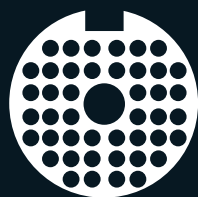
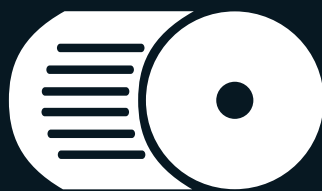




Trancheurs
à côtelette



Hachoirs



Trancheurs
à jambon



Mélangeurs



Cutters



Scies à os



Poussoirs



Trancheurs
à fromage



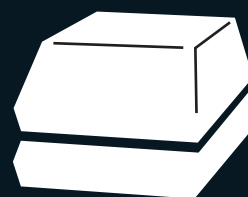
Cubeuses



Affûteuse
à bande



Aplatisseur
à viande



Emballeuses
sous vide

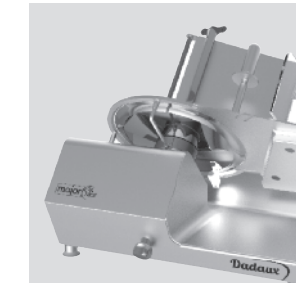


Machine à
brochettes

INTRO

PERFORMANCE ET INNOVATION...

Depuis plus de 30 ans, les professionnels les plus exigeants utilisent les machines Dadaux. De nombreuses machines de notre gamme sont devenues des références sur le marché et notre trancheuse à fromage « La Comtoise » est même devenue un terme générique ! Nos outils de production dernière génération nous permettent d'être performants et grâce à nos deux bureaux d'étude Dadaux et Gastrotech, nous continuons, pour plus de qualité et de performances, à développer et à améliorer notre gamme. Grâce aussi à nos distributeurs et les chaînes de magasins qui nous font confiance, nos nouveautés vont nous aider à renforcer notre position de n°1 en Europe sur le marché des équipements de boucheries et charcuteries.



The most demanding professionals have been using Dadaux equipment for more than thirty years. Many machines from our range became market benchmarks. Our "Comtoise" cheese slicer has even become a generic term. Thanks to our two design offices Dadaux and Gastrotech we carry on developing and improving for ever more quality and performance. Our latest generation production tools allow us to be efficient. Thanks to our distributors and the retail chains that trust us, our new products will help us to strengthen our position as Europe's No.1 in butcher and deli meat equipment.

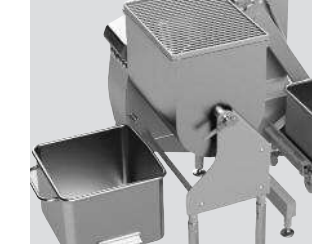
Jean-Claude Dadaux
PDG de DADAUX SAS



NOTRE ORGANISATION ET NOS INVESTISSEMENTS TANT SUR LE PLAN MACHINES-OUTIS QUE CAPITAL HUMAIN PERMETTENT D'INTÉGRER ET DE GÉRER DE NOUVELLES FABRICATIONS SEREINEMENT. NOUS COMMENÇONS L'ANNÉE 2023 AVEC TOUJOURS AUTANT D'ENTHOUSIASME.

Our organization and our investments both in terms of machine tools and human capital allow us to integrate and manage new products with confidence. We are starting the year 2023 with a lot of enthusiasm.

Albin Dadaux
PDG de DADAUX GASTROTECH



Trois unités de production - Three production units




BERSALLIN
USINE
DADAUX




POLIGNY
USINE
GASTROTECH

USINE DE BIZERTE - Atelier de soudage

40 soudeurs TIG - MIG - ARC

BIZERTE works - Welding shop - 40 welders TIG - MIG - ARC.



Dadaux : une présence mondiale dans 130 pays...
A global presence in 130 countries

NOUVEAUTÉS



PÉTRINS À BRAS PMX80-120-180 PB

PÉTRINS MÉLANGEURS
IDÉALS POUR LES CHAIRES
DURES. GRANDE
ROBUSTESSE POUR UNE
LONGÉVITÉ ACCRUE.

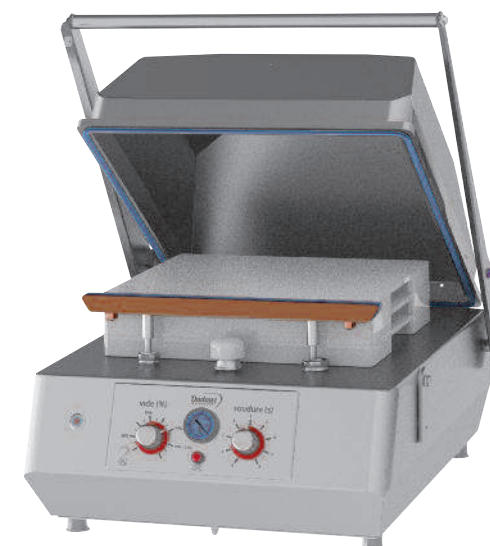
*Kneader-mixers - PMX80-120-180 PB
Ideal for hard flesh. Very robust for an increased service life.*



PÉTRINS À BRAS - PMX 275-PB

AVEC OU SANS CHARGEUR, MACHINE POUR LES
GROSSES PRODUCTIONS. ÉQUIPÉ DE SON CHARGEUR,
IL ASSURE LA PRODUCTION "CONFORTABLEMENT".

*Kneader-mixers - Pmx 275 - PB with or without loader
Machine conceived for large productions. When it is equipped with a
loader, it ensures a "comfortable" production.*



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE ASTORR 310 - 421 - 416

MACHINE BIEN ÉQUIPÉE ET D'UNE HYGIÈNE PARFAITE

*Vacuum machine - Astorr 310 - 421 - 416
Well equipped machine that enables a perfect hygiene.*



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE ASTORR 570

MACHINE SOUS-VIDE DE GROSSE CAPACITÉ,
CONSTRUCTION DE QUALITÉ ET POMPE HAUT DE GAMME.

*Vacuum machine - Astorr 570
Machine that offers high capacities. High-quality construction.
High-end pump.*



APLATISSEUR À VIANDES MATRIX 300

L'APLATISSEUR À VIANDES PERMET D'APPORTER
DE LA VALEUR AJOUTÉE DANS LES RAYONS
BOUCHERIE AVEC DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS.

*Meat Press - MATRIX 300 :
It adds value to Meat departments as it enables a larger range of
preparations / recipes.*

NOUVEAUTÉ 2023



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ CRYPTON

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC OU SANS PORTIONNEUR

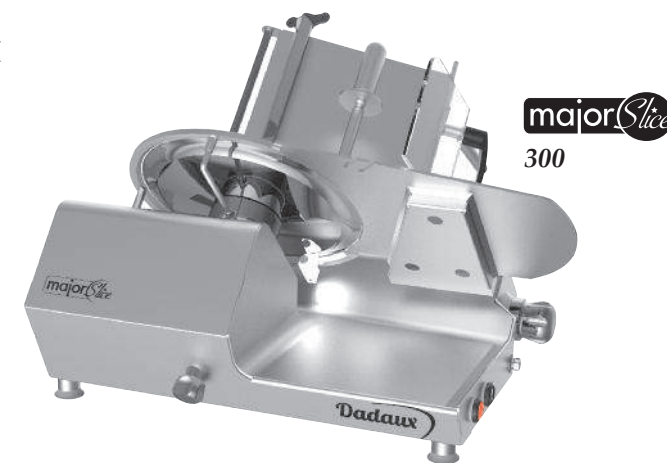
*Refrigerateur meat mincer - Crypton
With or without portioner*



AFFÛTEUSE À BANDES RENOV 200

AFFÛTE SANS CHAUFFER
LES COUTEAUX.

*Sharpening machine - Renov 200
Sharpens knives without heating them.*



TRANCHEUR - MAJOR'SLICE 300

TRANCHEUR AVEC LES MÊMES QUALITÉS
QUE LE MAJOR'SLICE 350 EN 300 MM.

*Slicer - Major'Slice 300
It has the same qualities as the Major'Slice 350,
but with a blade Ø300*



TRANCHEUR MAJOR'SLICE 300 - SEMI-AUTO

TRANCHEUR COMPACT ET PERFORMANT.

*Slicer - Major'Slice 300, semi auto
Compact and performing machine.*

ACCÉSSOIRES POUR RENDRE LES POUSSOIRS MULTIFONCTIONS

Our range of accessories for stuffers makes them multifunctional



PORTIONNEUR



KEFTA



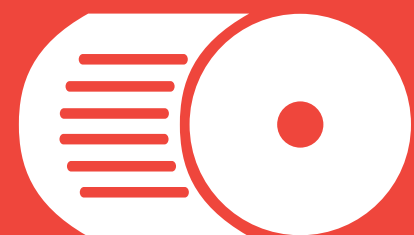
DOSEUR
MANUEL



SOMMAIRE / *Summary*

10 - 17	TRANCHEURS À JAMBON / <i>Ham Slicers</i>
18 - 19	EMBALLEUSES SOUS VIDE / <i>Vacuum machines</i>
20 - 21	AFFÛTEUSE À BANDE / <i>Sharpening machine</i>
22 - 27	HACHOIRS REFRIGÉRÉS / <i>Refrigerated meat mincers</i>
28 - 33	HACHOIRS / <i>Meat mincers</i>
28 - 29	APLATISSEUR À VIANDE / <i>Meat press</i>
36 - 40	MÉLANGEURS / <i>Mixers</i>
42 - 45	POUSOIRS / <i>Stuffers</i>
46 - 51	CUTTERS / <i>Cutters</i>
52 - 57	SCIES À OS / <i>Band saws</i>
58 - 63	COUPES CÔTELETES / <i>Chop cutters</i>
64 - 65	CUBEUSES / <i>Dicer machine</i>
66 - 67	MACHINE À BROCHETTES / <i>Skewers machine</i>
68 - 69	TRANCHEURS À FROMAGES / <i>Cheeses slicers</i>



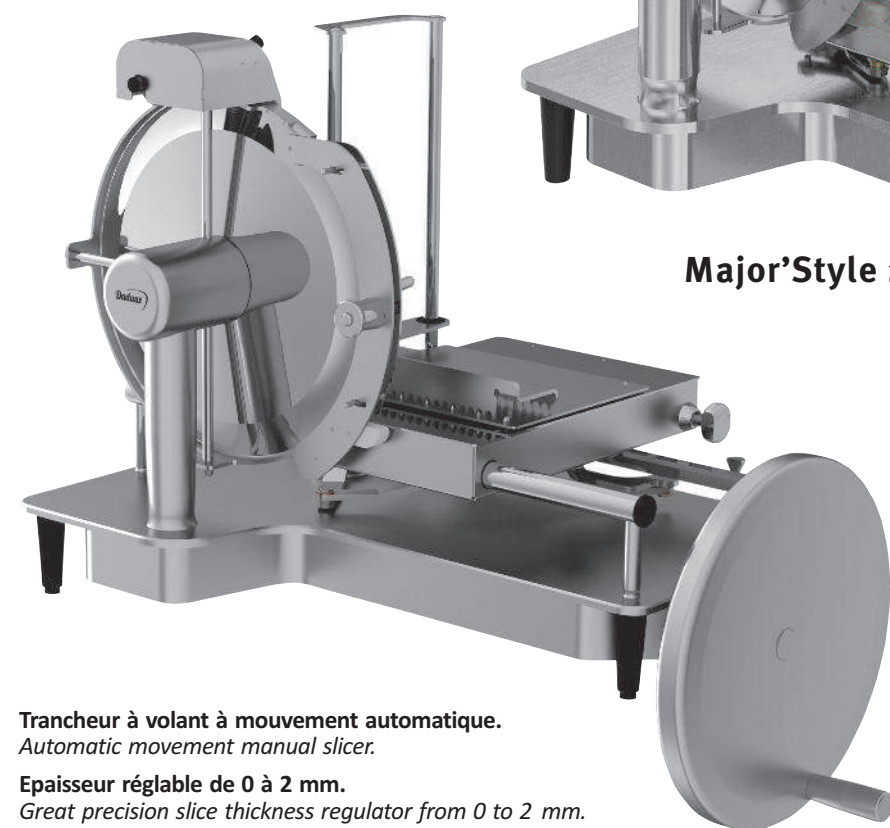


TRANCHEURS À JAMBON HAM SLICERS

majorSlice



Major Style



Major'Style 250



Major'Style 350

Trancheur à volant à mouvement automatique.
Automatic movement manual slicer.

Epaisseur réglable de 0 à 2 mm.
Great precision slice thickness regulator from 0 to 2 mm.

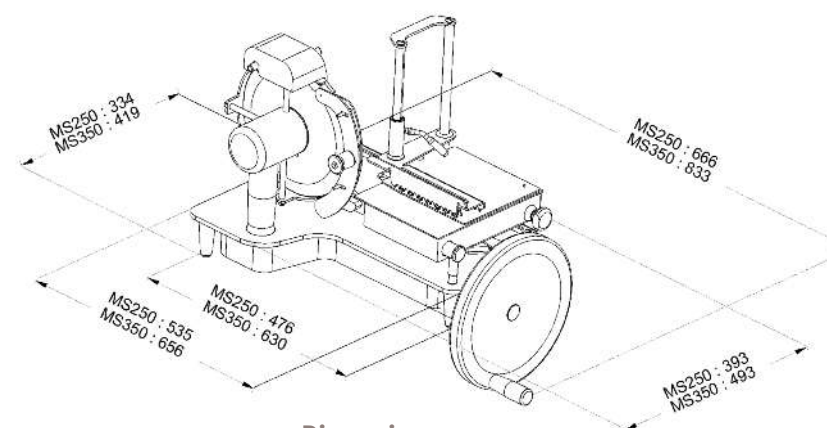
Lame Ø 250mm / 350mm
Blade diameter : 250mm et 350mm

Capacité de coupe : 200 x 150 mm / 270 x 250 mm
Cutting capacity: 200 x 150 mm / 270 x 250 mm

Poids : 45 Kg Weight: 45 Kg / Poids : 72 Kg Weight: 72 Kg

Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Entirely in stainless steel Aisi 304.

Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique.
Operating reliability and easy cleaning thanks to its ergonomic design.



Dimensions



Pied droit

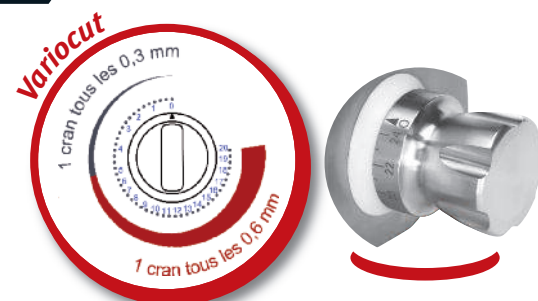
Pied évasé

Pied rond



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

Affûteur 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

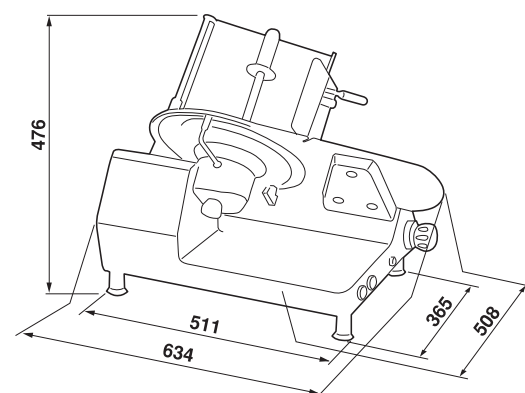
Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

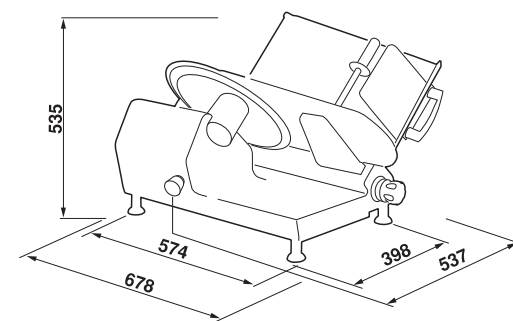
Indication of waterproofness IP63

Desmountable

Certification UL NSF CSA



Dimensions Gravinox 300



Dimensions Gravinox 350

Options disponibles – Available Options:

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

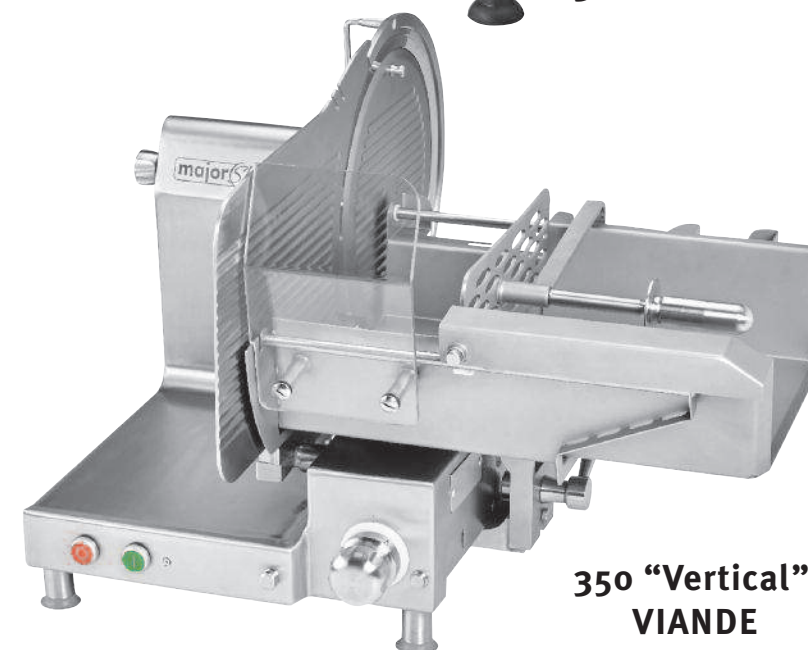
Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox

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	251 x 161 ou D.208 mm	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,27CV (0,20Kw)	43 Kg
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	280 x 179 ou D.242 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,37CV (0,27Kw)	49 Kg



300 "Vertical"



350 "Vertical"
VIANDE



Affûteur
indépendant
Independent sharpener



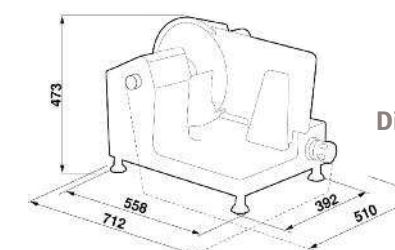
Accessibilité
pour nettoyage
Accessibility for the cleaning



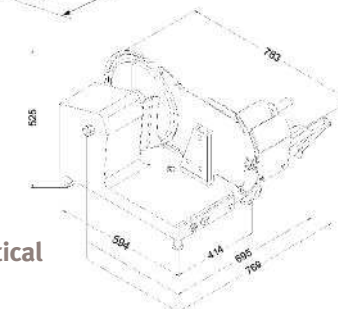
Bouton de réglage en INOX
avec système **Variocut**
Stainless steel adjusting button
with Variocut system



Chariot démontable
Carriage removable



300 Vertical



350 Vertical

Dimensions

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

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



Trancheurs à jambon

Ham Slicers



NOUVEAUTÉ NEW

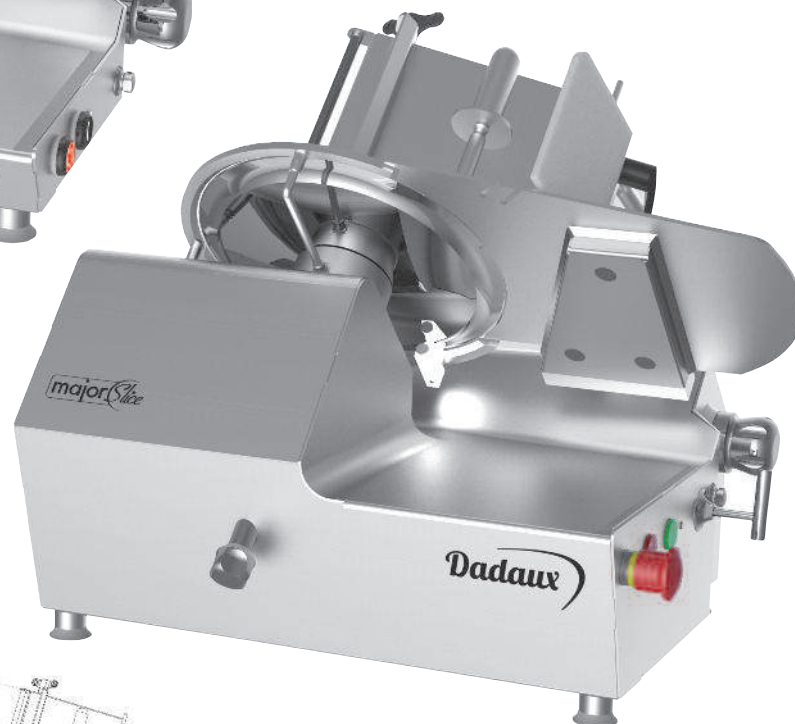


Major'Slice 300 et 300 semi-auto

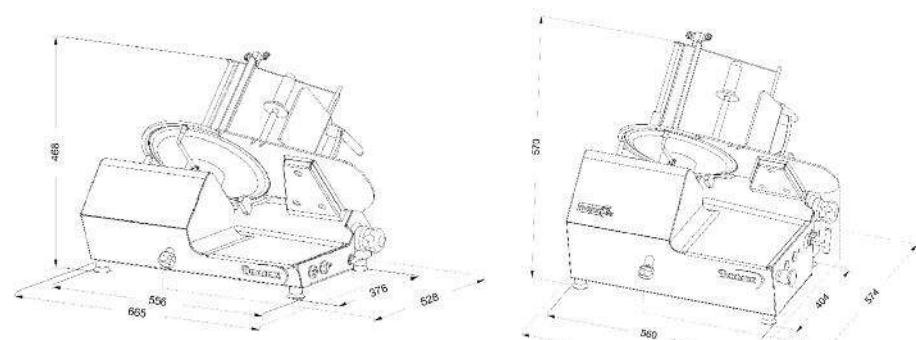


major'Slice
300

- 100 % inox - 100% stainless steel
- 100 % étanche - 100% waterproof
- IP 67 - IP 67
- Entraînement par pignon - Gear driven
- Option variateur de vitesse pour Major'Slice 300 semi-auto - Speed variator for Major Slice 300 semi-auto



major'Slice
300 semi-auto



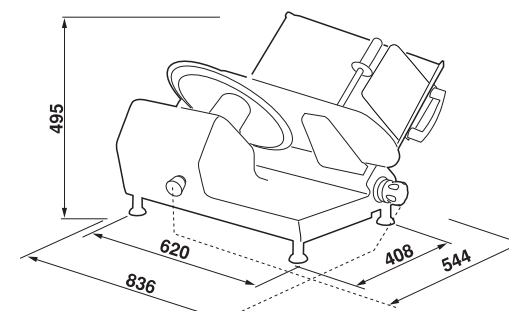
Réf Ref	Type TYPE	Ø de lame Blade diameter	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 300	Manuel	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5CV (0,36Kw)	45 kg
MAJOR'SLICE 300 SEMI-AUTO	Semi-automatic 35 slice/mn	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5CV (0,36Kw) + 0,18 Kw	58 kg



Major'Slice 350

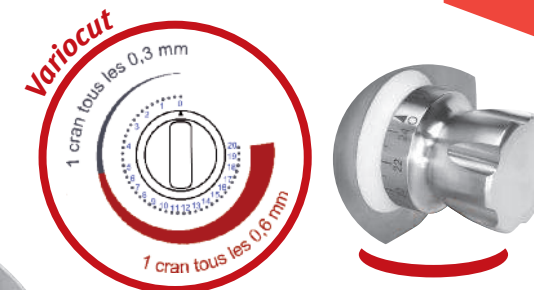
Entièrement INOX 18-10
Très robuste
Entraînement par pignons
Entièrement étanche
Accès facile pour le nettoyage
Mono 230 V
Résiste à la corrosion
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm
Affûteur à manœuvre automatique indépendant
Chariot coulissant très souple
Conforme aux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

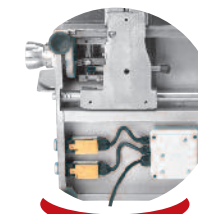


Dimensions
Major Slice 350

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



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



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



Trancheurs à jambon

Ham Slicers



Major'Slice 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 manœuvre
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 25 mm
Independent automatic
sharpener
Sliding carriage very flexible
Asynchronous motor
(with reductor wheel and screw)
Cadence for advance 380 mm :
adjustable until 45 cycles / min.
Complies CE norms.
Indication of waterproofness IP67
Certification UL NSF CSA



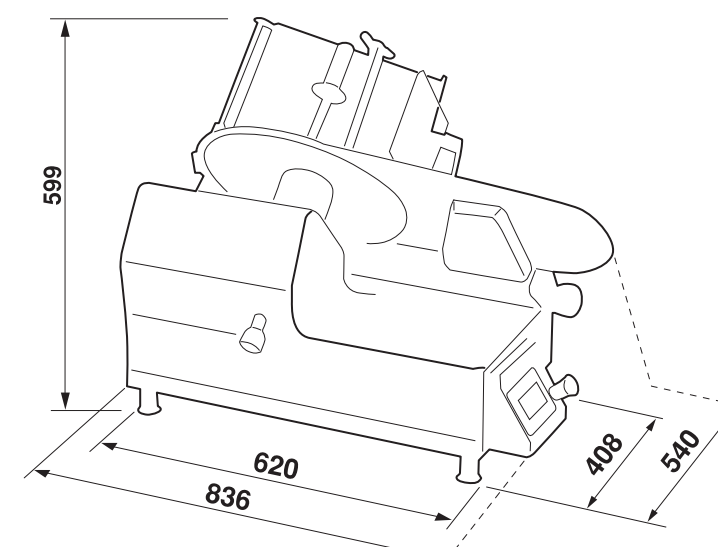
Tableau de commande
pour 350 Semi auto
Control board



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



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 SEMI 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

EMBALLEUSES
SOUS VIDE
VACUUM MACHINES



NOUVEAUTÉS NEW



Astor 310-416-421



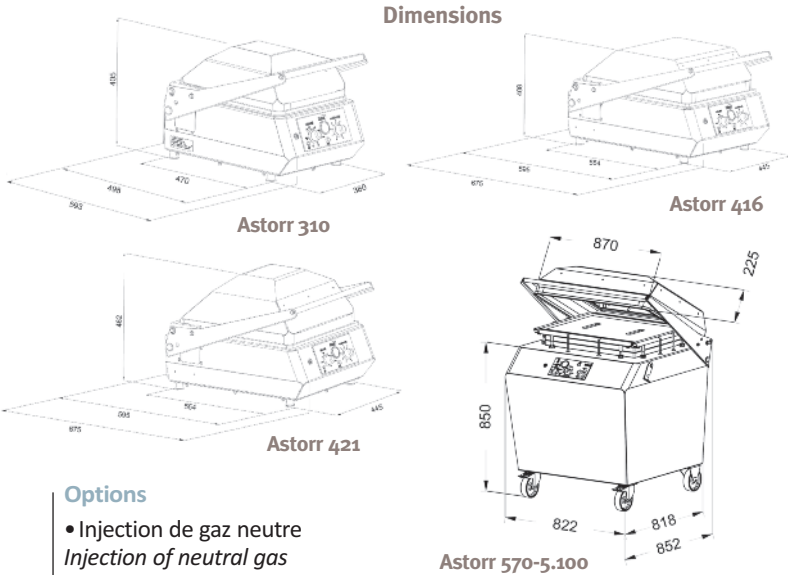
Garantie 3 ans
de la pompe
Pump warranty 3 years

Astor 570 et 5.100

ASTORR 310-416-421 et 570-5.100

Les machines ASTORR 310-416-421 et 570-5.100 (grande capacité) sont idéales pour conserver sous vide la viande, la charcuterie, le fromage, le poisson... On les utilise également en cuisine pour la mise sous vide des sachets de cuisson. Construction de qualité et pompe haut de gamme.
Packaging machines ASTORR 310-416-421 and 570 are ideal for preserving meat, sausages, cheese, fish... They are also used, in professional kitchens, for sealing cooking bags. High-quality construction. High-end pump.

- Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure.
The digital programmer makes it possible to control the void rate and the sealing time.
- La Conception tout inox sans cuve permet une hygiène parfaite et un entretien aisé.
The conception 100% in stainless steel and without tank makes the vacuum machines hygienic and easy to clean
- Possibilité de mémoriser 20 programmes
Possibility to store 20 programs
- Barre de soudure à deux résistances (soudure + coupe ou sur demande 2 soudures).
Sealing bars with 2 resistors (sealing + cutting, or on request, 2 sealing resistors)
- Pompe haut de gamme Becker (Germany).
High quality Becker pump (German)
Garantie 3 ans. Warranty 3 years
- Remise en atmosphère lente.
Slow atmosphere release



- Options
- Injection de gaz neutre
Injection of neutral gas
 - Hublot - Cover with window
 - Plaque pour liquide
tray for installing liquid products
 - Imprimante - Label printer
 - Affichage du taux de vide
avec capteur de vide
Void-rate display with a vacuum sensor

Réf Ref	Tension Tension	Barre de soudure Sealing bar	Pompe à vide Vacuum pump	Puissance Power	Dimensions utiles Useful dimension	Poids Weight
Astor 310	Mono 220 v	420 mm	10 m3	0,37 kw	360x315x135*	70 kg
Astor 416			16 m3	0,55 kw	430x400x160*	70 kg
Astor 421			21 m3	0,75 kw	430x400x220*	72 kg
Astor 570	Tri 400 v	2 x 550 mm // D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 640 x 550 mm en L	70 m3	1,8 kw	666x550x500	240 kg
Astor 5.100	Tri 400 v	2 x 550 mm // D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 640 x 550 mm en L	100 m3	2,2 kw	666x550x500	249 kg



• Chariot pour
Astor 310-416-421
Table with castors



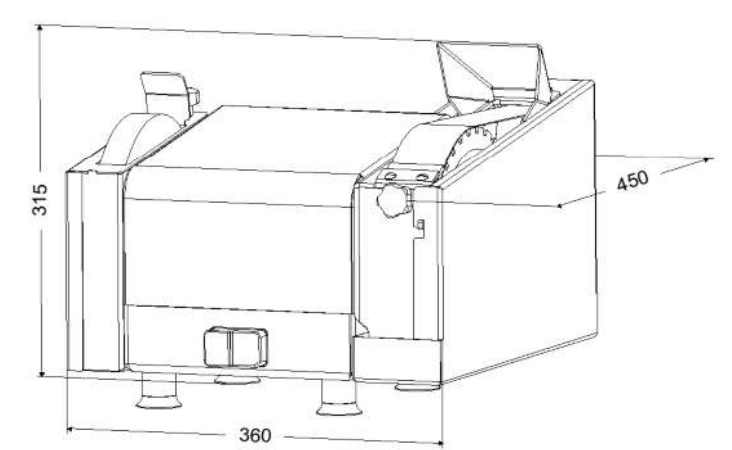
NOUVEAUTÉ NEW



Rénov 200

- Affûteuse à bande humide
 - Pas d'échauffement des couteaux
 - Finition avec un feutre
 - 100 % INOX
 - Conforme CE
 - Livré avec un pain de pâte à polir
- Wet belt sharpening machine
 - No knife heating
 - Felt finish
 - 100 % stainless steel
 - CE complies
 - Polishing paste bloc

Réf Ref	Bande Belt	Roue Weels	Tension Tension	Poids Weight	Puissance Motor
RÉNOV - 200	850 x 50	Ø 200 mm	TRI 400 V, 50 HZ	29 kg	0,37kw



AFFÛTEUSE A BANDE SHARPENING MACHINE



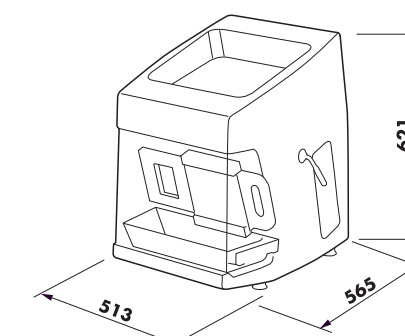


HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

REFRIGERATED
MEAT MINCERS



Setna équipé d'un reconstitueur noir
Setna with black portionner



Dimensions



Sécurité CE
EC security



Position nettoyage
Cleaning position

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 : R600a
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 : R600a
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

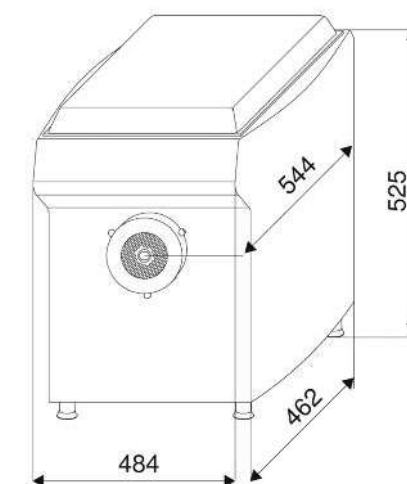


Hachoirs réfrigérés

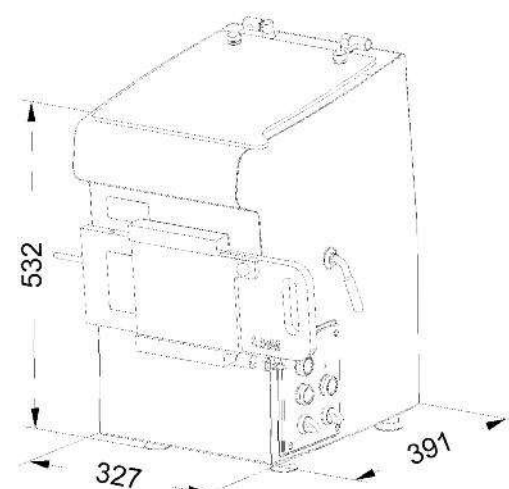
Refrigerated meat mincers



Crypton sans reconstitueur
Zircon without portioner



Dimensions
Cryolite



Dimensions



Sécurité CE
EC security



Sécurité CE
EC security



Crypton

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 : R600a

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 : R600a

Equipped with or without portionner

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

System unger

Complies with CE norms

Options disponibles - Available Options:

Fréquence - Frequency: 60Hz

System de coupe - Cutting system:

Simple coupe - System enterprise

Reconstitueur noir - Black portioner:

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
CRYPTON	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg

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 : R600a

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 : R600a

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



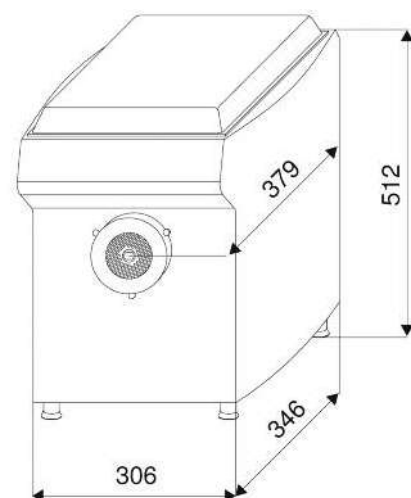
Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



Rubis

Corps fixe / Fix Body



Dimensions Rubis



Sécurité CE
EC security

Rubis

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 : R600a

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 : R600a

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

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

Avec sécurité
conforme norme
NF EN 12.331
Août 2021

With Safety
Complies with standard NF EN 12.331
August 2021



TX98



Crypton

L'ACHAT EN TOUTE SÉCURITÉ...

Safe buying...

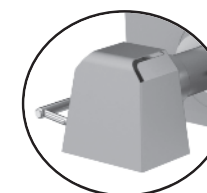
La norme européenne NF EN 12.331 d'août 2021

demande une sécurité sur l'ensemble de coupe des
hachoirs d'un Ø de sortie < 106 mm

EU standard NF EN 12.331 dated on august 2021 corresponds to the safety
on the whole cutting system regarding the exit diameter < 106 mm.

Les modèles : TX98, TX98 COMPACT,
MINIMIX, TX98 AUTO sont équipés
d'un capot de protection.

Models : TX98, TX98 COMPACT, MINIMIX,
TX98 AUTO, are equipped with safety cover.



Les modèles : CRYOLITE, CRYPTON,
SETNA, 82 CLASSIC, TX82, TX32 ML, RUBIS
sont équipés d'un système sur l'écrou de
serrage des grilles et couteaux.

Models : CRYOLITE, CRYPTON, SETNA, 82 CLASSIC, TX82,
TX32 ML, RUBIS are equipped with clamping nut system
for grates and knives.



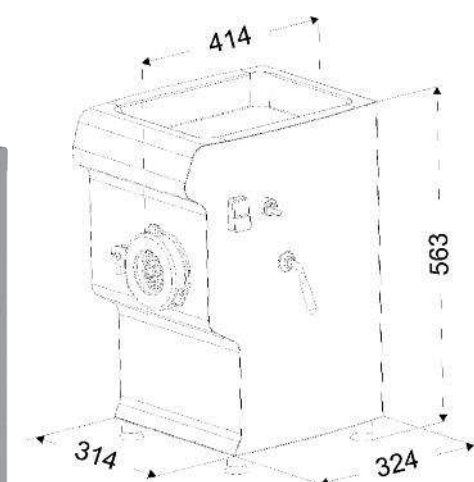
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
RUBIS	TRI, 400V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg

Dadaux
TECHNOLOGIES

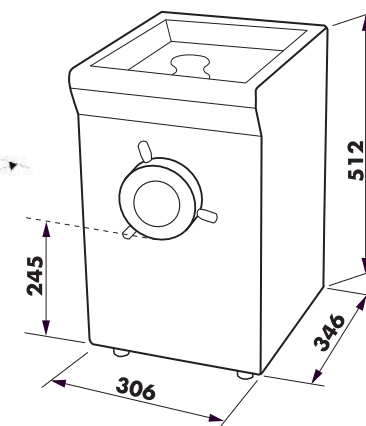


HACHOIRS

MEAT MINCERS



Dimensions
TX82



Dimensions
82 Classic



Sécurité CE
EC security

TX82

Corps démontable / Dismountable Body



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



82 Classic

Corps fixe / Fix Body

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



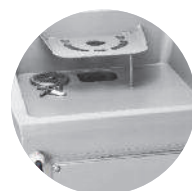
TX98

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 bain de graisse
(graissé à vie)
Très facile à nettoyer
Conformes aux normes CE



TX98 Compact

TX98 : Machine of table
TX98 COMPACT :
Machine on feet
TX114 : Machine on feet
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



Alimentation facile
du TX98 Compact
Easy feeding of TX98 Compact



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



Simple coupe / System entreprise
Double coupe / System unger



Options disponibles

– Available Options:

Fréquence – Frequency : 60Hz

Pied support pour TX98

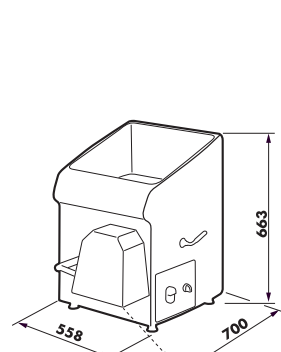
– Foot support for TX98

Système de coupe

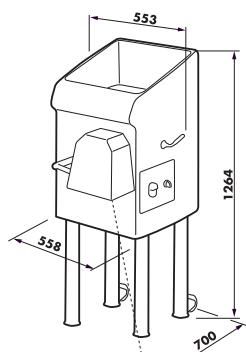
– Cutting system :
- Simple coupe – System entreprise,
- Triple coupe (Utilisation possible
avec une grille et un couteau
supplémentaire sur double coupe)
– Triple cut (Possible use with a extra
blade and knife on system unger).

Emballage export

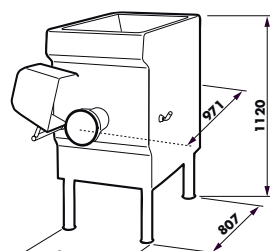
– Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox



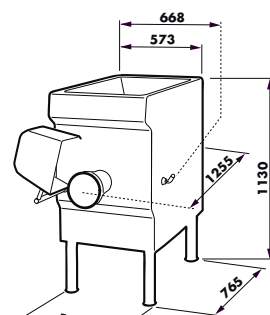
Dimensions
TX98



Dimensions
TX98 sur socle



Dimensions
TX98 Compact



Dimensions TX114

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



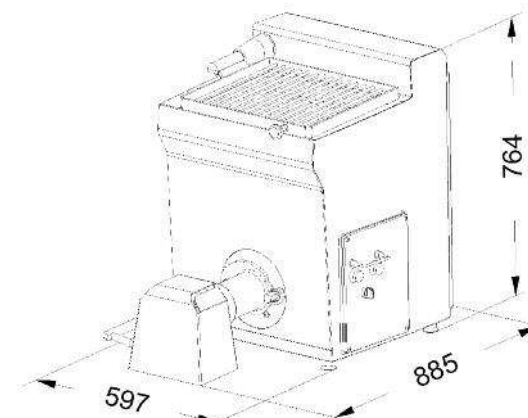
TX98 Auto

TX98 AUTO :
Machine de table ou
sur socle Minimax
Trémie automatique
Carter monobloc
Corps démontable
Réducteur à bain de graisse
(graissé à vie)
Conforme aux normes CE

Table machine or
on minimax table
Automatic hopper
Monobloc carter
Dismountable body
Oil bath speed reducer
(permanently oiled)
Complies with CE norms



TX98 Auto - Trémie automatique
Automatic hopper



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 auto	TRI, 400V, 50 HZ	4CV (3 Kw)	600 Kg/h	25 kg	98 mm	Ø 5 mm	105 Kg
TX 32 auto	TRI, 400V, 50 HZ	4CV (3,3 Kw)	600 Kg/h	25 kg	100 mm	Ø 5 mm	104 Kg



Minimix 98



TX32 ML

TX32 ML/140

TX114 ML

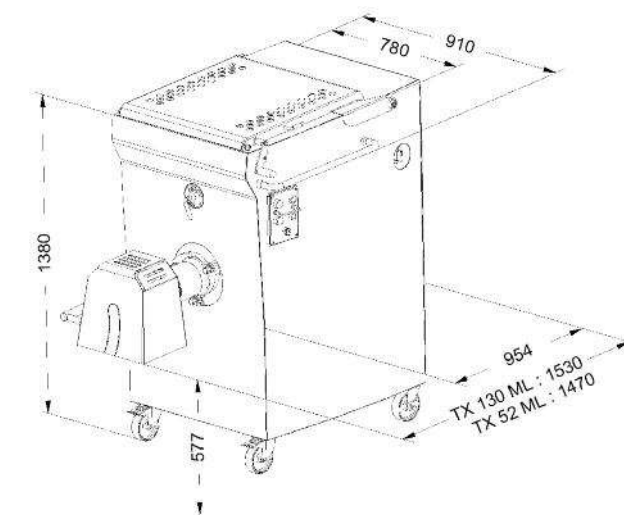
TX114 ML/140



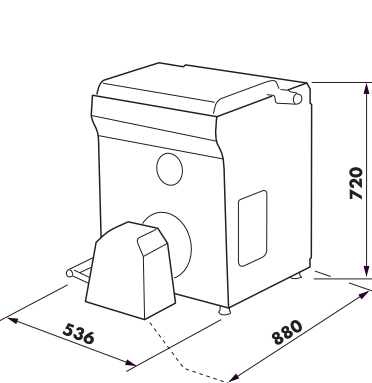
Bras de mélange
TX32 ML / Minimix 98
Mixing arm TX32 ML / Minimix 98



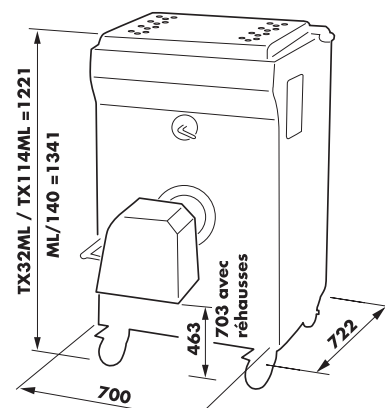
TX130 ML
TX52 ML



Dimensions TX130 ML - TX52 ML



Dimensions Minimix 98



Dimensions TX32 ML - TX114 ML

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

Système 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

Pièces mécaniques pour system double coupe
Mechanicals parts for system unger



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
TX 130 ML	TRI, 400V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	160 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 52 ML	TRI, 400V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	160 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg

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



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 convoyor
Entirely in stainless steel 18-10
Connectable with the mixer grinder TX32 ML 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

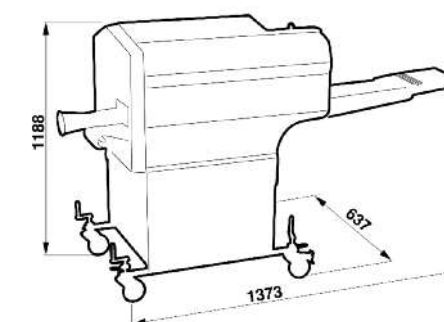
Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox.



Raccordement TX32ML + Portio 140
Connecting TX32ML + Portio 140



Raccordement
Connecting



Dimensions Portio 140



APLATISSEUR À VIANDES

MEAT PRESS



Escalope viennoise



Rouleaux de bœuf farcis

NOUVEAUTÉ NEW



Inclus - included



Option - Option

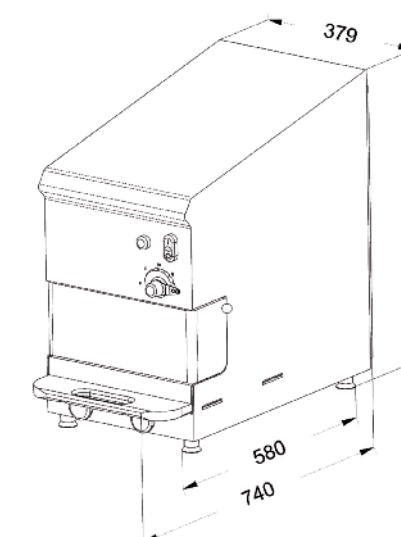
Matrix 300

Machine compacte idéale pour écraser toutes sortes de viandes (bœuf, poulet, dinde, porc...)
Compact machine, perfect to press all types of meat (beef, chicken, turkey, pork...)

- Cadence 15-20 pièces/minute
Output : 15-20 pieces/minute
- Plateau amovible pour faciliter le nettoyage
Removable tray in order to make cleaning easier
- Système hydraulique (150 bars)
Hydraulic system (150 bars)
- Epaisseur réglable de 1 à 20 mm
Adjustable thickness from 1 to 20 mm
- 100 % INOX - 100 % stainless steel
- Conforme CE - CE complies



Braciola

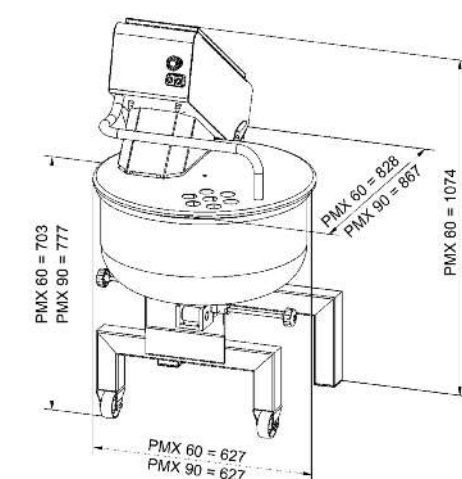


Réf Ref	Tension Tension	Press Press	Epaisseur Thickness	Pression Pressure
Matrix 300	TRI 400 V, 50 HZ	Ø 300 mm	1 à 20 mm	150 bars



MÉLANGEURS

MIXERS



Dimensions
PMX60 - PMX90



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

PMX60 - PMX90

PMX60 et PMX 90
Cuve entraînée par le produit
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
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

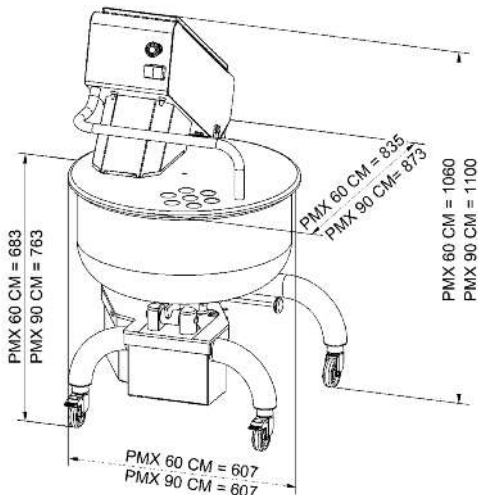
Options disponibles – Available Options:
Tension : MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Variateur de vitesse – Speed variator
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

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
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	45 à 50 kg	8 à 50 kg	100 kg



Mélangeurs

Mixers



Dimensions
PMX60 CM - PMX90 CM



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

PMX60 CM - PMX90 CM

- PMX60 CM et PMX 90 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.

- PMX60 CM et 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

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX60CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg
PMX90CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5CV	45 à 50 kg	2 à 50 kg	110 kg

Pétrins à bras

Arm mixer

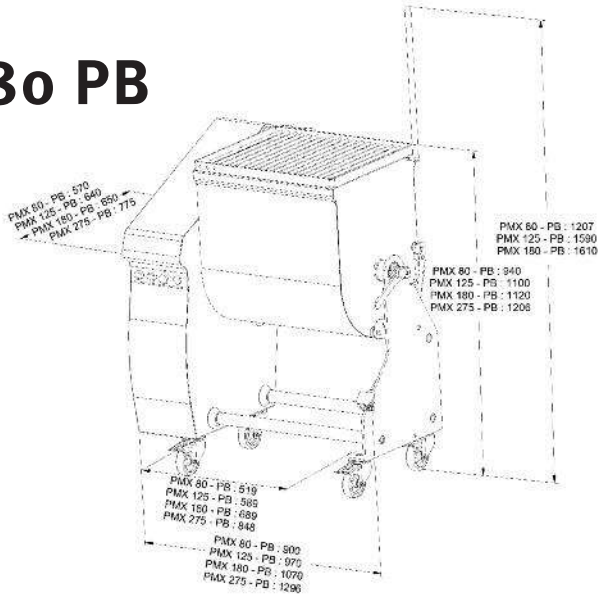


NOUVEAUTÉS NEW



PMX80, PMX125 et PMX180 PB

- Entièrement INOX - Entirely stainless steel
- Cuve basculante, position intermédiaire pour aller sous le hâchoir
Tilting tank, midway tilting position that allows to get under a mincer
- Machines très polyvalentes - Multipurpose machines
- Idéales pour les chaires dures (saucisson sec, merguez)
Perfect for hard mix (dry sausages...)
- Bras démontable pour faciliter le nettoyage
Removable arm for an easy cleaning
- Commande bimanuelle pour le déchargement
Both-hands unloading control
- Conforme CE - CE complies

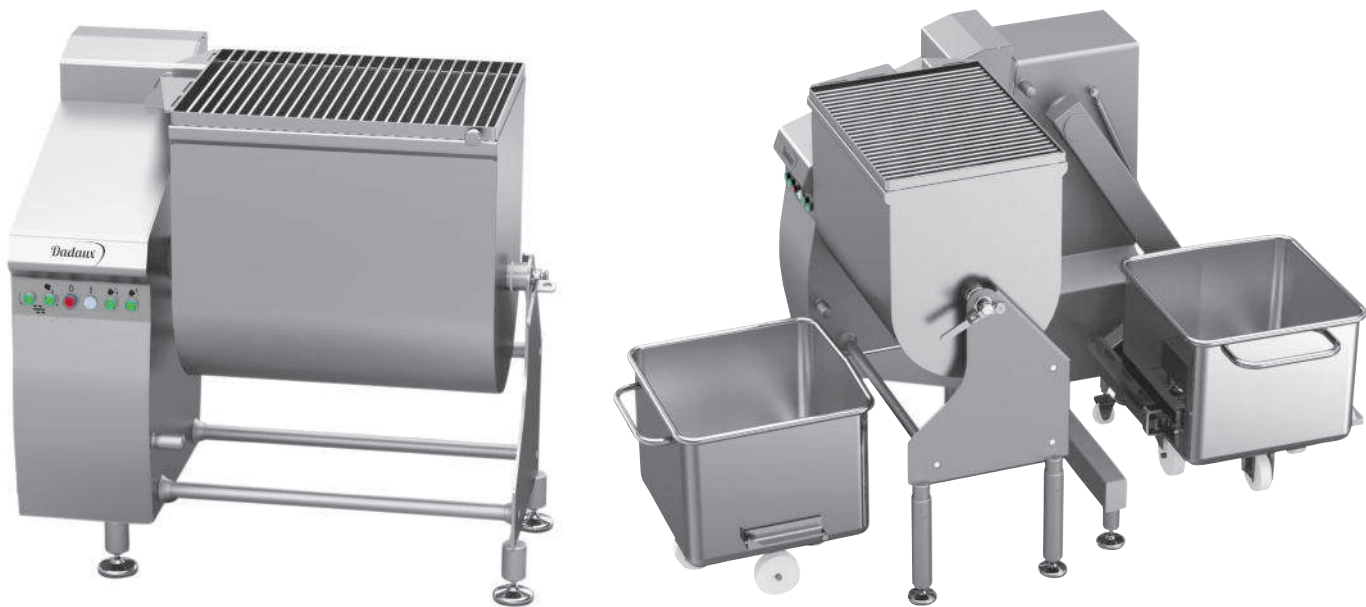


Réf Ref	Capacité Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Tension Tension	Moteur Motor	Poids net Weight
PMX80-PB	80 litres 80 liters	5 à 60 kg	TRI 400 V, 50 HZ	1,5 CV - 1,1Kw	160 kg
PMX125-PB	125 litres 125 liters	5 à 85 kg	TRI 400 V, 50 HZ	2 CV - 1,5Kw	190 kg
PMX180-PB	180 litres 180 liters	10 à 130 kg	TRI 400 V, 50Hz	2 CV - 1,5Kw	210 kg



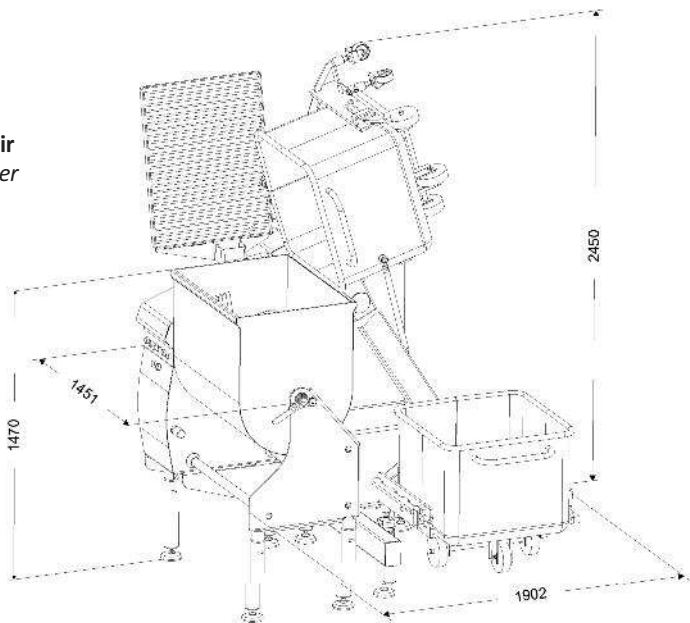
NOUVEAUTÉS NEW

Pétrins à bras
Arm mixer



PMX275 PB - PM275 max

- Entièrement INOX - Entirely stainless steel
- Cuve basculante, position intermédiaire pour aller sous le hâchoir
Tilting tank, midway tilting position that allows to get under a mincer
- Machines très polyvalentes - Multipurpose machines
- Idéales pour les chaires dures (saucisson sec, merguez)
Perfect for hard mix (dry sausages...)
- Bras démontable pour faciliter le nettoyage
Removable arm for an easy cleaning
- Commande bimanuelle pour le déchargement
Both-hands unloading control
- Basculement de cuve motorisé
Bowl with electric tilting
- Conforme CE - CE complies



Réf Ref	Capacité Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Tension Tension	Moteur Motor	Poids net Weight
PMX275-PB	275 litres 275 liters	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw	380 kg
PMX275-PBMAX	275 litres 275 liters	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw +2,2Kw	720 kg

Chaine de saucisserie

Exemple de ligne de fabrication équipée d'un hachoir TX114 compact, d'un mélangeur PMX125 PB 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 "TX 114 compact", a mixer "PMX 125 PB" 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

POUSOIRS

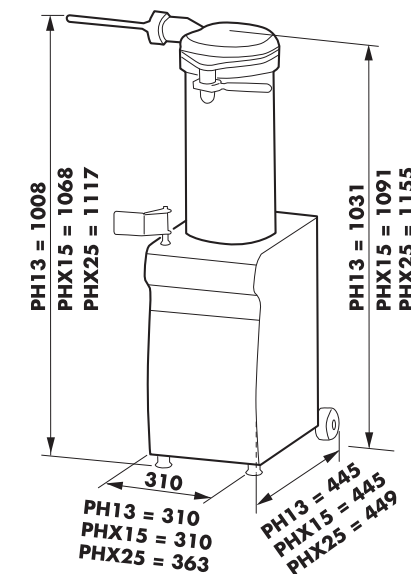
STUFFER



PH13



PHX15 - PHX25



Dimensions
PH13 - PHX15 - PHX25

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



Portionneur



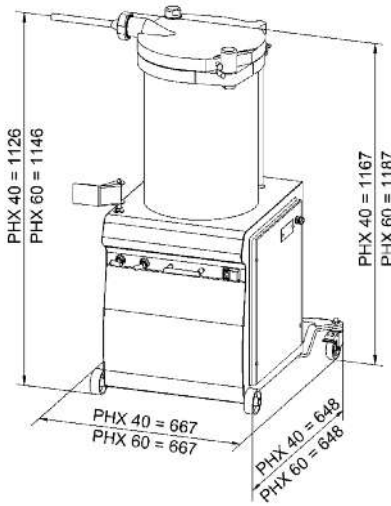
KEFTA



Doseur manuel
et cornet coudé
Manual portionner
and bent nozzle



Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10



Dimensions
PHX40 - PHX60



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 antidrop
– Bend nozzles with antidrop valve
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox



Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10



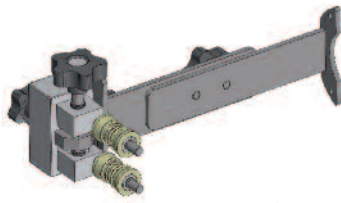
Protection de l'écran
Screen protection



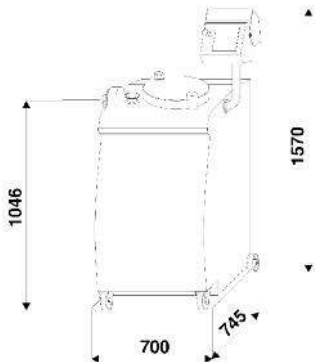
Joint de couvercle
Lid gasket



Écran tactile
Tactil screen



Option : Main automatique
Option : Automatic Hand



Dimensions

Options disponibles – Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Main automatique – Automatic hand
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox

Option Cônes pour main automatique :

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

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

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

Torsado

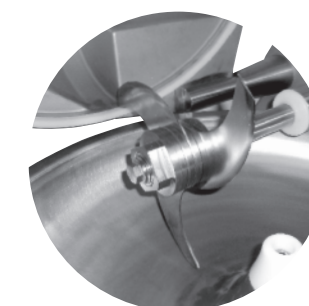
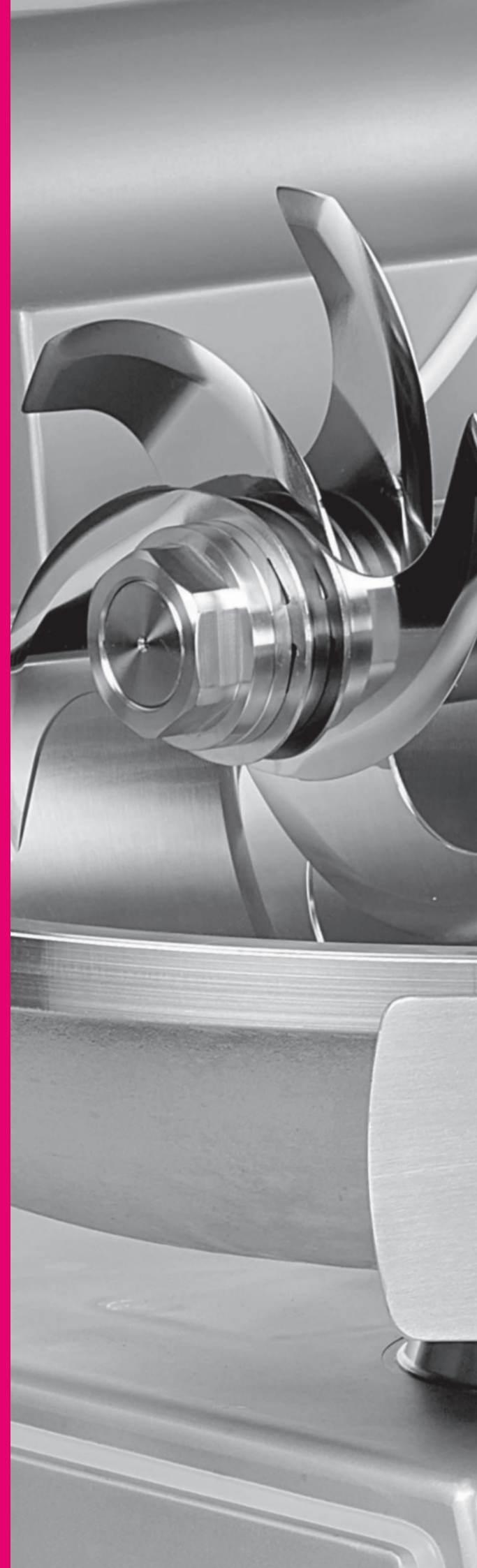
Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires
Piston polyéthylène
Débit maximum 260 portions / minute
Ecran tactile
Circuit hydraulique fermé
Livré avec canules 14 – 16 – 20 – 30
Portionneur très précis
Programmation :
Poids des portions
Nombre de torsade
Nombre de portions
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

Réf 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

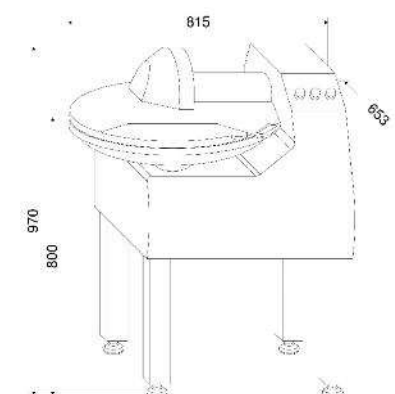


Finition parfaite
Angles arrondis
Perfect completion - Round angles

Titane 20

Entièrement INOX 18-10
Equipé de série de 2 moteurs
Bâti monobloc
2 vitesses couteaux
1 vitesse cuve
Equipé 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	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	bowl	Weight
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

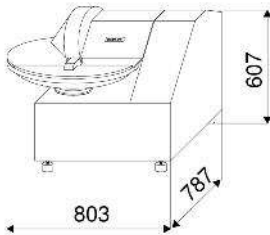
Cutters



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
Équipé de série de 2 moteurs
Bâti monobloc
2 vitesses couteaux
2 vitesses cuve
Équipé 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

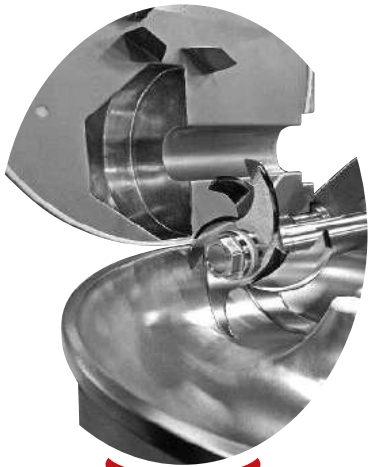
Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	bowl	Weight
TITANE 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 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 : planel tactil with 50 recipes

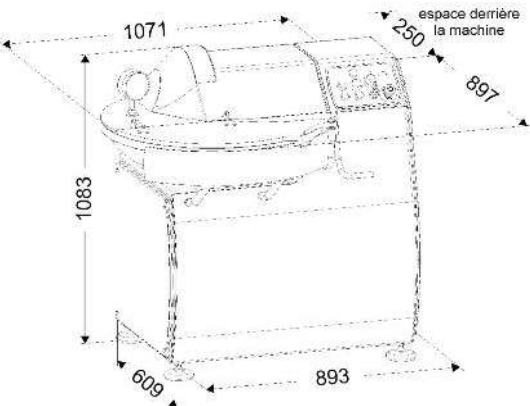


Intérieur du couvercle
Lid inside

Titane 40-2 - Titane 45V

Entièrement INOX 18-10
Équipé 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
Équipé 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
(1-2 cm)
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

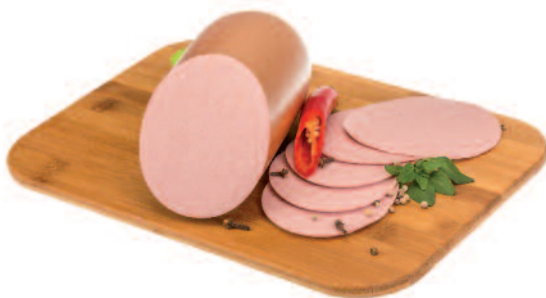
Options disponibles – Available Options:
Écran tactile – Tactil planel
Fréquence – frequency: 50Hz
Thermomètre – thermometer
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
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



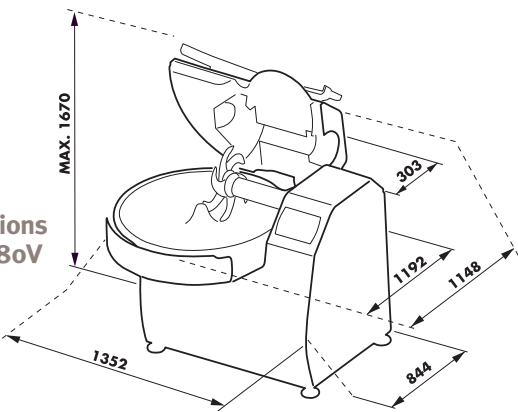
Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : planel tactil with 50 recipes

Titane 80V

Entièrement INOX 18-10
Équipé de série de 2 moteurs
Moteur électrique
et variateur "Schneider"
Cuve en inox fondu
(épaisseur 1 à 2 cm)
Bâti monobloc
Vitesse de couteaux réglable
pour TITANE 80V
Thermomètre de série sur 80V
Équipé 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

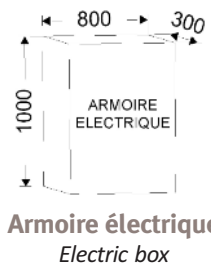
Equipped in serial of 2 motors
Electric Motor
and "Schneider®" variator
A cast stainless steel bowl
(1-2 cm)
Monobloc fame
Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 80V
Thermometer in serial on 80V
Equipped with 6 knives
Antinoise lid
Minimum space between knives and bowl
allowing to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

Dimensions
Titane 80V



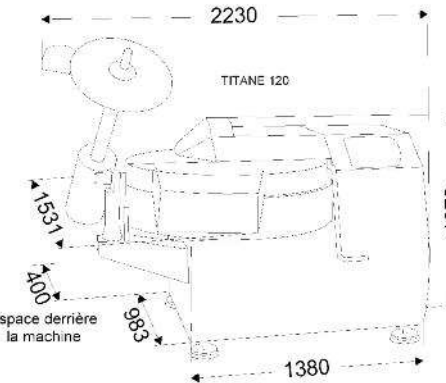
Options disponibles – Available Options:
Écran tactile – Tactil planel
Fréquence – Frequency : 60Hz
Vide cuve – Unloader
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
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



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

Titane 120V

Entièrement INOX 18-10
Équipé 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
Équipé 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

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	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 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



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 : planel tactil
with 50 recipes

Options disponibles – Available Options:
Fréquence – frequency: 60Hz
Vide cuve – Unloader
Compte tour de cuve – Bowl turn counter
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox

SCIES À OS

BAND SAWS



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

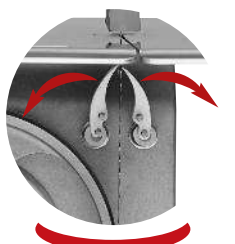
Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX200	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400V, 50 HZ	245 x 190	1640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



Tendeur automatique de la lame
Blade automatic stretcher

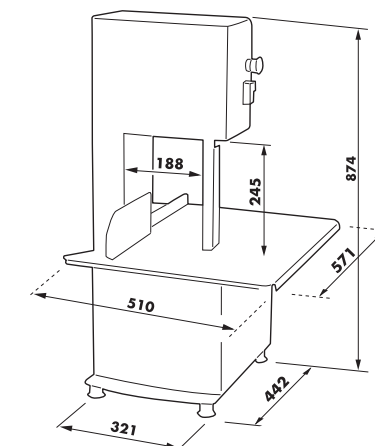


Poulie
Stainless steel wheel



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

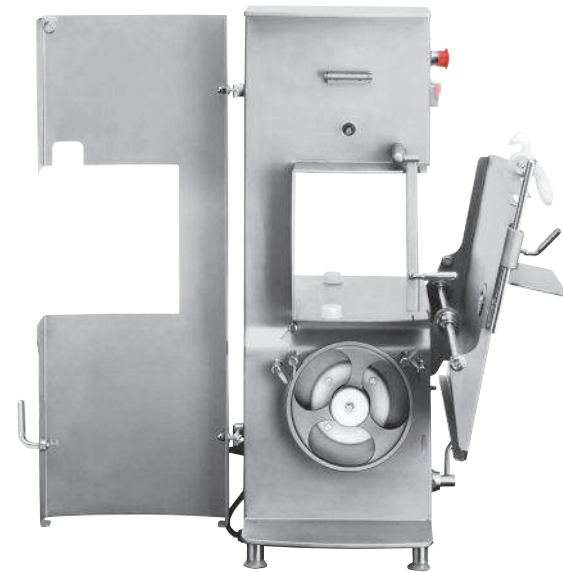
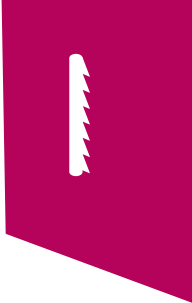
Scrapers on springs to ensure
the effectiveness and lift off to facilitate
the establishment of the blade
and the cleaning.





Scies à os

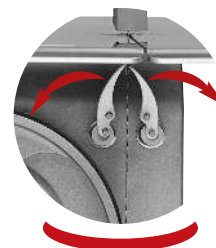
Band saws



SX220
Position nettoyage -
Plateau basculant
Cleaning position - Tip table

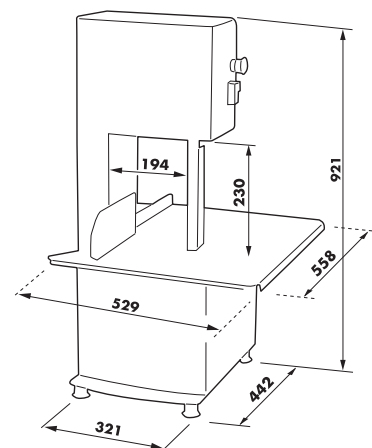


Poulie
Stainless steel wheel



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 SX220

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

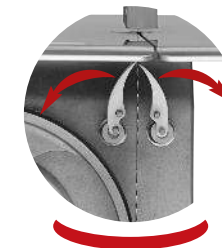
Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

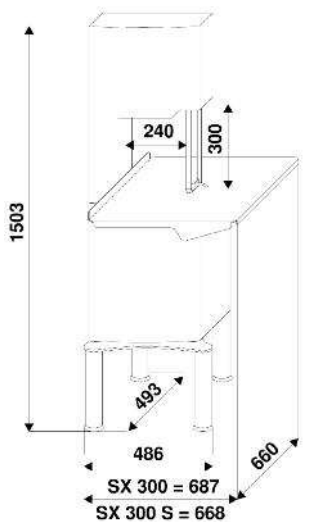
Complies with CE norms

Réf	Type de table	Tension	Capacité coupe	Dimensions lame	Moteur	Vitesse lame	Poids net
Ref	Table type	Tension	Cutting capacity	Blade dimensions	Motor	Speed blade	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

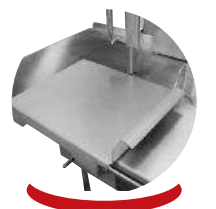
Sliding upper blade guide keeping in position

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

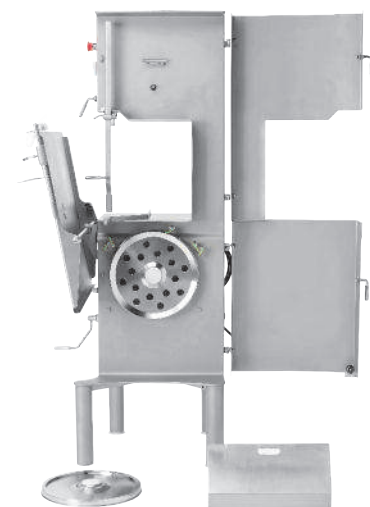
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox

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



Scies à os

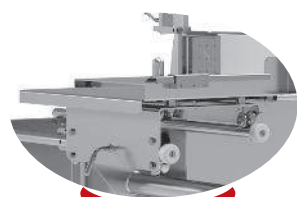
Band saws



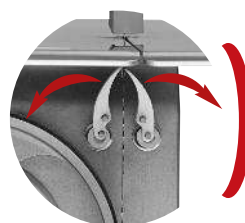
SX350 en position de nettoyage
SX350 in cleaning position



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 springs 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

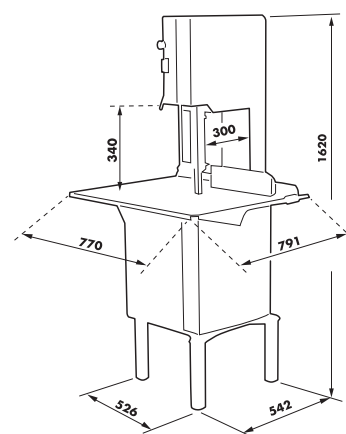
Sliding upper blade guide keeping in position

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

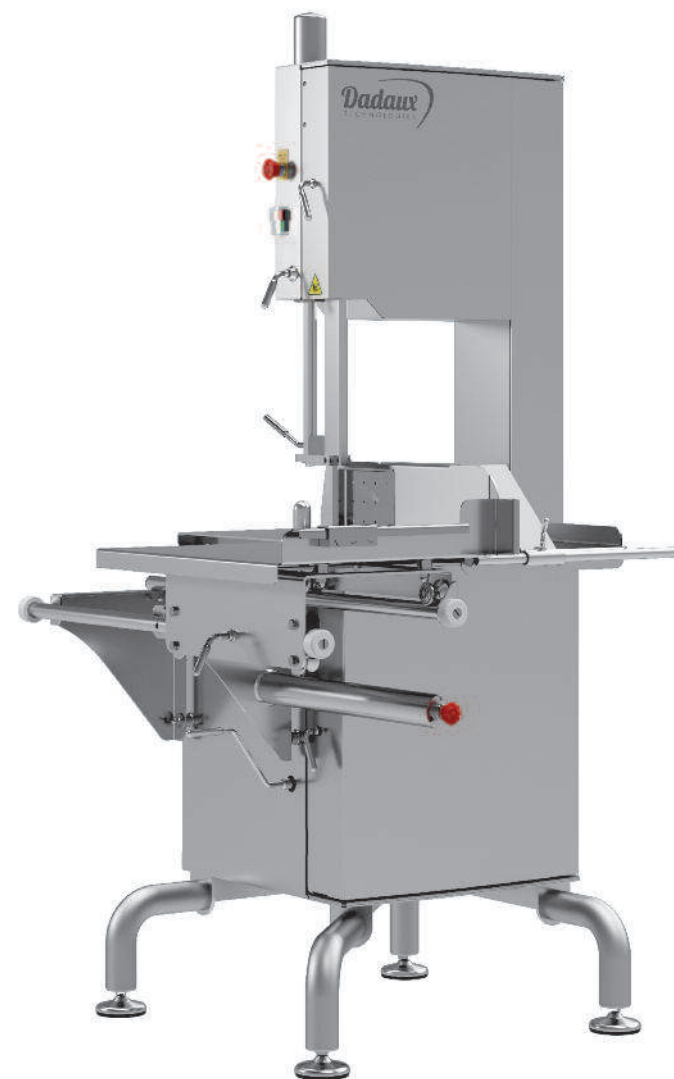
Options disponibles – Available Options:

Fréquence – Frequency: 60Hz

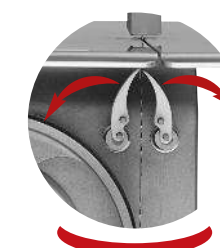
Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Réf 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
SX350S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant Sliding carriage	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350C	Chariot roulant Rolling carriage	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg



SX400 en position de nettoyage
SX400 in cleaning position



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 - 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

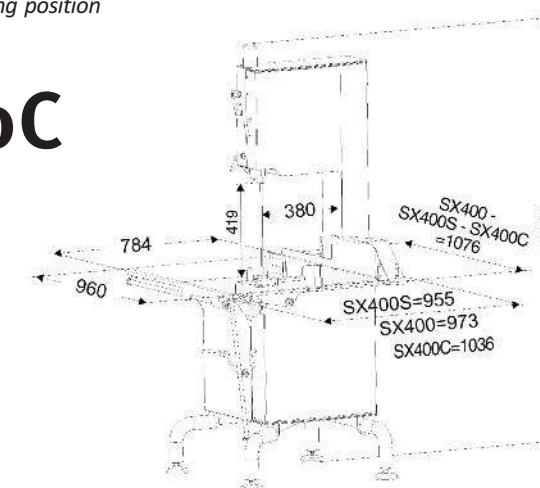
Automatic blade stretcher

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

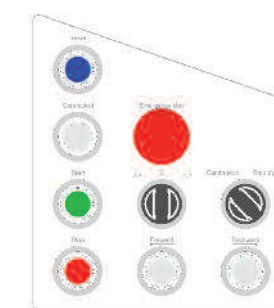
Réf Ref	Type de table Table type	Tension Tension	Capacité coupe Cutting capacity	Dimensions lame Blade dimensions	Moteur Motor	Vitesse lame Speed blade	Poids net Weight
SX400S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	197 Kg
SX400	Plateau coulissant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



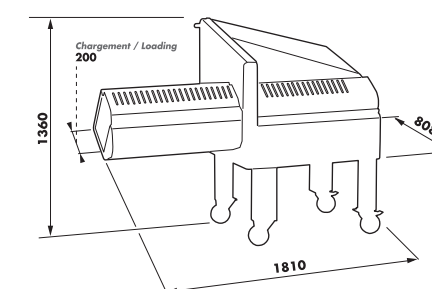
Icône 700 électrique
Icône 700 electric



Panneau de commande
Control panel



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



Dimensions
ICÔNE 700

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

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency: 60Hz

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging:

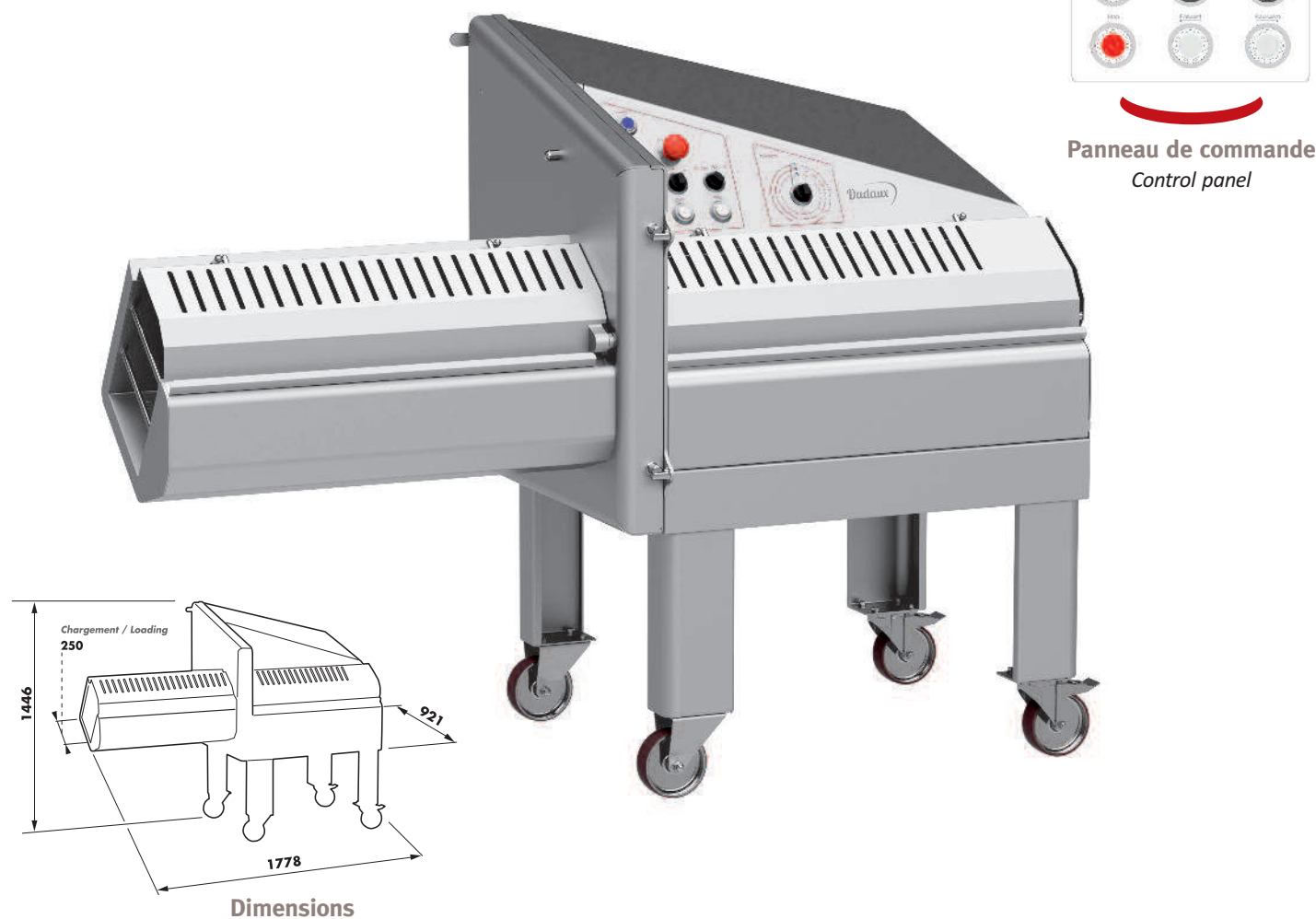
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Puissance Power	Poids net Weight
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 Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw	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 Knives engine 2,2 Kw Engine advance 1,3 Kw	290 Kg



Trancheurs à côtelettes

Chop cutters

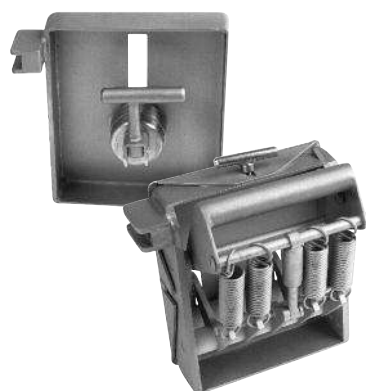
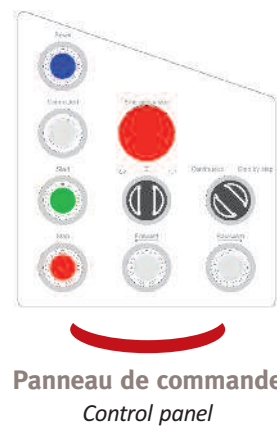


Icône 700 BACON

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

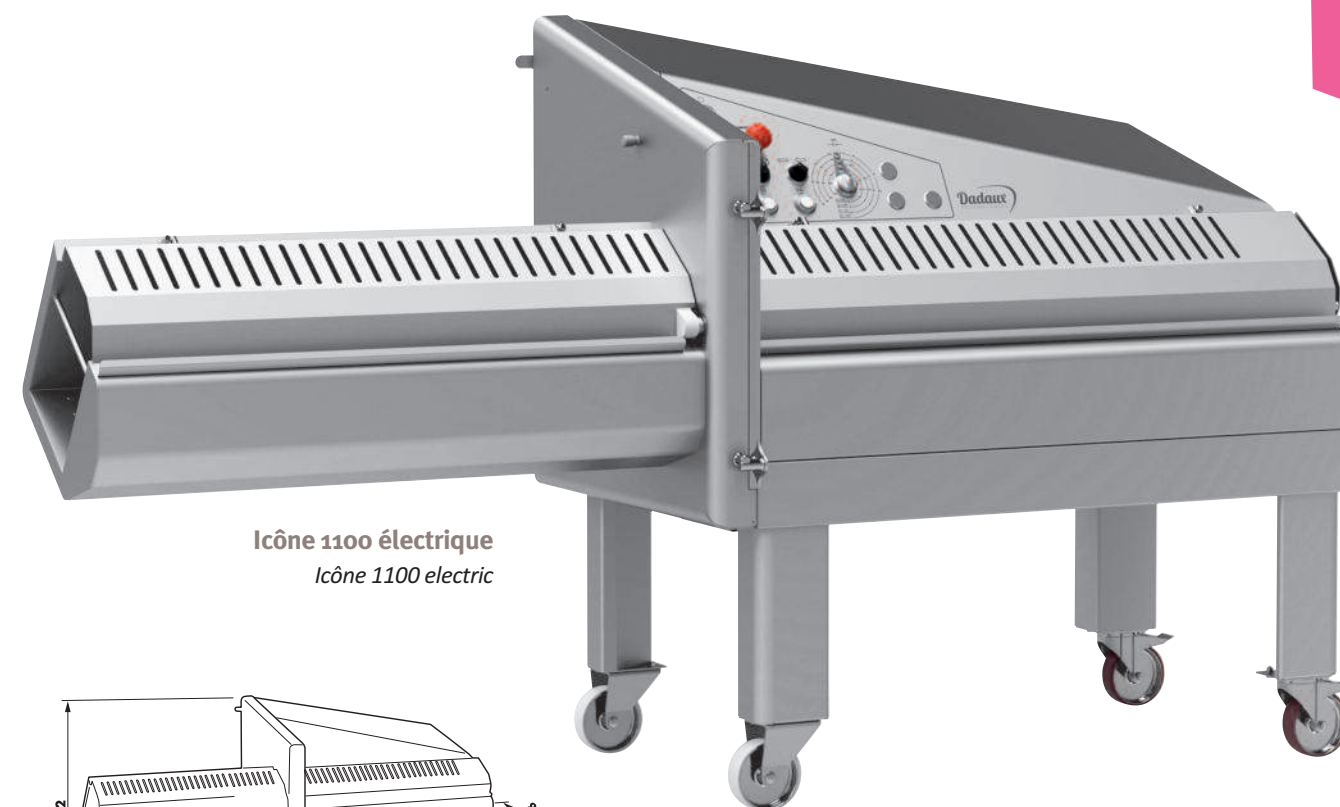
Entirely stainless steel
2 speeds: 98 - 196 cuts / minute
Adjustment of thickness of slices from 0 to 80 mm (Even during the cut)
Hydraulic advance system
2 Feed system step by step and continuous
Automatic return of pousse-talon
Adapted to the high-pressure cleaning
French manufacturing
Conforms with the C.E. standards
IP67

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Puissance Power	Poids net Weight
ICONE 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



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

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

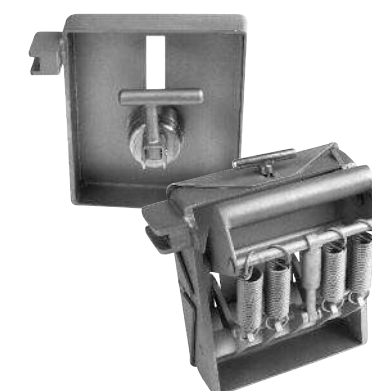


Icône 1100 & Icône 1100 électrique

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 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

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



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

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



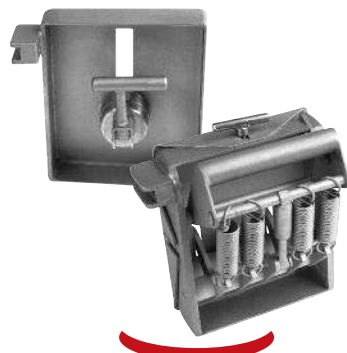
Trancheurs à côtelettes

Chop cutters



Icône 700 à tapis
Icône 700 with band

Icône 1100 à tapis
Icône 1100 with band

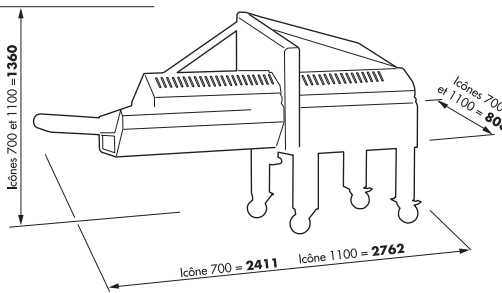


Griffe standard et spéciale
avec ressorts de pression.
Standard and special claw
with compression spring.

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 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



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



Icône 650 avec porte fixe
Icône 650 with fixed door



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



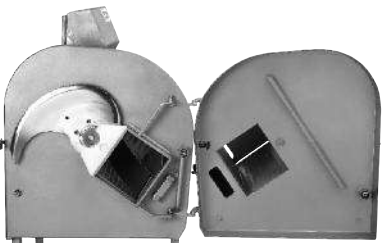
Coffret protégé
Protection of panel



Contre couteau
démontable
Demountable knife



Couteau lisse
ou semi cranté
Smooth and semi
sawtoothed knives

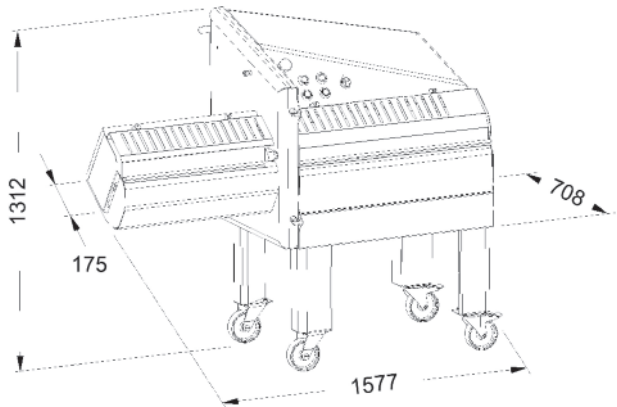


Goulotte escamotable
Foldaway gutter

Icône 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.

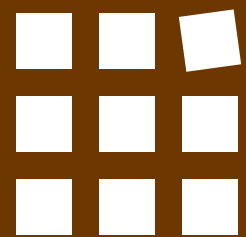
Entirely in stainless steel 18-10
Tipping door for a minimum place
Available with fix door
1 speed : 160 cut/min
Thickness of slices adjustable
rom 0 to 40 mm
Electric advance system
Advance system : step by step
Possibility to adjust the thickness
of slice being cut
Automatic return with programmable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



Dimensions
ICÔNE 650

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Poids net Weight
ICÔNE 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

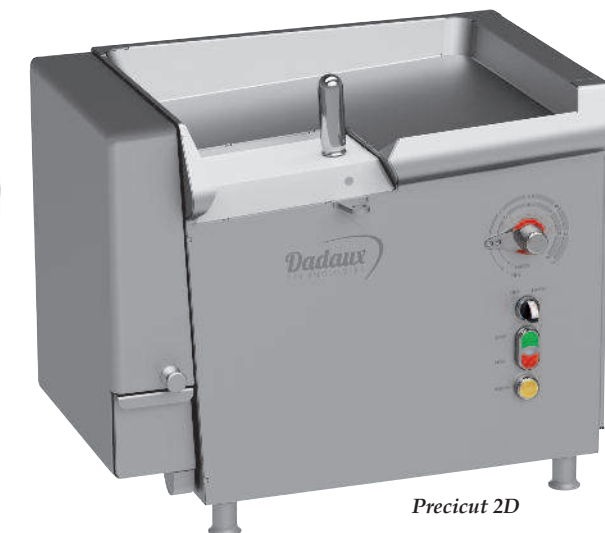


CUBEUSE

DICER MACHINE



Precicut 1D



Precicut 2D

PRECICUT 1D / 2D / 3D

Machines de table

2D : production de cubes, émincés, lamelles, giros, shawarma, Kebab...
1D : tranchage de petites pièces de viande

Entièrement INOX 18-10

Capacité 72x72x200 mm
(environ 1 kg)

Débit moyen 2 Kg/min

Livree avec 1 outillage au choix

Fabrication française

Conforme aux normes C.E.

Table machine

2D : production of cubes, minced meat, strips, giros, shawarma, Kebab...

1D : slicing small pieces of meat

Entirely stainless steel

Capacities 72x72x200 mm
(Approximately 1 kg)

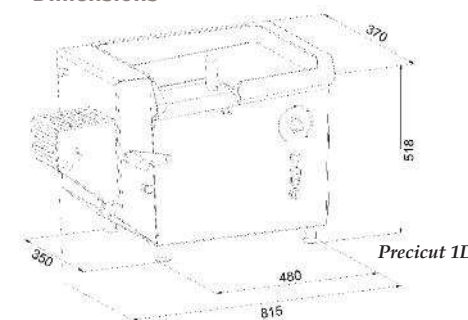
Average flow 2 Kg/min

Delivered with 1 tool to the choice

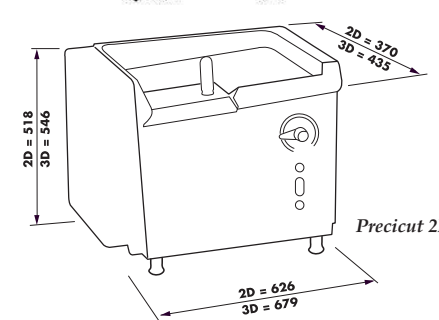
French manufacturing

Conforms to the E.C. standards

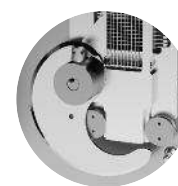
Dimensions



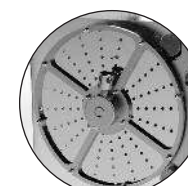
Precicut 1D



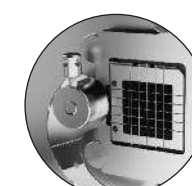
Precicut 2D



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"

Options disponibles

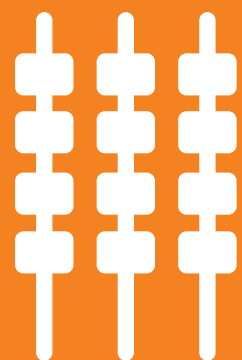
Available Options:

Outil de coupe pour cubes de fromage. /

Extra tools Dicing attachments for cheese.

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

Réf Ref	Tension Tension	Puissances Power	Avance Advance	Avance réglable Adjustable Advance	Vitesse couteaux Blade speed	Poids net Weight
PRECICUT 2D PRECICUT 1D	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	2D : 57 et 150 tr/min	66 Kg
					1D : 160 tr/min	
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



Machine ergonomique
Ergonomic machine

Simple d'utilisation
Easy to use

Embrochage et éjection automatique
Automatic skewering and ejection

Brochettes utilisables :
Type of skewers that can be used :

Pique Bois
Wooden skewers
Ø 3,8 x 250 mm



Pique INOX
Stainless steel skewers
1,6 x 3,2 x 250 mm



Pique drapeau
Bamboo skewers
4 x 4 x 210 mm



MACHINE À BROCHETTES

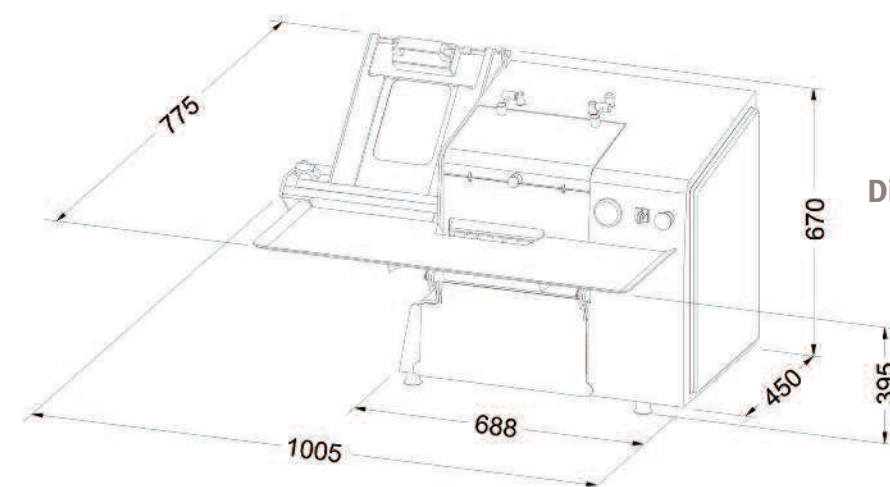
SKEWERS MACHINE

MACHINE À BROCHETTES BR-7

- Machine à brochettes à embrochage automatique
- Production horaire : 400 / 500 pièces heure
- Chargeur 90 piques
- Poids des brochettes : 50 - 250 g
- Dimensions : L : 1005 mm - l : 775 mm - h : 670 mm
- Poids : environ 125 kg
- Alimentation 230V MONOPHASE
- INOX - 304
- Puissance : 0.75 Kw
- Conforme aux normes CE
- Fabrication française

SKEWERS MACHINE BR-7

- Automatic skewers machine
- Production per hour : 400 / 500 pieces
- Load 90 skewers
- Weight of skewers : 50 - 250 g
- Dimensions : Length : 1005 mm - width : 775 mm - height : 670 mm
- Weight : 125 kg
- 1 phase, 230V
- Stainless steel - 304
- Power : 0.75 Kw
- Complies with EC Norms
- Made in france



**Dimensions
BR-7**





TRANCHEURS À FROMAGES

CHEESES SLICERS



**Coupe nette, parfaitement propre
et très précise, traçage par faisceau laser !**
For a net, clean and precise cutting by laser beam !



La Comtoise

**Machine conçue pour couper des fromages à pâte dure
(Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...).**
*Machine designed to cut hard cheeses like
Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...*

**Elle permet de faire une coupe nette,
parfaitement propre et très précise.**
It allows a clean cut but too properly and precise.

**Elle peut être utilisée comme vitrine de présentation ce
qui limitera les multiples manipulation du produit.**
*It can be used as a display which will facilitate the handling of the
product.*

**Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux
coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses
pièces avec des couteaux manuels.**
*The comfort of work will avoid musculoskeletal disorders at the
elbow and shoulder after associated with the cutting at large
pieces with knives manuals.*

Bâti 100% INOX 18-10 - Entirely in stainless steel 18-10.

Montée sur roulettes INOX Ø 100.
Assembly with wheels Ø 100, entirely in stainless steel 18-10.

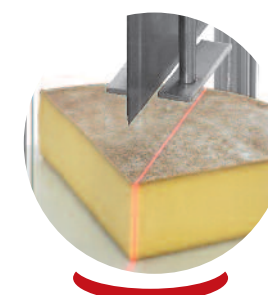


Mini Comtoise

**Conçue pour couper des quarts de meule de
Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal**
*Machine designed to cut hard cheeses like
Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...*

Peut être utilisée en machine de comptoir sur table
*It can be used as a display which will facilitate the
handling of the product.*

Commande bimanuelle
Equipped with a bimanual control



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



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.





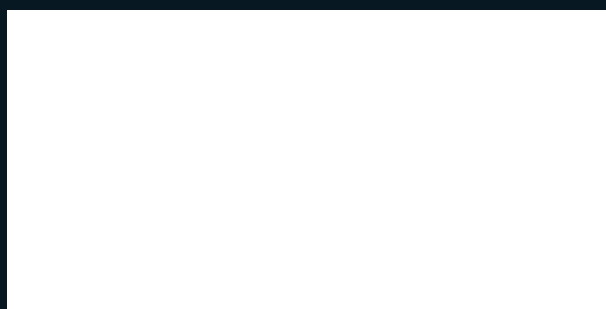
Dadaux Nantes
Agence commerciale

Dadaux Polska
Société
de commercialisation

DADAUX SAS
Gastrotech

CMM Tunisie





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