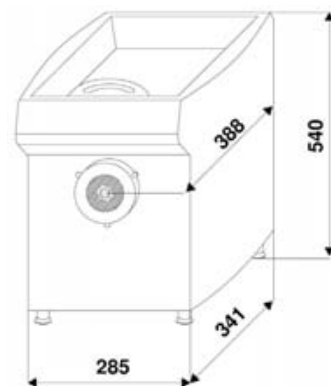
Nos hachoirs, grâce à leur qualité, leur finition et leur présentation, vous permettront d'obtenir une viande bien hachée avec une hygiène parfaite et vous aideront à dynamiser vos ventes.

MINCERS *Quality, finition and presentation of our mincers will allow to obtain to you a nice minced meat with a perfect hygiene and will help you to increase your sales.*





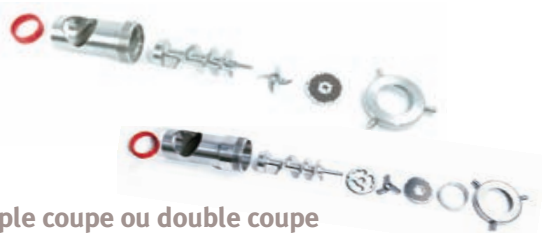
Dimensions
TX82



Dimensions
82 Classic



“82 Classic”



Simple coupe ou double coupe
System entreprise and system unger

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

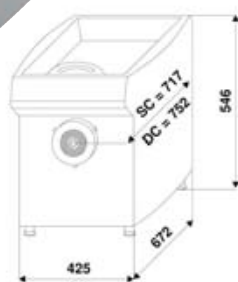
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
82 CLASSIC	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm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

Les hachoirs

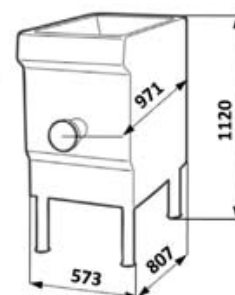
Meat mincers



“TX98”



Dimensions TX98



Dimensions TX98 Compact

“TX98 Compact”



Simple coupe / System entreprise
Double coupe / System unger



Alimentation facile
du TX98 Compact
Easy feeding of TX98 Compact

TX98 : Machine de table

TX98 COMPACT : Machine sur pied

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 : Machine of table

TX98 COMPACT : 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

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, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	15 L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg
TX 98 COMPACT	TRI, 400 V, 50 HZ	4,5 CV (3,3 Kw)	950 Kg/h	50 L	98 mm	Ø 5 mm	120 Kg



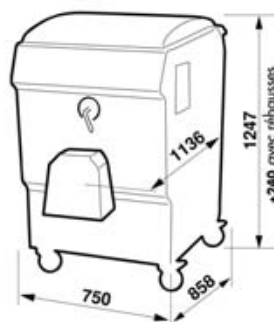
“TX98 ML”



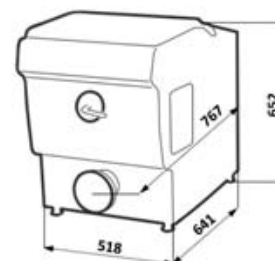
Bras de mélange TX98 ML
Mixing arm TX98 ML



Bras de mélange TX98 MINIMIX
Mixing arm TX98 MINIMIX



Dimensions TX98 ML



Dimensions TX98 Minimix



“TX98 Minimix”

HACHOIR MELANGEUR

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

Double coupe

2 motoréducteurs
à bains de graisse séparés

Bras mélangeur

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

MIXER GRINDER

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

Double coupe

2 motors reducers
with distinct grease bath

Mixing arm

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)

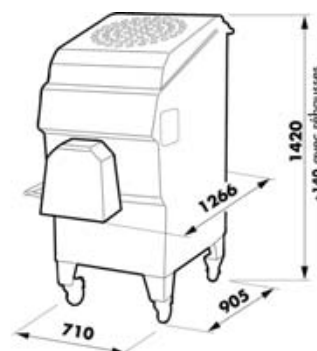
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 98 MINIMIX	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 mm	Ø 5 mm	90 Kg
TX 98 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	800 Kg/h	105 L	98 mm	Ø 5 mm	150 Kg

Les hachoirs

Meat mincers



Dimensions
TX130 Auto



Trémie / Hopper



Pièces mécaniques pour
system double coupe

Mechanicals parts
for system unger

“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

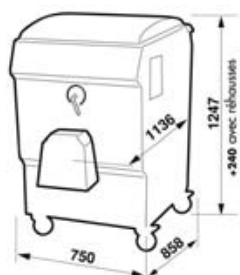
Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur bras d'amenage Driving arm motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 AUTO	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,2 CV (0,375 Kw)	1 600 Kg/h	145 L	130 mm	Ø 5 mm	150 Kg



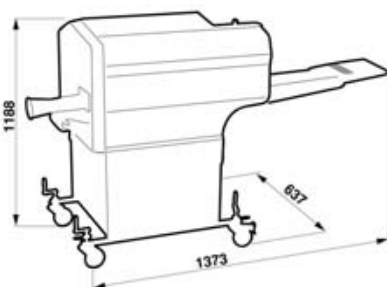
“Portio 140”



Raccordement
Connecting



Dimensions TX98ML



Dimensions Portio 140



Raccordement TX98ML + Portio 140
Connecting TX98ML + Portio 140

Machine compacte intégrant
le portionneur et le convoyeur

Entièrement INOX 18-10

Connectable au hachoir mélangeur
TX98ML

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
TX98ML

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

Les hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers

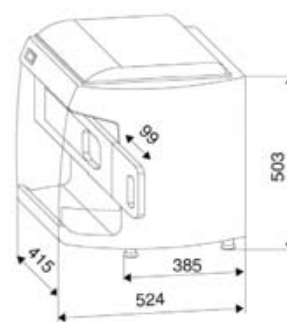
L'étendue de notre gamme, ainsi que la qualité, l'hygiène et la finition, en font la référence du marché.

MINCERS *Our complete range, with its quality, hygienic conception and finish is the reference on the market.*





Carter monobloc.
Entièrement réfrigéré.
Hygiène garantie.
Présentation et finition irréprochables.
Hachoir réfrigéré, type SETNA.



Dimensions
Setna



Position nettoyage
Cleaning position

"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 reconstitueur 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
Systeme 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, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg

Les hachoirs réfrigérés

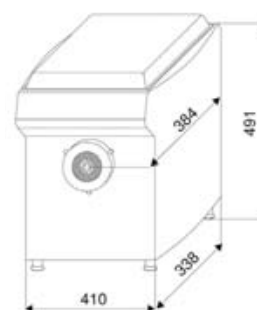
Refrigerated meat mincers



"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 dismountable 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

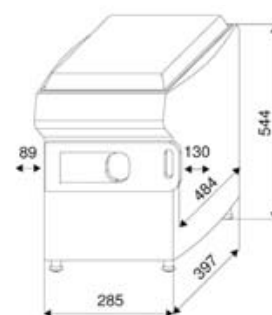


Dimensions
Zircon



Options disponibles – Available Options :
Fréquence – Frequency : 60Hz
System 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
ZIRCON	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg



**Dimensions
Cristal**



Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

System de coupe – Cutting system :

Simple coupe – *System enterprise,*

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

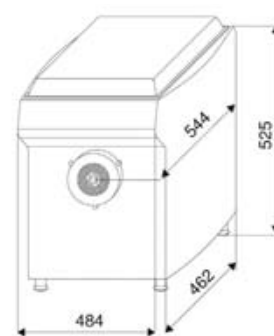
System unger

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, 230 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg
CRISTAL	24 V	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg

Les hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



Dimensions
Cryolite

“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

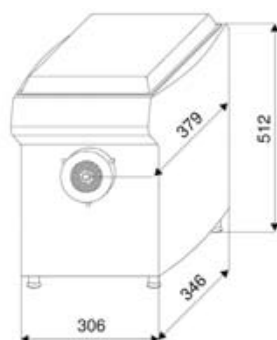
Fréquence – Frequency : 60Hz

Systeme de coupe – Cutting system :

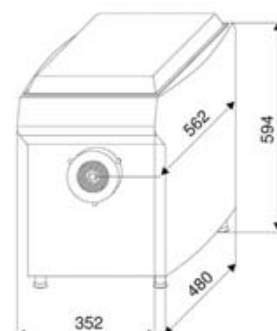
- Simple coupe – System enterprise,
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

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, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	10 L	98 mm	Ø 5 mm	85 Kg



Dimensions
Rubis



Dimensions
Microlite



“Rubis”

“Microlite”

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc et corps fixe

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox brossé

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

Fine glossy 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

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
RUBIS	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg
MICROLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	2,5 CV (1,85 Kw)	500 Kg/h	7,5 L	98 mm	Ø 5 mm	60 Kg

Les Poussoirs

Stuffers

Leur souplesse d'utilisation vous garantit une parfaite qualité de poussage et évite la casse des boyaux naturels.

STUFFER *The flexibility of utilization gives a perfect quality of thrust and avoids to break natural bowels.*

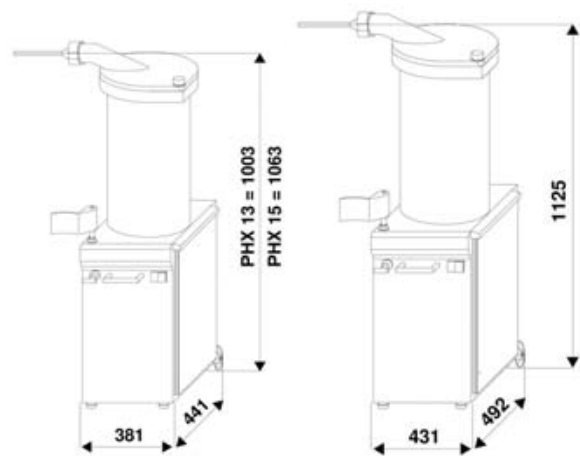




“PH13”



“PHX25”



Dimensions
PH13-PH15

Dimensions
PHX25

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz pour PH13, PHX15, PHX25

Fréquence – frequency : 60Hz

Doseur manuel de 20 à 500 g

– Manual portionner from 20 – 500 g

Cornet coudé simple pour doseur

– Simple bent nozzles for doser

Cornet coudé avec valve antidrop

– Bend nozzles with antidrop valve

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox



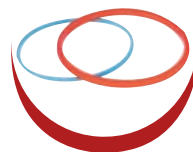
Doseur manuel et cornet coudé

Manual portionner and bent with antidrop valve



Accessoires inox 18/10

Accessories stainless steel 18/10



Joint de couvercle

Lid gasket

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

Gamme complémentaire

Complementary range



“PM7”

“PM13”

Pousseurs manuels PM7 et PM13 :

Capacité respective 7L et 13L. Embase Inox. Carter protégé par peinture Epoxy. Souple à utiliser grâce à son système d'entraînement bien démultiplié. Livré avec trois canules 16, 22, 31. Conformés aux normes CE

Manual stuffer PM7 and PM13 :

Respective capacities 7L and 13L. Stainless steel base. Carter protected by Epoxy painting. Flexible to use thanks to its driving system well multiplied. Delivered with 3 nozzles 16, 22, 31. 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

Les Poussoirs

Stuffers



“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

Foltable lever

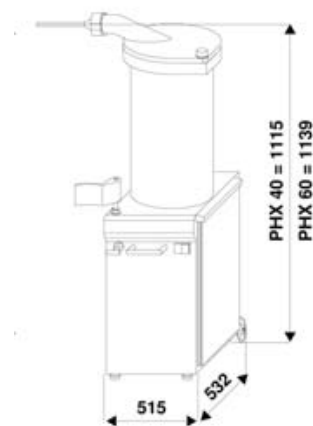
Very easy to clean

Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
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)	60 L	250 kg



Dimensions
PHX40 - PHX60



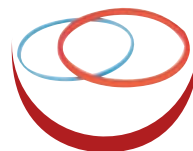
Doseur manuel
et cornet coudé

Manual portionner and bent
with antidrop valve



Accessoires inox 18/10

Accessoires
stainless steel 18/10



Joint de couvercle

Lid gasket

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz
pour PHX40, PHX60

Fréquence – frequency : 60Hz

Doseur manuel de 20 à 500 g

– Manual portionner from 20 – 500 g

Cornet coudé simple pour doseur

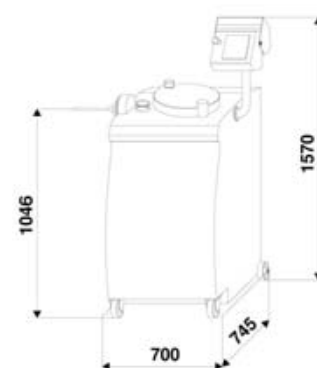
– Simple bent nozzles for doser

Cornet coudé avec valve antigoutte

– Bend nozzles with antidrop valve

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox



**Dimensions
Torsado**



Accessoires inox 18/10
*Accessoires
stainless steel 18/10*



Protection de l'écran
Screen protection



Joint de couvercle
Lid gasket



Écran tactile
Tactil screen

"Torsado"

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

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

Piston polyéthylène

Piston in polyéthylène

Débit maximum 150 portions / mn

Maximum debit 150 portions / mn

Ecran tactile

Tactil screen

Circuit hydraulique fermé

Closed hydraulic circuit with tank

Livré avec 3 canules diamètres 14 - 20 - 30

Delivered with 3 nozzles diameter 14 - 20 - 30

Portionneur très précis

Portionner very precise

Programmation :

Programming :

Poids des portions

Weight of portions

Nombre de torsade

Number of turns

Temps entre chaque portion

Time between each portions

Conforme aux normes C.E.

Complies with CE norms

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

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – *Frequency* : 60Hz

Emballage export – *Export packaging* :

Caisse bois – *Woodenbox*

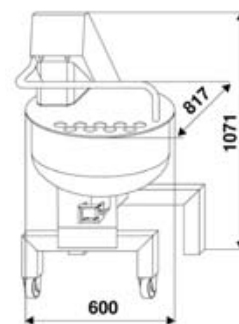
Mélangeurs

Mixers

Les mélangeurs PMX vous garantissent un mélange homogène tout en conservant la texture de vos viandes.

MIXERS PMX mixers warrant a homogeneous mixing and keep the texture of your meats.





Dimensions
PMX60
PMX60CM



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

"PMX60"

"PMX60CM"

PMX60
Cuve entraînée par le produit

PMX60 CM
Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

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

Closed hydraulic circuit with tank

Automatic decompression

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection in stainless steel

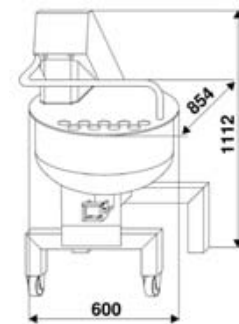
Complies with CE norms

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
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) + 0,5 CV	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
	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
	Closed hydraulic circuit with tank
	Automatic decompression
	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) + 0,5 CV	45 à 50 kg	2 à 50 kg	110 kg

Pétrins à bras

Gamme complémentaire
Complementary range



“PB 100”

“PB 150”

“PB 200”

Entièrement INOX 18-10

Cuve basculante

Couvercle de protection INOX

Bras démontable

Nettoyage facile

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

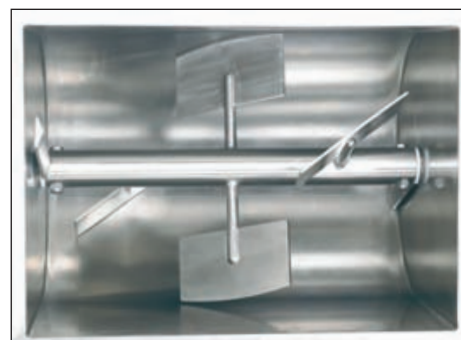
Automatic decompression

Lid of protection in stainless steel

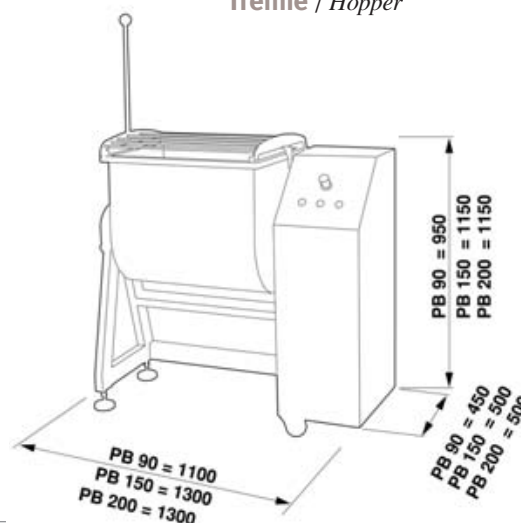
Dismountable arm

Easy cleaning

Complies with CE norms



Trémie / Hopper



Dimensions
PB100 - PB150 - PB200

Options disponibles – Available Options :

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PB100	TRI, 380 V, 50 Hz	1 CV (0,736 Kw)	100 L	5 à 65 kg	70 kg
PB150	TRI, 380 V, 50 Hz	1,5 CV (1,1 Kw)	150 L	10 à 100 kg	120 kg
PB200	TRI, 380 V, 50 Hz	2 CV (1,5 Kw)	200 L	25 à 180 kg	180 kg

Cutters

Cutters

Machines performantes permettant d'obtenir les meilleurs résultats aussi bien dans les hachages gros (pâtes à grains) que dans les fabrications de pâtes fines.

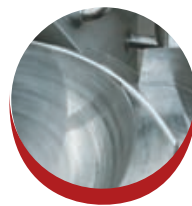
MINCERS *The efficiency machines will allow to obtain best results as well as to make large minced meat (stuffing with grain), than to make fine stuffing.*



“Titane 200L”



Couteaux réglés à 1 mm de la cuve
Blade adjusted to 1mm from the bowl



Joint d'étanchéité entre la cuve et la tête retirable pour le nettoyage
Air seal between bowl and head removable for cleaning



Tableau de commande
Control board

"Titane 200L"

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Cuve en inox moulé (épaisseur 1 à 2 cm)

Bâti monobloc

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête interchangeable

Couvercles antibruit hydraulique

Vide cuve

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

Très facile à nettoyer

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

A cast stainless steel bowl (1-2cm)

Monobloc fame

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable head

Hydraulic antinoise lid

Unloader

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

Very easy to clean



Dimensions Titane 200L

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Chargeur pour bac europe

– Elevator for Europ container 120 or 200 l

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
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 200	TRI, 380 V, 50 HZ	200 L	14 à 18 tr/min avec variateur	6 vitesses de 1 000 à 4 000 tr/min	2 CV (1,4 Kw)	75 ou 100 CV (55 Kw - 75 Kw)	3 vitesses de 150 à 250 tr/min	3 600 Kg

Gamme complémentaire Complementary range

"Titane 11L"

Cutter de table de petite capacité (11 L)

Construction Inox

Équipé de 3 couteaux

Deux moteurs séparés

Une vitesse couteaux

Puissance 1,2 Kw

Idéal pour de petites productions

Cutter of table for small capacity (11 L)

Made of stainless steel

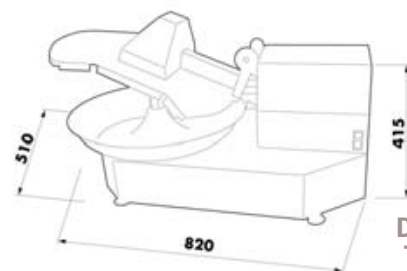
Equipped with 3 knives

Two separated motors

One knife speed

Power 1,2 Kw

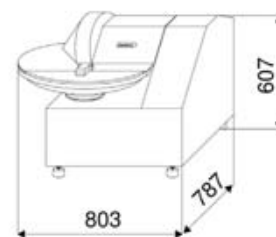
Ideal for small productions



Dimensions Titane 11 L

Cutters

Cutters



Dimensions
Titane 23L



Finition parfaite
Angles arrondis

Perfect completion - Round angles

“Titane 23”

Machine de table

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Cuve en inox fondu
(épaisseur 1 à 2 cm)

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

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

A cast stainless steel bowl
(1-2 cm)

Monobloc fame

2 knives speed – 2 bowl speeds

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



TITANE 23L sur pied (option)

TITANE 23L on foot (option)

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – frequency : 60Hz

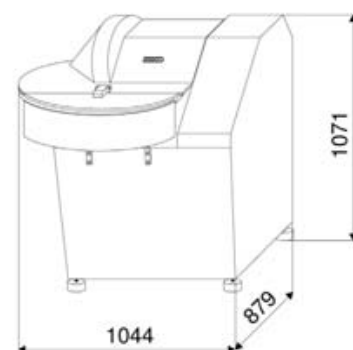
Thermomètre – thermometer

Socle – Table

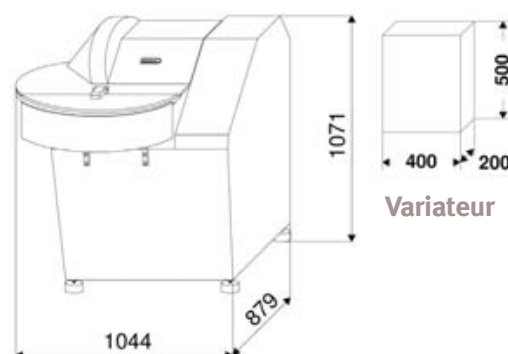
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Weight
TITANE 23L	TRI, 400 V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min (0,4 Kw - 0,5 Kw)	0,55 - 0,7 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw)	4,5 - 6 CV	260 Kg



Dimensions
Titane 40-2



Dimensions
Titane 45V

Variateur

“Titane 40-2” “Titane 45V”

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

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**

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

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

*A cast stainless steel bowl
(1-2 cm)*

Monobloc fame

2 knives speed for cutter 40-2

2 bowl speeds

*Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 45V*

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



Finition parfaite
Angles arrondis
Perfect completion
Round angles



**Tableau
de commande**
Control board

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – frequency : 50Hz

Thermomètre – thermometer

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – *Wooden box*

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, 400 V, 50 HZ	40 L	12/24 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	0,65 - 0,8 CV	6 - 8 CV (4,7 Kw - 5,8 Kw)	-	380 Kg
TITANE 45V	TRI, 400 V, 50 HZ	40 L	12/24 tr/min	1 000 à 3 600 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

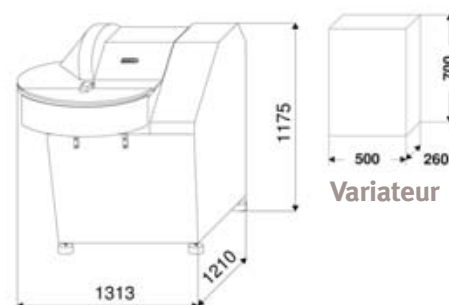
Cutters

Cutters



“Titane 80-2”

“Titane 80V”



Dimensions
Titane 80V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

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

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

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



Tableau de commande
80 variateur

Control board 80 variator

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

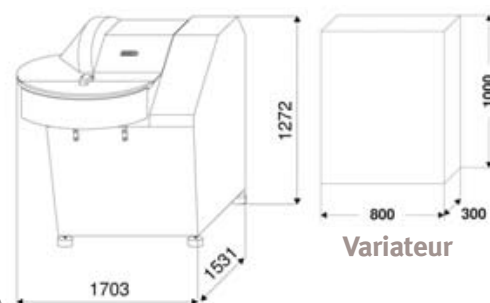
Vide cuve – Unloader

Thermomètre pour 80-2

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
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 80-2	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	10/20 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	1 - 1,5 CV	20 - 25 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	Withing mixing speed (14,72 Kw - 18,4 Kw)	1 030 Kg
TITANE 80V	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	10/20 tr/min	1 000 à 3 600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	25 CV (18,4 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1 200 Kg



Dimensions
Titane 120L



Tête avec
6 couteaux
Head with 6 knives



Position
vidange
Unload position



Tableau
de commande 120V
Control board

“Titane 120-2” “Titane 120V”

Entièrement INOX 18-10

Equippé de série de 2 moteurs

Cuve en inox moulé
(épaisseur 1 à 2 cm)

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux pour TITANE 120-2

Vitesse de couteaux réglable pour
TITANE 120V

Thermomètre DIGITAL

Equippé de 6 couteaux avec tête inter-
changeable

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

A cast stainless steel bowl
(1-2 cm)

Monobloc fame

2 knives speed for cutter 120-2

Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 120V

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable
head

Antinoise lid with manual opening

Minimum space between knives and
bowl allowing to produce any fine stuf-
fing 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	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 120-2	TRI, 400 V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	25 - 30 CV (18,4 Kw - 22 Kw)	Without mixing speed	1 800 Kg
TITANE 120V	TRI, 400 V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1 000 à 4 000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1 900 Kg

Scies à os

Band saws

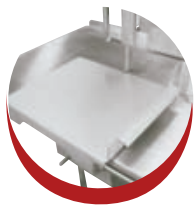
Leur ergonomie vous permettra d'obtenir qualité et rendement en toute sécurité.

BONE KNIFE *The ergonomics allows to achieve quality and efficiency with safety.*



"SX350 S"

"SX350"



Chariot coulissant pour SX350
Moving carriage for SX350



Racleur supérieur
Upper scraper



Racleurs inférieurs
Lower scrapers



SX350 en position de nettoyage
SX350 in cleaning position

“SX350 S”

SX350 S – Table fixe

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 protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX350 S – Fix table

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

Motor and electric components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms

“SX350”

SX350 – Plateau 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.

Volants INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX 350 – Moving carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

Sliding upper blade guide keeping in position

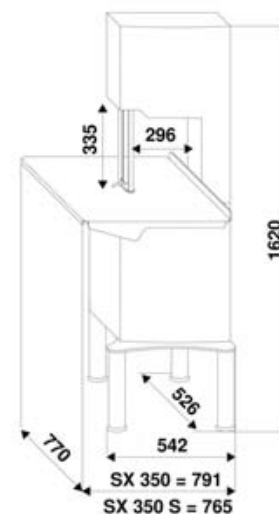
Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms



Dimensions
SX350 - SX350S

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

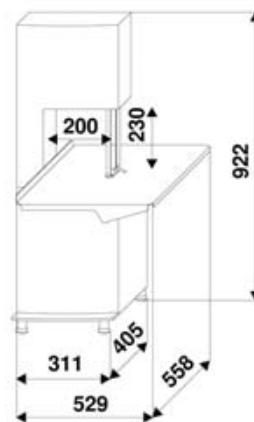
Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX350S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	16 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant Moving carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	16 m / s	140 Kg

Scies à os

Band saws



SX220 en position de nettoyage
SX220 in cleaning position



Dimensions
SX220



Volant SX220
Stainless steel wheel



Racleur supérieur
Upper scraper



Racleurs inférieurs
Lower scrapers

"SX220" Scie de table

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

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

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

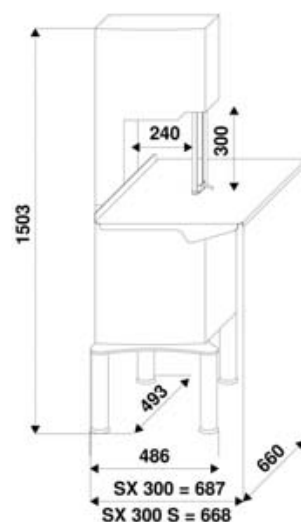
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

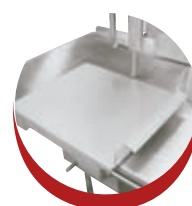
Réf Ref	Type de table Table type	Tension Tension	Capacité coupe Cutting capacity	Dimensions lame Blade dimensions	Moteur Motor	Vitesse lame Speed blade	Poids net Weight
SX220	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230	1740 x 16	1,5 CV (1,1 Kw)	16 m / s	70 Kg



“SX300”
“SX300 S”



Dimensions
SX300 - SX300S



Chariot coulissant
Moving carriage



Racleur supérieur
Upper scraper



Racleurs inférieurs
Lower scrapers

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

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

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
SX300	Poussoir coulissant Moving carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	16 m / s	120 Kg
SX300S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	16 m / s	125 Kg

Trancheurs à côtelettes

Chop cutters

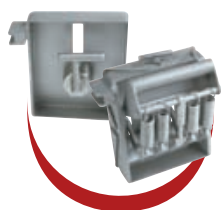
Les trancheurs “Slico” vous assurent les plus belles découpes aussi bien dans la viande avec os, sans os, la charcuterie, le poisson, le fromage...

CUTLET CARVER *The “Slico” carvers make very nice carving with boned meat, meat without bone, delicatessen, fish, cheese.*

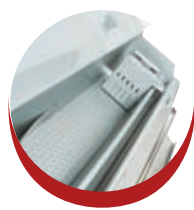




“Slico 1100”



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



Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher
Embossed and inclined canal in order to limit the friction of the meat



Coffret de commande protégé contre les projections d'eau sous pression
Case control protected against water splash under pressure



Tapis de sortie
Band

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 90 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

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 advance system

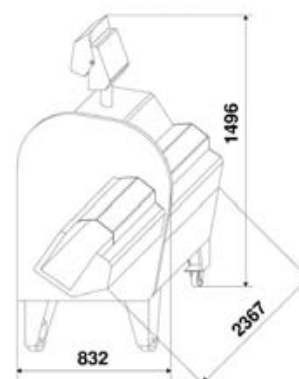
2 system of cutting : Step by step pushing system or continue

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
SLICO 1100

Réf	Tension	Magasin de chargement	Motor	Poids net
Ref	Tension	Loading magazine	Motor	Weight
SLICO 1100	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 1070mm	3 + 1 CV (2,2 + 0,736 Kws) (Si option tapis + 0,37 CV) (If belt option + 0,37 CV)	330 Kg

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Tapis – Belt

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

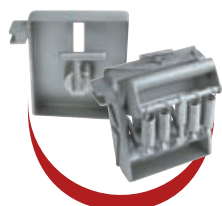
Caisse bois – Woodenbox

Trancheurs à côtelettes

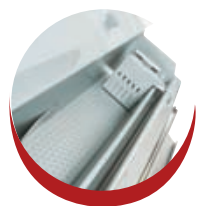
Chop cutters



“Slico 700”



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



Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher
Embossed and inclined canal in order to limit the friction of the meat



Coffret de commande protégé contre les projections d'eau sous pression
Case control protected against water splash under pressure



Tapis de sortie
Band

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 90 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

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 advance system

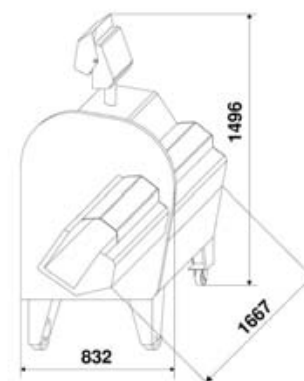
2 system of cutting : Step by step pushing system or continue

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 SLICO 700

Réf	Tension	Magasin de chargement	Motor	Poids net
Ref	Tension	Loading magazine	Motor	Weight
SLICO 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 705mm	3 + 1 CV (2,2 + 0,736 Kws) (Si option tapis + 0,37 CV) (If belt option + 0,37 CV)	360 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



Slicco 650 avec porte fixe
Slicco 650 with fixed door



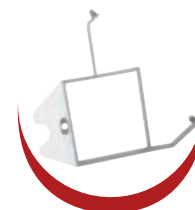
Goulotte escamotable
Foldaway gutter



Couteau lisse ou semi cranté
Smooth and semi sawtoothed knives



Coffret protégé
Protection of panel



Contre couteau démontable
Demountable knife

“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

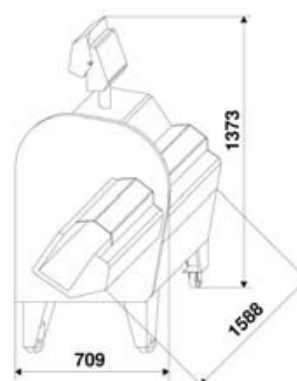
Advance system : step by step

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



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

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	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kws)	120 Kg

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Porte fixe – fix door

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Éplucheuses et découenneuses

Peeling and skinning machines

Précision et productivité : les éplucheuses DW vous feront gagner du temps et optimiseront la présentation de vos produits.

PEELER Precision and Productivity.

DW peeler will save time to you and will optimize your product presentation.



“ADW400”

Entièrement INOX

Bâti de la machine : éléments latéraux en acier inox de 10 mm, découpés au laser

Système de coupe : monté sur ressort à roulement, adaptation automatique aux différentes natures de couennes garantissant un épluchage parfait.

Facile à démonter pour un nettoyage facile en toute sécurité

Réglage de l'épaisseur

Mobile, sur roulettes

Conforme aux normes C.E.

Entirely Stainless steel

Frame of the machine in stainless steel of 10mm thickness and cut with a laser.

System of cut : manufactured on springs allowing a perfect peeling for different types of rind

Easy to dismantle for the cleaning in safety

Regulation of thickness

On wheels

Complies with CE norms



Machine en position nettoyage

Machine in cleaning position

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Type Type	Tension Tension	Diamètre de lame Blade diameter	Moteur Motor	Système de nettoyage Cleaning system	Poids net Weight
DW460	Éplucheuse - Découenneuse <i>Peeling skinning machine</i>	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	0,75 CV (0,55 Kw)	Par peigne / <i>By comb</i>	190 kg
DW500	Éplucheuse - Découenneuse <i>Peeling skinning machine</i>	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	0,75 CV (0,55 Kw)	Par rouleau et peigne <i>By roller and comb</i>	160 kg
DW400	Éplucheuse <i>Peeling machine</i>	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	0,75 CV (0,55 Kw)	Par air comprimé <i>By compressed air</i>	180 kg
ADW400	Découenneuse <i>skinning machine</i>	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	1 CV (0,736 Kw)	Manuel et automatique <i>Manual and automatic</i>	150 kg



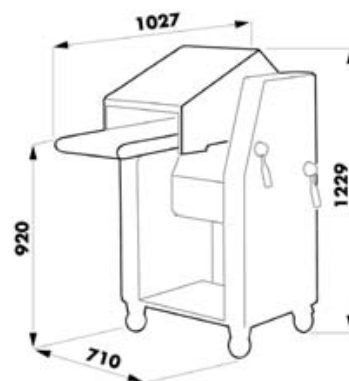
“DW460” “DW500”



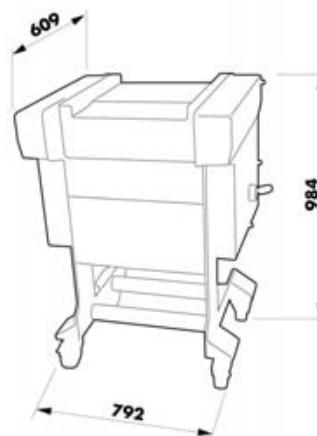
Rouleau de nettoyage
du DW500
Roller of cleaning of DW500



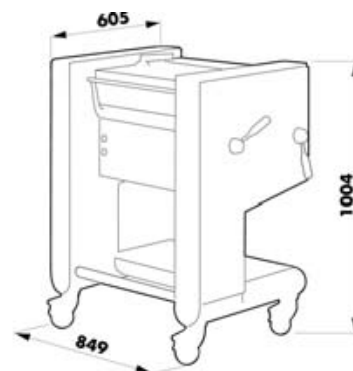
“DW400”



Dimensions
ADW400



Dimensions
DW460



Dimensions
DW400 - DW500

Machines à emballer sous vide

Vacuum machines

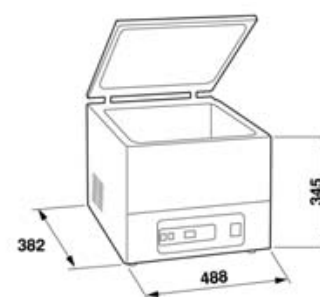


Gamme complémentaire

Complementary range

Les machines à emballer sous vide Dapack vous garantiront une souplesse et une sécurité de travail.

VACUUM MACHINE The Dapack vacuum packing machine will warrant to you a flexibility and a safety work.



Dimensions
D300

“D300”

Entièrement INOX

Cuve inox
avec angles arrondis

Adapté pour la conservation de la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson, les pâtes...

Le système électronique contrôle le taux de vide et le temps de soudure.

Volume de la cloche ajustable avec plaque de polyéthylène

Très facile à nettoyer

Remise en atmosphère lente pour D500/40; 500/60; D550S de série

Conforme aux normes C.E.

Entirely stainless steel

Stainless steel bowl
with rounded corners

Adapted for the preservation of meat, delicatessen, cheese, fish, pasta...

Electronic system controls the vacuum rate and the welding time.

Adjustable hopper volume with polyéthylène plate

Very easy to clean

Put in slow atmosphere for D500/40; D500/60; D550S

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Table pour D300 et D400

– Table for D300 and D400

Injection de gaz – Gas injection

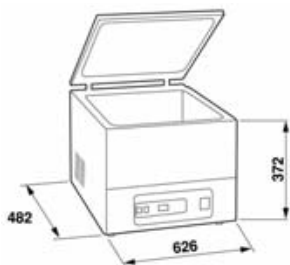
Remise en atmosphère lente D400 D500

– Put in slow atmosphere (only for D400 D500)

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Barre de soudure Welding bar	Pompe à vide Vacuum pump	Dimensions cloche mm Hoper dimensions mm	Poids Weight
D300	MONO, 230 V	300 mm	20 m ³ / h	322 x 365 x 160	47 Kg
D400	MONO, 230 V	400 mm	20 m ³ / h	422 x 503 x 220	67 Kg
D450	TRI, 400 V	400 mm	40 m ³ / h	422 x 503 x 220	95 Kg
D500/40	TRI, 400 V	500 mm	40 m ³ / h	506 x 488 x 220	111 Kg
D500/60	TRI, 400 V	500 mm	60 m ³ / h	506 x 488 x 220	140 Kg
D550S	TRI, 400 V	2 x 550 mm	60 m ³ / h	720 x 558 x 265	160 Kg



Dimensions
D400



Panneau de commande D400
Control board of D400



Dimensions
D450

“D450”

“D400 + socle”



Dimensions
D500/40 - D500/60



“D550S”

“D500/40”
“D500/60”



Panneau de commande
D500-60 avec option soft air
Control board with soft air option



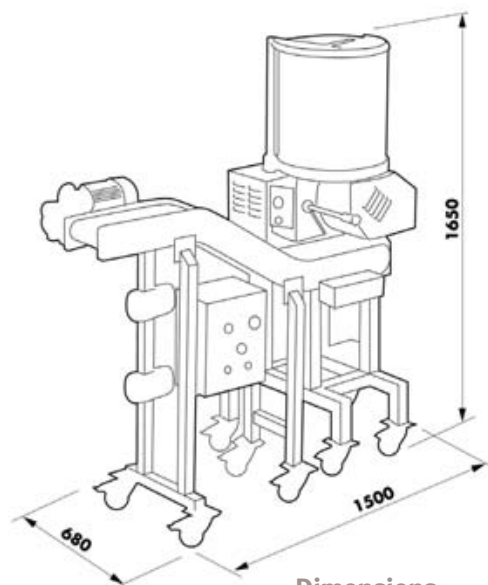
Dimensions
D550S

Formeuses à steak

Forming machines



"HD 3000"



Dimensions
HD3000

"HD 3000" - "F2000" - "F3000"

Facile d'utilisation

Trémie contenance environ 20 Kg

Possibilité d'obtenir des portions de formats et de poids différents

Très facile à démonter : trémie, pales, rouleau, tapis, racleur.

Conforme aux normes C.E.

Easy use

Capacity hopper about 20 Kg

Possibility to get any portions of different forms and weights

Very easy to remove: hopper, arm, roller, belt, scraper.

Complies with CE norms

POUR FORMEUSE HD3000 :

Ligne de production complète avec nettoyage pneumatique

Machine basse pour faciliter le chargement

Grande trémie permettant une alimentation continue de la machine (environ 40 Kg)

Tapis montant à hauteur d'homme pour faciliter la récupération du produit

Les formeuses F2000, F3000, HD3000 sont idéales pour former des steaks ou des galettes de viandes, poissons, légumes, etc.

FOR FORMING MACHINE HD3000 :

Complete line with the pneumatic cleaning

Machine lowered for ease of loading

Extended hopper for continuous production flow (about 40 Kg)

Flighted conveyor for efficient removal of the final product

Forming machines F2000, F3000, HD3000 are ideal for forming the steak or the cake of meat, fish, vegetable, etc.

Options disponibles – Available Options :

Pédale de contrôle – control pedal

Interfolieur – Auto paper feeder

Tapis long – Long conveyor belt

Réhausse de trémie – Extra hopper

Empreinte spéciale – Special shapes

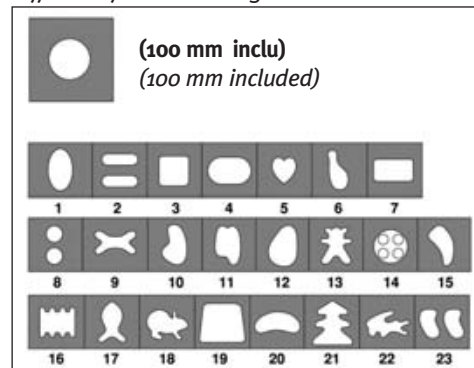
Empreinte double – Double shapes

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

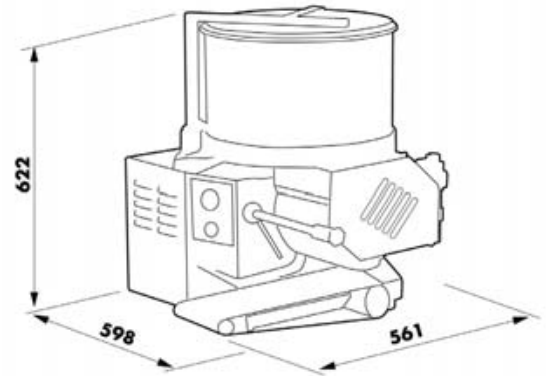
Différentes formes d'empreintes possibles

Differents forms and weights available



Réf Ref	Tension Tension	Production Production	Motor Motor	Poids net Weight
F 2000	Mono, 230 V	2000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	65 Kg
F 3000	Mono, 230 V	3000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	65 Kg
HD 3000	TRI, 400 V	3000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	102 Kg

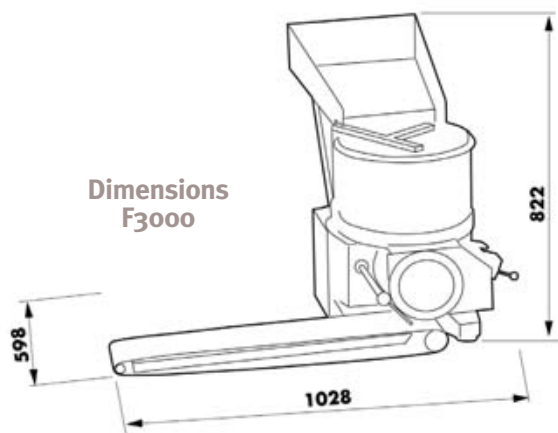
"F2000"



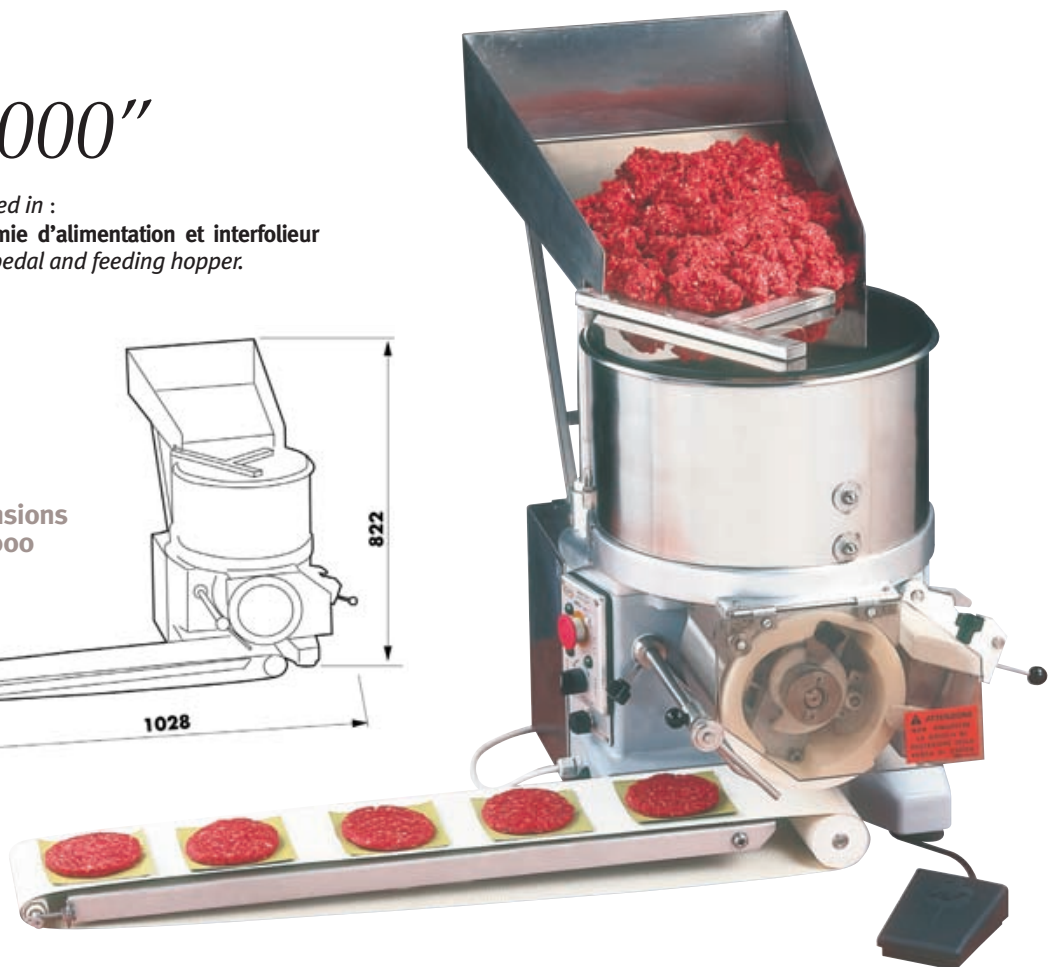
Dimensions
F2000

"F3000"

Équipée de : *Equipped in :*
Tapis long, pédale, trémie d'alimentation et interfolieur
– *With long conveyor, pedal and feeding hopper.*



Dimensions
F3000

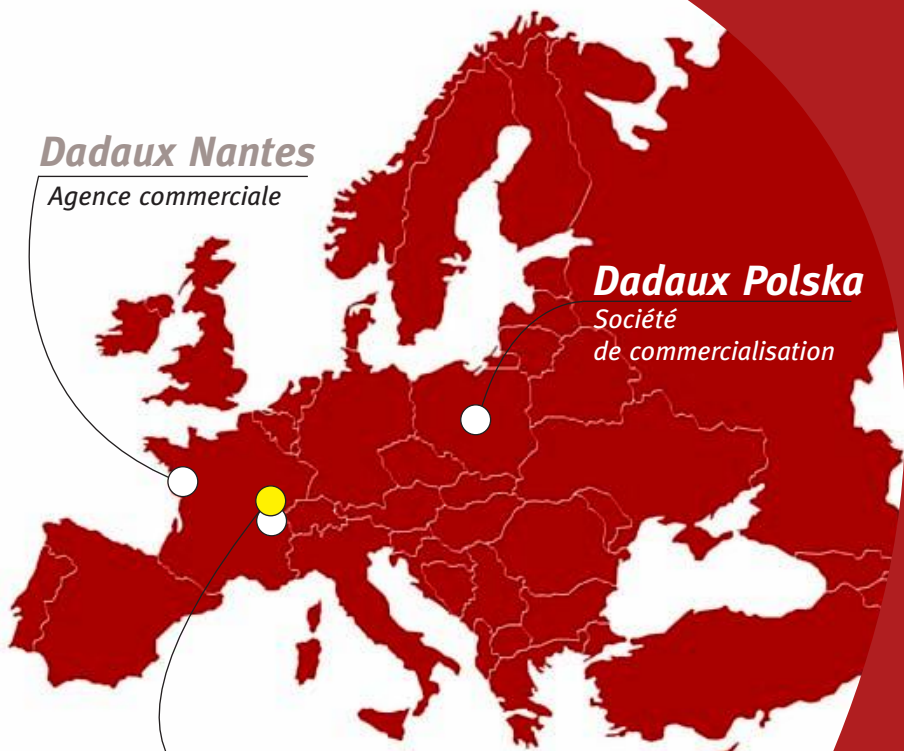




Un outil de production performant

Nous fabriquons depuis plus de 20 ans l'ensemble de la gamme dans nos ateliers sur une surface qui atteint aujourd'hui 10 000 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 20 years the whole range in our workshops on a surface which reaches 10 000 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 : 8 000 m²

CMM Tunisie

2 000 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