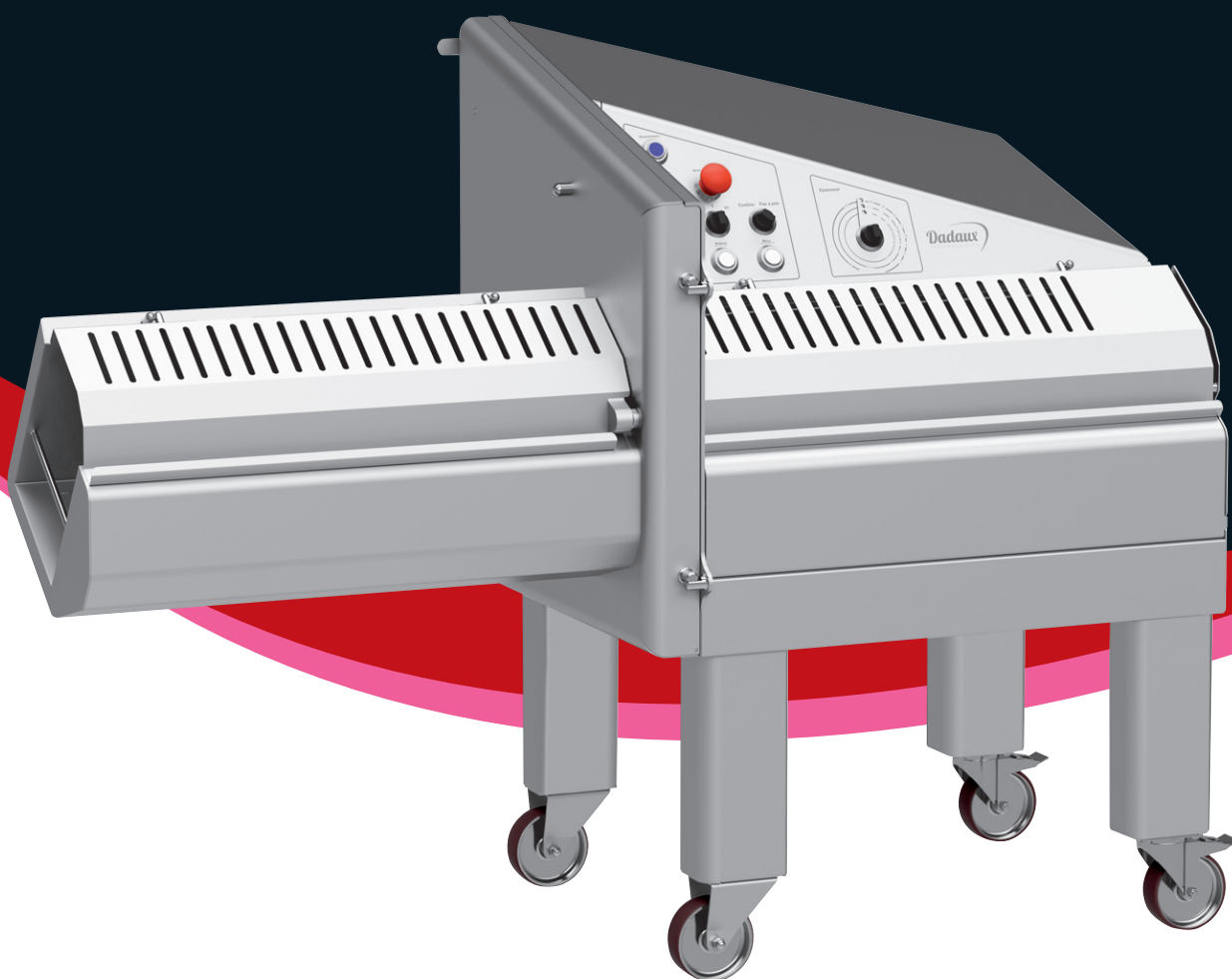




*Trancheurs à côtelettes*

# ICÔNE 700 - ICÔNE 1100



Finition parfaite  
Machine robuste  
Bâti monobloc forte épaisseur

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



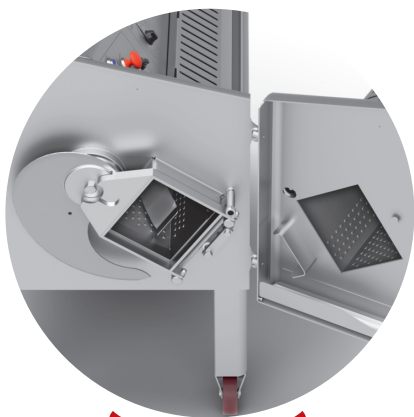
TRANCHEUR À CÔTELETTES

# ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

*ICÔNE 700 BACON with largest chamber*

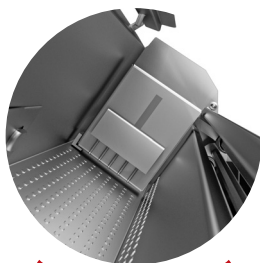
| Réf<br>Ref         | Tension<br>Tension      | Magasin de<br>chargement<br>Loading magazine | Motor<br>Motor                 | Puissance<br>Power                                                                                | Poids<br>net<br>Weight |
|--------------------|-------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ICÔNE 700          | TRI,<br>400 V,<br>50 HZ | 200 x 230<br>x 720 mm                        | 3 + 0,75 CV<br>(2,2 + 0,55 Kw) | Moteur couteaux 2,2 Kw<br>Avance moteur 0,55 Kw<br>Knives engine 2,2 Kw<br>Engine advance 0,55 Kw | 300 Kg                 |
| ICÔNE 700<br>BACON |                         | 250 x 180<br>x 720 mm                        |                                |                                                                                                   | 315 Kg                 |
| ICÔNE 1100         |                         | 200 x 230<br>x 1070 mm                       |                                |                                                                                                   | 330 Kg                 |

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



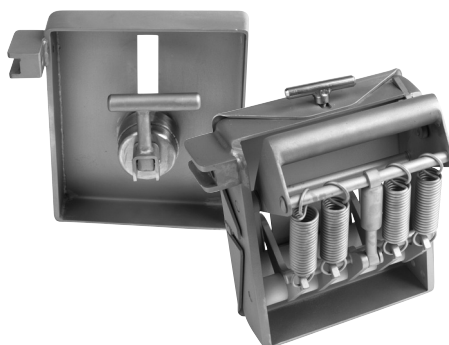
**Goulotte escamotable**

*Foldaway gutter*



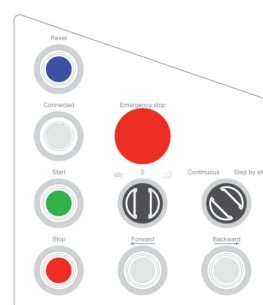
**Canal avec bossages et incliné  
afin de limiter le frottement  
du produit à trancher**

*Embossed and inclined canal in order  
to limit the friction of the meat*



**Griffe standard  
Option : Griffe spéciale  
avec ressorts de pression**

*Standard Claw.  
Option : special claw  
with compression spring*



**Panneau de commande**

*Control panel*



**TRANCHEUR À CÔTELETES**

**ICÔNE 1100**



## TRANCHEURS À CÔTELETTES ICÔNE 700 & 1100

- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou électrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformés aux normes CE.

### Production

#### Produits tranchés avec os

Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.

#### Produits tranchés sans os

Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.

#### Charcuterie

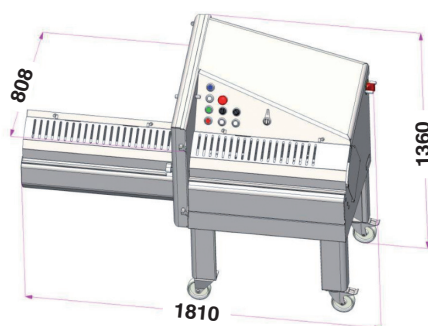
#### Poisson en darne

### Chop cutters - ICÔNE 700 and ICÔNE 1100

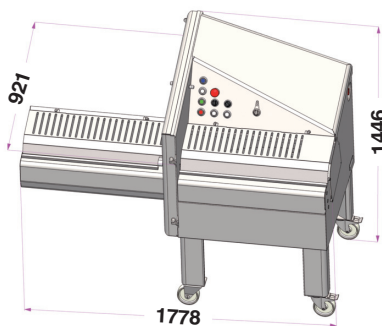
- Automatic return.
- Smooth and saw-toothed or micro-sawtoothed blades.
- Selection of thrust: step by step and continuous according of different products to slice.
- Chop cutter cleaning : with water.
- 2 cadences of cut : 90 and 180 cutting/min.
- Connecting power : 4 CV.
- Hydraulic (or electric) advance system : this principle is necessary for an intensive use in heavy conditions (humidity and cold).
- Complies with CE standard.

### Sliced products

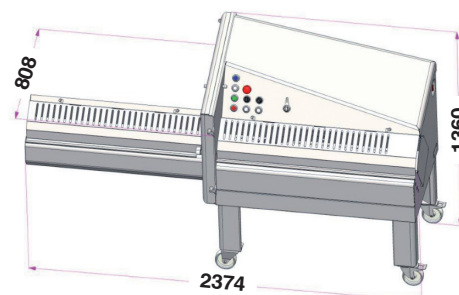
Meat with and without bone, delicatessen, fish.



Dimensions  
ICÔNE 700



Dimensions  
ICÔNE 700 BACON



Dimensions  
ICÔNE 1100