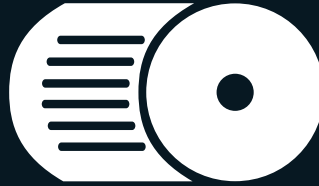




Trancheurs  
à côtelette



Hachoirs



Trancheurs  
à jambon



Mélangeurs



Cutters



Scies à os



Poussoirs



Trancheurs  
à fromage



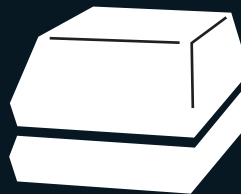
Cubeuses



Affûteuse  
à bande



Aplatisseur  
à viande



Emballeuses  
sous vide



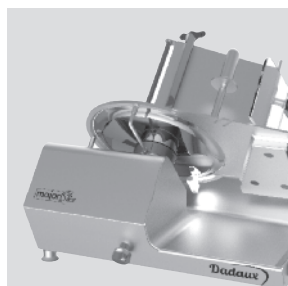
Machine à  
brochettes



## 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.

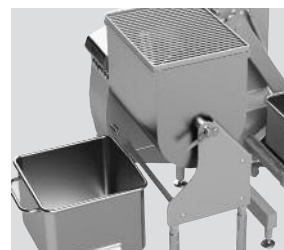
Jean-Claude Dadaux  
PDG de DADAUX SAS



**NOTRE ORGANISATION ET NOS INVESTISSEMENTS TANT SUR LE PLAN MACHINES-OUTILS QUE CAPITAL HUMAIN PERMETTENT D'INTÉGRER ET DE GÉRER DE NOUVELLES FABRICATIONS SÈREINEMENT. 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

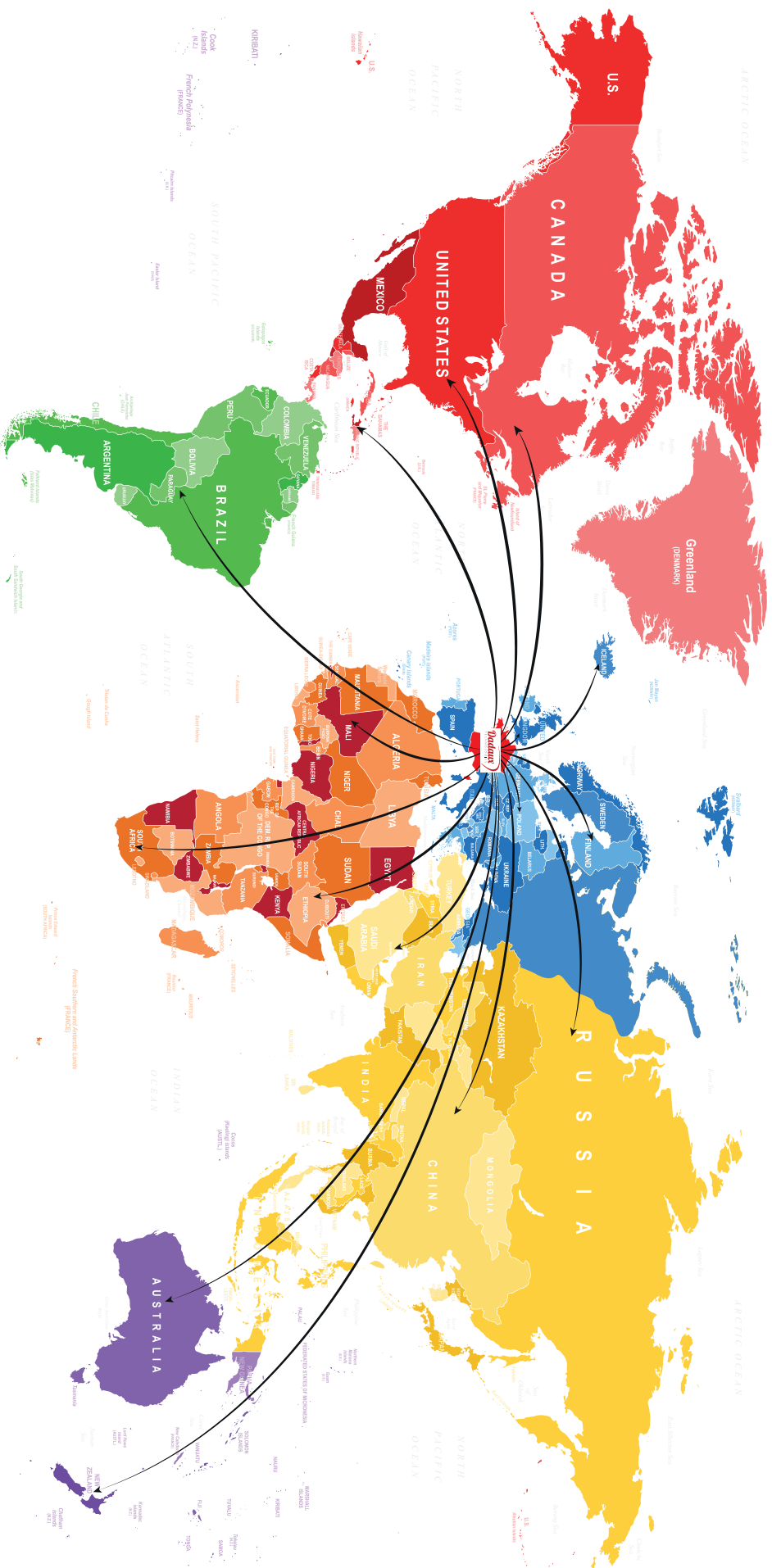
**BIZERTE works - Welding shop** - 40 welders TIG - MIG - ARC.





# Dadaux : une présence mondiale dans 130 pays...

*A global presence in 130 countries*



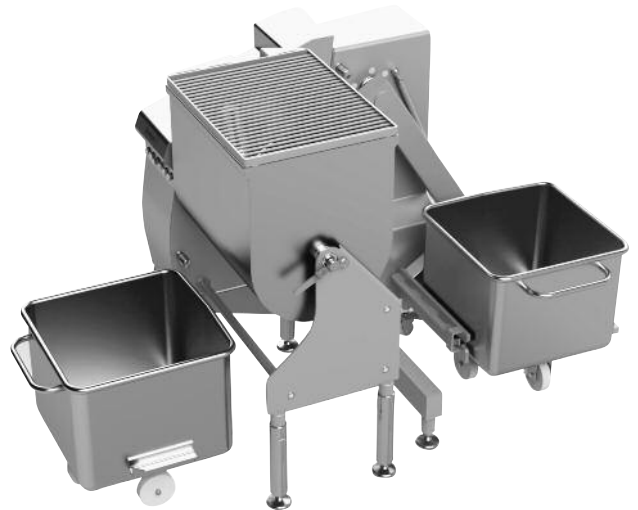
# NOUVEAUTÉS



## 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.*



## 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 portionner*

## ACCÉSSOIRES POUR RENDRE LES POUSSOIRS MULTIFONCTIONS

*Our range of accessories for stuffers makes them multifunctional*

PORTIONNEUR



KEFTA



DOSEUR  
MANUEL



**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.*



**AFFÛTEUSE À BANDES  
RENOV 200**

AFFÛTE SANS CHAUFFER  
LES COUTEAUX.

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



**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.*



**major'Slice**  
300

**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.*

**major'Slice**

300 Semi-auto





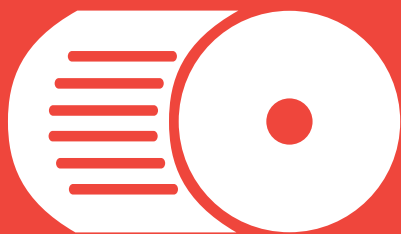
# Dadaux

TECHNOLOGIES

## SOMMAIRE / Summary

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





# TRANCHEURS À JAMBON

*HAM SLICERS*

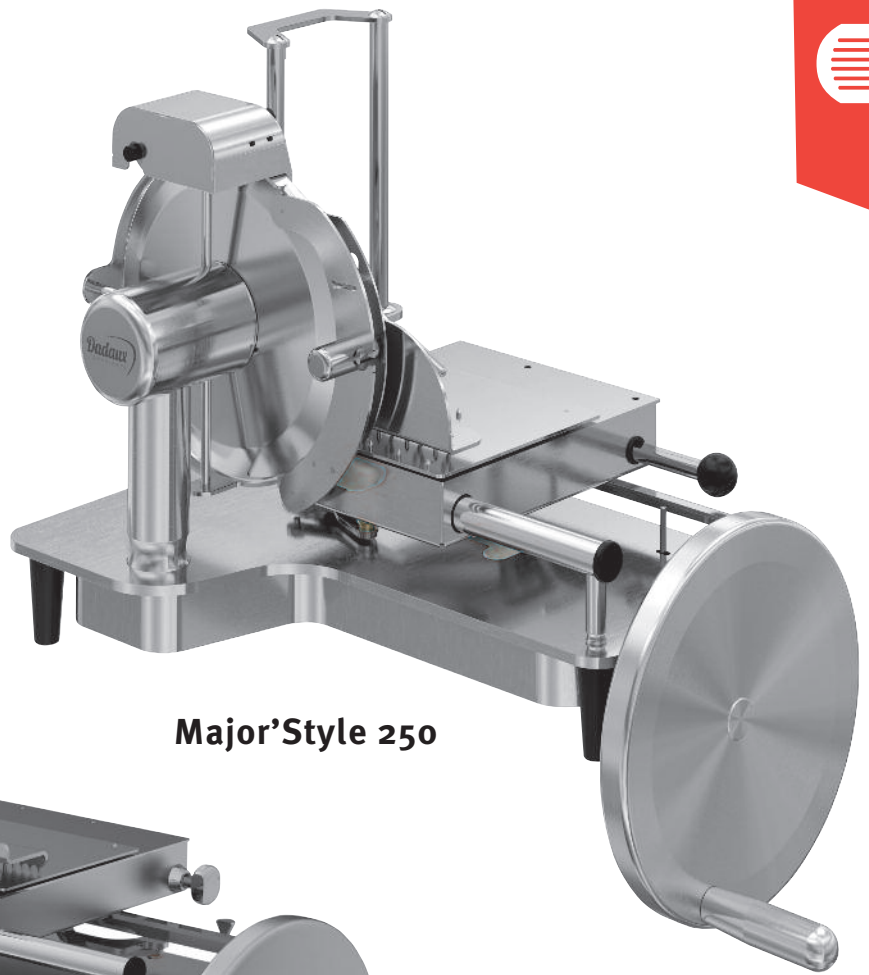
major *Slice*



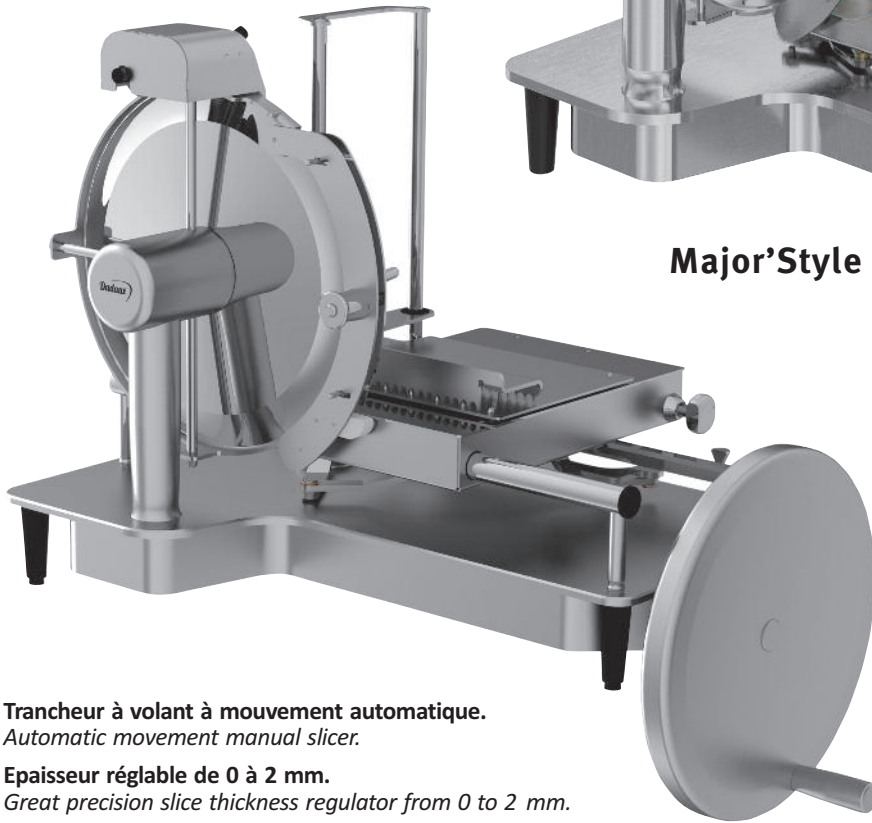




# Major Style



**Major'Style 250**



**Major'Style 350**

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

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

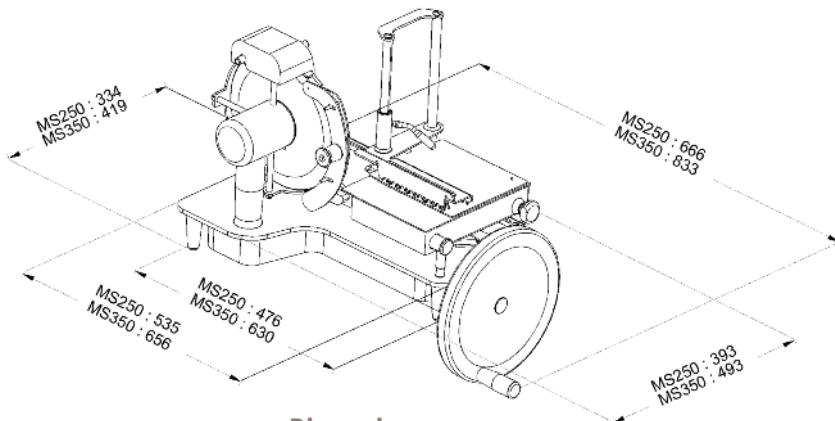
**Lame Ø 250mm / 350mm**  
*Blade diameter : 250mm et 350mm*

**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**



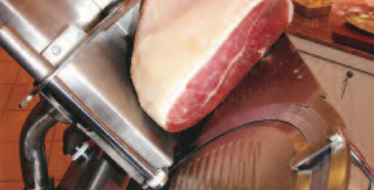
*Pied droit*



*Pied évasé*

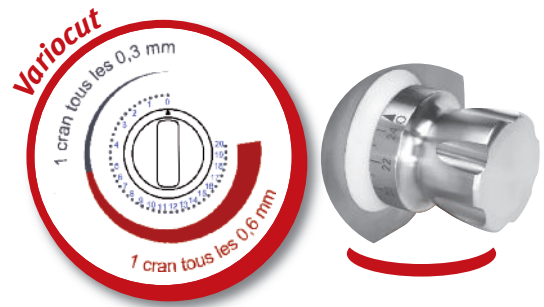


*Pied rond*



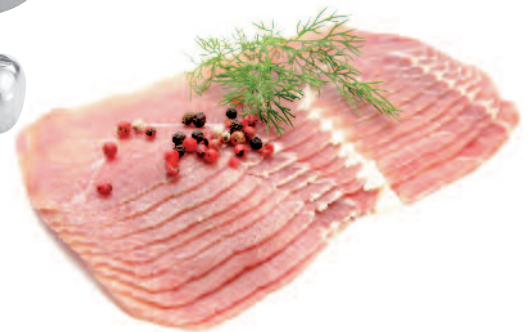
# Trancheurs à jambon

## Ham Slicers



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

Stainless steel adjusting button with Variocut system



## Gravinovox 300

## Gravinovox 350

Entièrement INOX 18-10

Très robuste

Entraînement par courroie

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

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

Affuteur à manœuvre automatique indépendant

Chariot coulissant très souple

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP63

Chariot démontable

Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust

Driving by belt

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness regulator from 0 to 25 mm

Independent automatic sharpener

Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP63

Desmountable

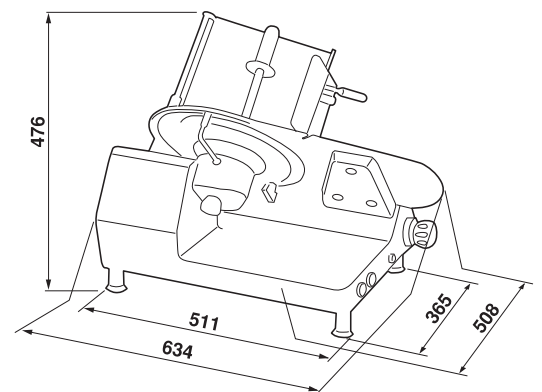
Certification UL NSF CSA

**Options disponibles** – Available Options:

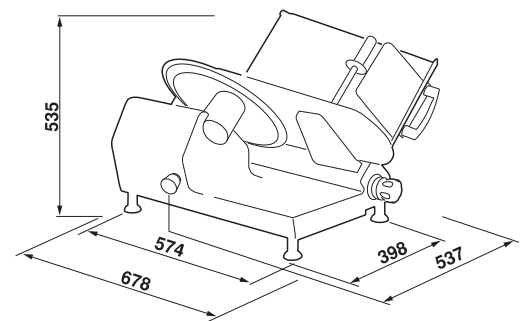
**Tension:** TRI, 400V, 50Hz / Mono, 110V, 60Hz: (seulement pour Gravinovox 300) (only Gravinovox 300)

**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Emballage export** – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox



Dimensions Gravinovox 300



Dimensions Gravinovox 350

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
GRAVINOX 300	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	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



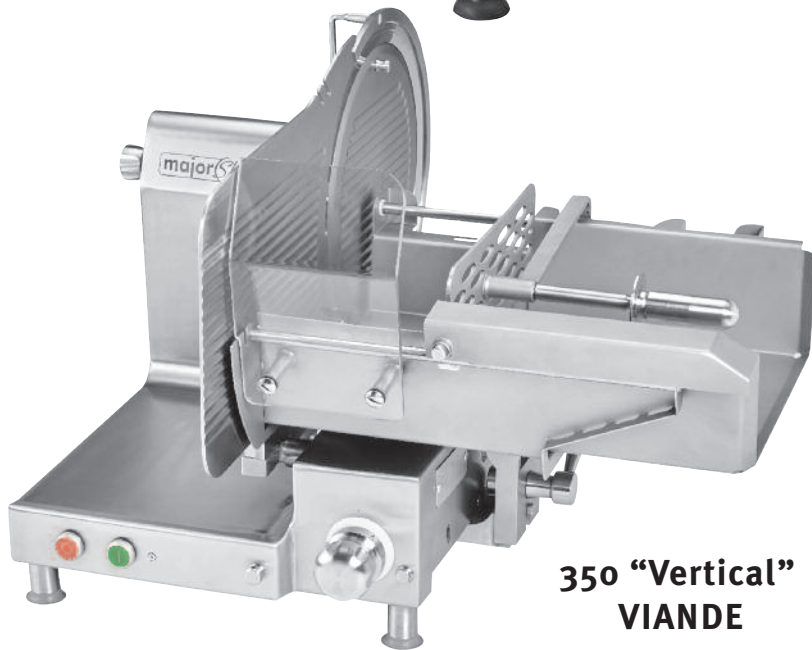
300 "Vertical"



Affûteur  
indépendant  
Independent sharpener



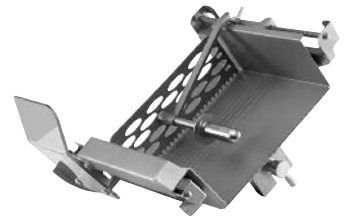
Accessibilité  
pour nettoyage  
Accessibility for the cleaning



350 "Vertical"  
VIANDE



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

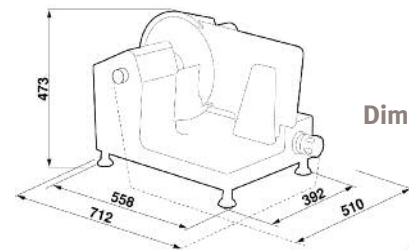


Chariot démontable  
Carriage removable

# 300 et 350 "Vertical"

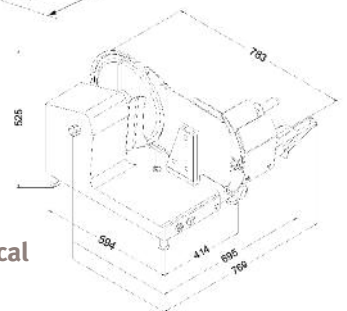
Entièrement INOX 18-10  
Très robuste et entraîné par pignons  
Entièrement étanche  
Accès facile pour le nettoyage  
Mono 230 V  
Résiste à la corrosion  
Régulateur d'épaisseur de tranche  
de grande précision :  
350 Vertical : de 0 à 20 mm  
Affûteur à manœuvre automatique  
indépendant  
Chariot 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



Dimensions

300 Vertical



350 Vertical

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

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





# Trancheurs à jambon

Ham Slicers

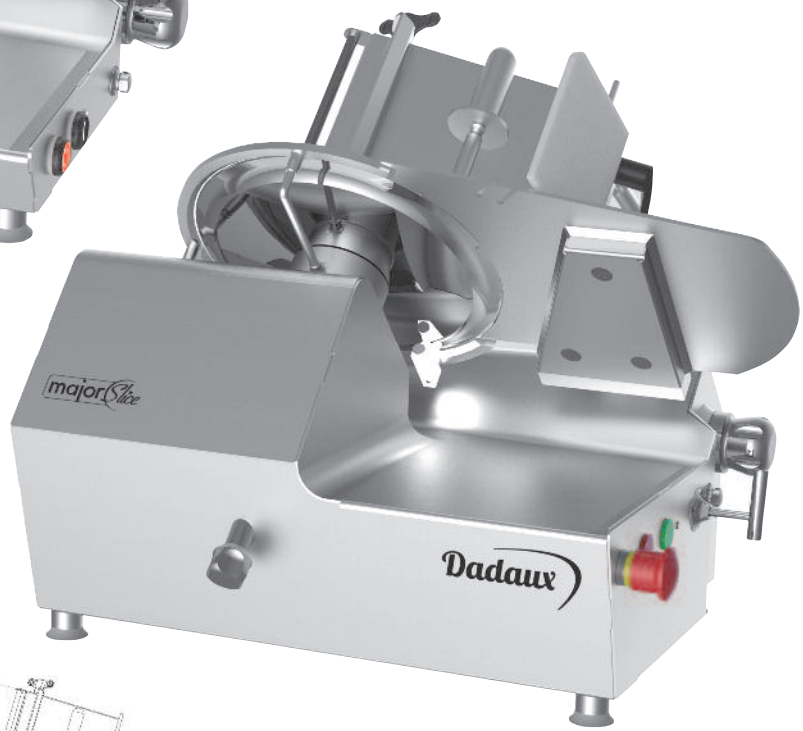
**NOUVEAUTÉ NEW**



## Major'Slice 300 et 300 semi-auto

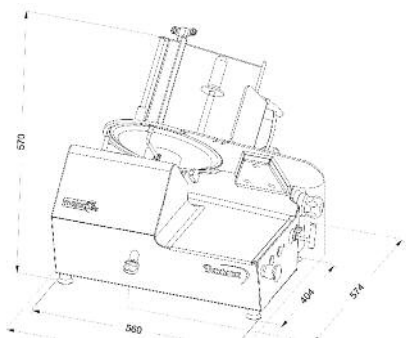
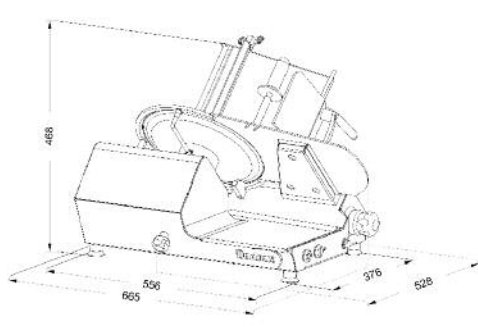


**major'Slice**  
300

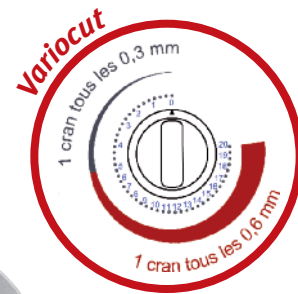


**major'Slice**  
300 semi-auto

- 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



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/mm	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5CV (0,36Kw) + 0,18 Kw	58 kg



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

*Stainless steel adjusting button  
with Variocut system*

# Major'Slice 350

**Entièrement INOX 18-10**

**Très robuste**

**Entraînement par pignons**

**Entièrement étanche**

**Accès facile pour le nettoyage**

**Mono 230 V**

**Résiste à la corrosion**

**Régulateur d'épaisseur de tranche  
de grande précision de 0 à 20 mm**

**Affûteur à manœuvre automatique  
indépendant**

**Chariot coulissant très souple**

**Conforme aux normes C.E.**

**Indice de protection IP67**

**Certification UL NSF CSA**

*Entirely Stainless steel 18-10*

*Very robust*

*Gear driven*

*Entirely watertight*

*Accessibility for the cleaning*

*Mono 230 V*

*Corrosion resistant*

*Great precision slice thickness  
regulator from 0 to 20mm*

*Independent automatic  
sharpener*

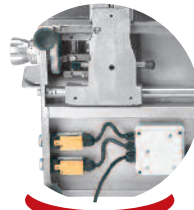
*Sliding carriage very flexible*

*Complies CE norms.*

*Indication of waterproofness IP67*

*Certification UL NSF CSA*

**Étanchéité machine  
*Waterproofness***



**Accessibilité pour nettoyage  
*Accessibility for the cleaning***



**Chariot démontable  
*Carriage removable***



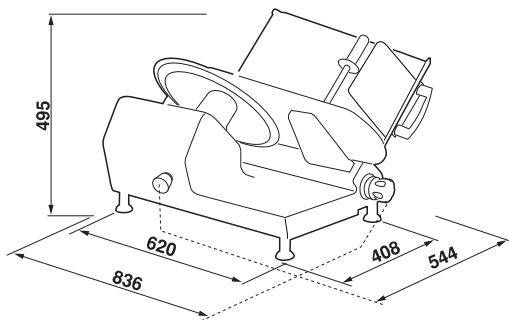
**Position nettoyage  
*Cleaning position***



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



**Affûteur indépendant  
*Independent sharpener***



**Dimensions  
Major Slice 350**

**Options disponibles – Available Options :**

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

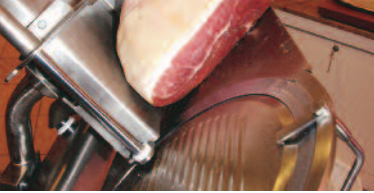
**Fréquence – Frequency :** 60Hz

**Extracteur de lame – Blade extractor**

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

**Emballage export – Export packaging:** Caisse bois – Woodenbox

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



# Trancheurs à jambon

*Ham Slicers*



## **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 25mm  
 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*



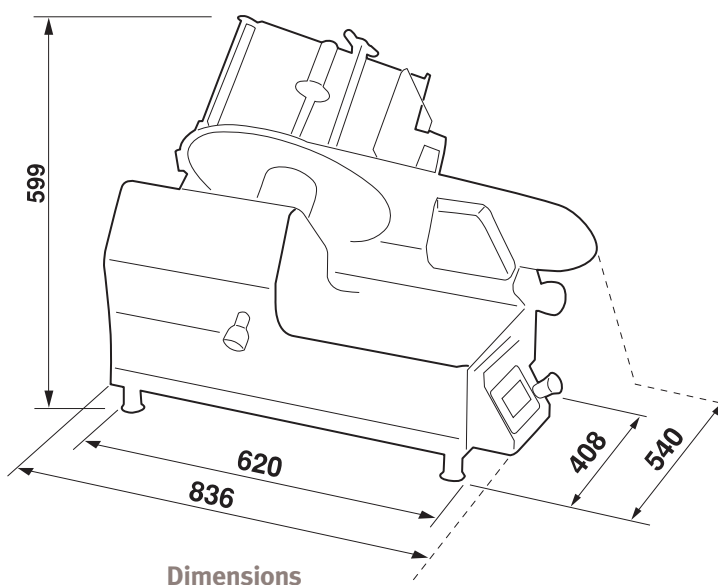
**Tableau de commande pour 350 Semi auto**  
 Control board



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

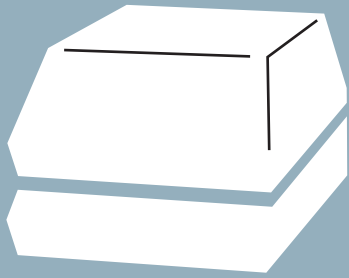


**Extracteur de lame quart de tour en option**  
 Blade extractor quarter turn in option



**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.**

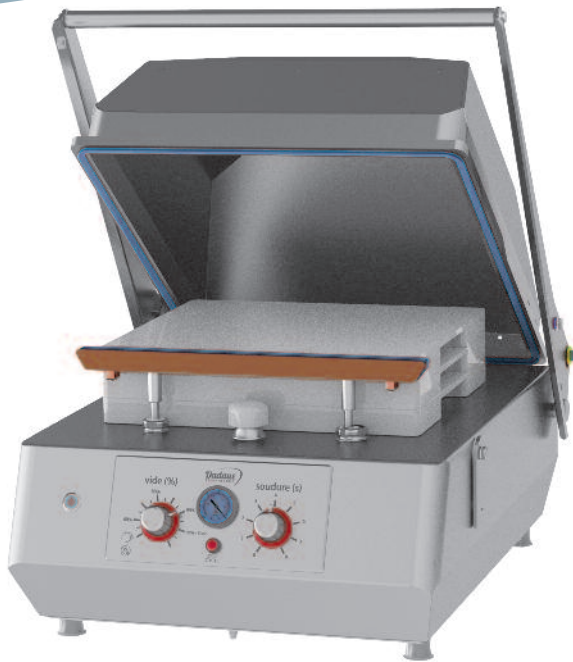
Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64CV (0,47Kw)	68 Kg



**EMBALLEUSES  
SOUS VIDE**  
*VACUUM MACHINES*



**NOUVEAUTÉS** NEW



**Astorrr 310-416-421**



**Astorrr 570**

**Garantie 3 ans  
de la pompe  
Pump warranty 3 years**

## ASTORR 310-416-421 et 570

Les machines ASTORR 310-416-421 et 570 (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 + coupure ou sur demande 2 soudures).

Sealing bars with 2 resistors (sealing + cutting, or on request, 2 sealing resistors)

- Pompe haut de gamme Becker (Germany).

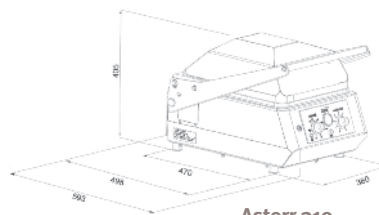
High quality Becker pump (German)

**Garantie 3 ans. Warranty 3 years**

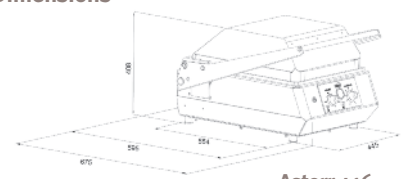
- Remise en atmosphère lente.

Slow atmosphere release

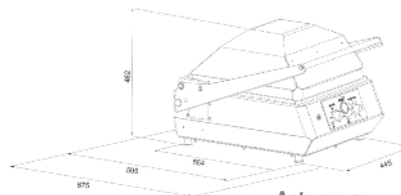
### Dimensions



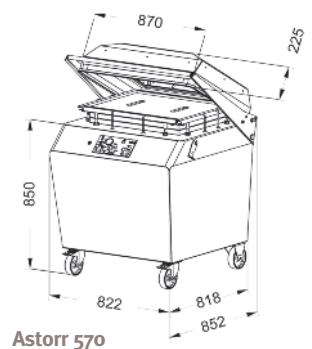
**Astorrr 310**



**Astorrr 416**



**Astorrr 421**



**Astorrr 570**

### 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



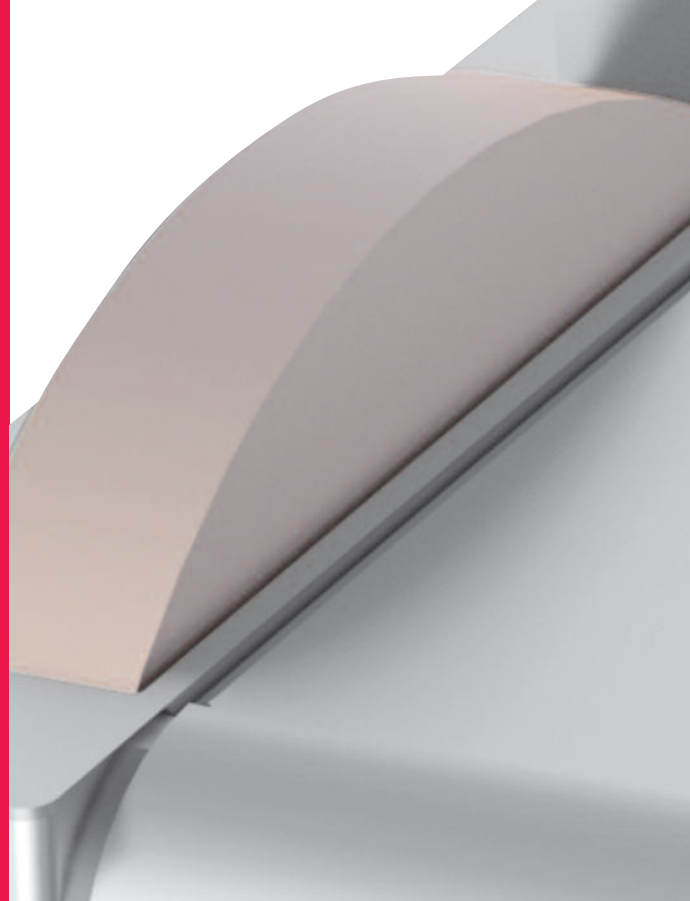
- Chariot pour Astorrr 310-416-421  
Table with castors

Réf Ref	Tension Tension	Barre de soudure Sealing bar	Pompe à vide Vacuum pump	Puissance Power	Dimensions utiles Useful dimension	Poids Weight
<b>Astorrr 310</b>	Mono 220 v	420 mm	10 m3	0,37 kw	360x315x135*	70 kg
<b>Astorrr 416</b>			16 m3	0,55 kw	430x400x160*	70 kg
<b>Astorrr 421</b>			21 m3	0,75 kw	430x400x220*	72 kg
<b>Astorrr 570</b>	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



# AFFÛTEUSE A BANDE

*SHARPENING MACHINE*



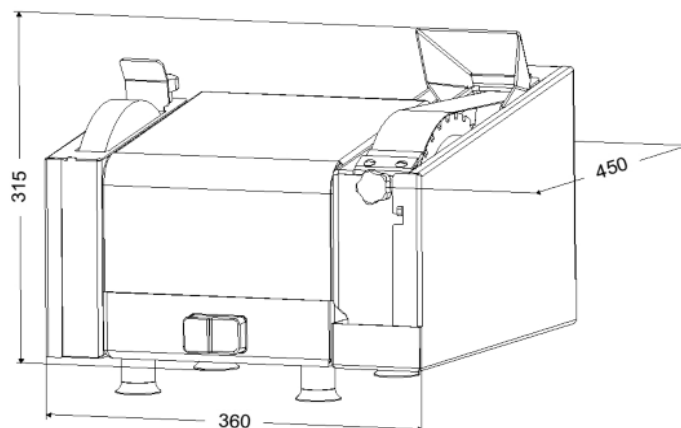
**NOUVEAUTÉ** NEW



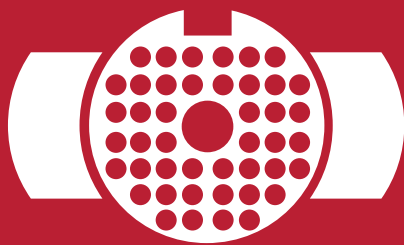
## RénoV 200

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







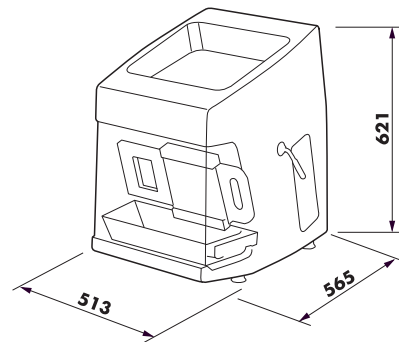
# HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

*REFRIGERATED  
MEAT MINCERS*





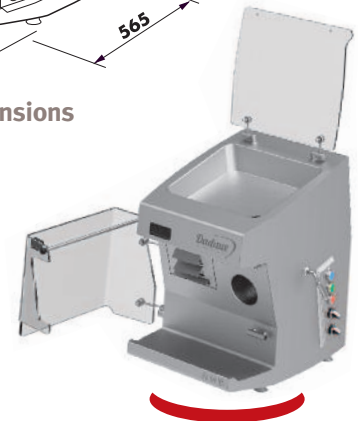
Setna équipé d'un reconstitue noir  
Setna with black portioner



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 reconstitue 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 portioner 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

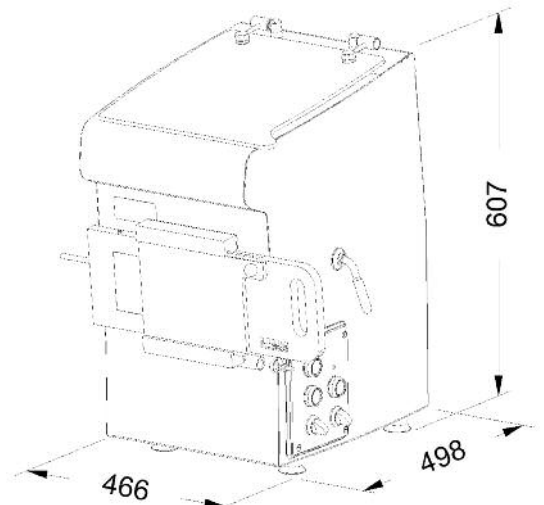
Refrigerated meat mincers



**Crypton sans reconstitueur**  
Zircon without portioner



**Sécurité CE**  
EC security



**Dimensions**



**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**

## 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 portioner

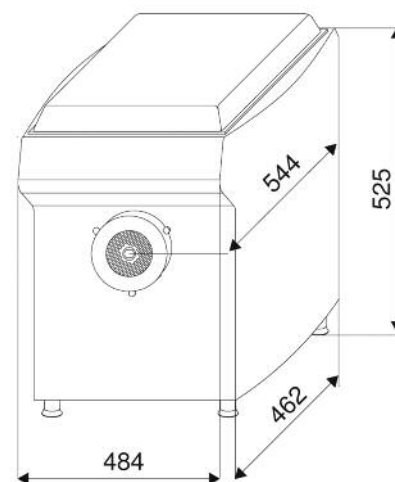
Portionner with 5 automatic calibers: 90 – 110 – 130 – 150 – 170 grams

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





Dimensions  
Cryolite



Sécurité CE  
EC security

# 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  
 Conformés 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





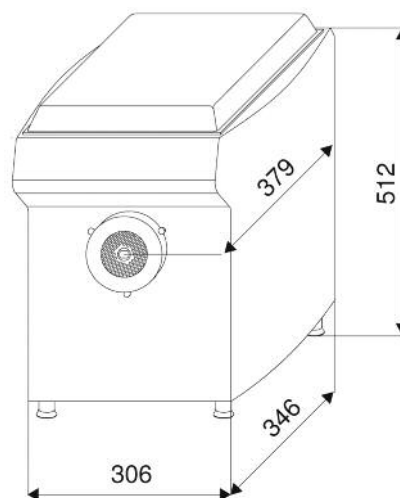
# Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



## Rubis

Corps fixe / Fix Body



Dimensions Rubis

## 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



Sécurité CE  
EC security

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

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



**Avec sécurité  
conforme norme  
NF EN 12.331  
Août 2021**

*With Safety  
Complies with standard NF EN 12.331  
August 2021*

# 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  $\varnothing$  de sortie < 106 mm

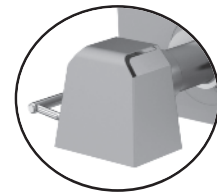
*EU standard NF EN 12.331 dated on august 2021 corresponds to the safety on the whole cutting system regarding the exit diameter < 106 mm.*



**TX98**

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.*



**Crypton**

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.*



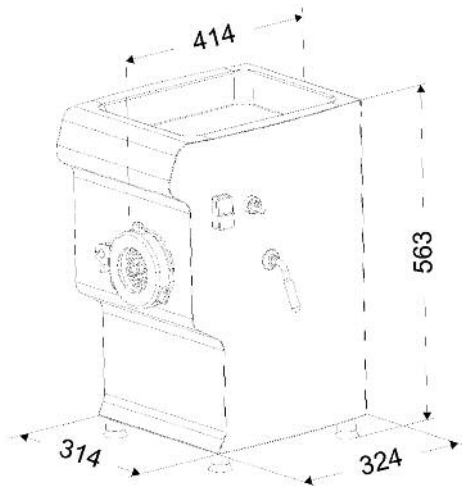
**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



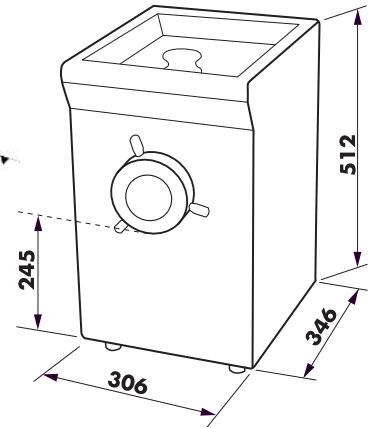
**HACHOIRS**

*MEAT MINCERS*





Dimensions TX82



Dimensions 82 Classic



Sécurité CE  
EC security

## TX82

Corps démontable / Dismountable Body



Simple coupe ou double coupe  
System enterprise 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 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
82 CLASSIC	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg



# Hachoirs

Meat mincers



## TX98

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



## TX98 Compact

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



## TX114



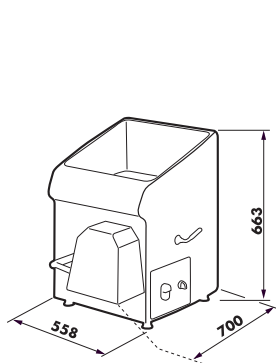
**Alimentation facile**  
**du TX98 Compact**  
*Easy feeding of TX98 Compact*



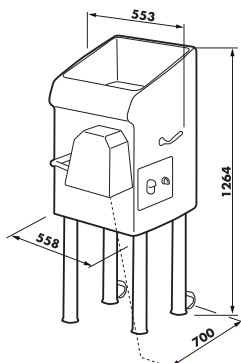
**TX114 - Grille de protection pivotante**  
**contrôlée par contacteur de sécurité**  
**pour faciliter le nettoyage**  
*Grate protection checked by contactor*  
*of safety to facilitate the cleaning*



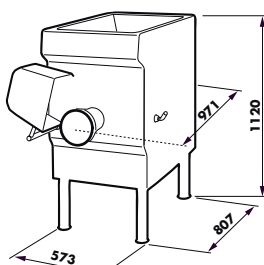
**Simple coupe / System entreprise**  
**Double coupe / System unger**



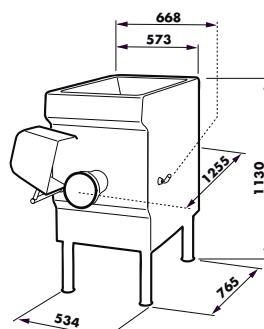
**Dimensions TX98**



**Dimensions TX98 sur socle**



**Dimensions TX98 Compact**



**Dimensions TX114**

### Options disponibles

- Available Options :

**Fréquence - Frequency : 60Hz**

**Pied support pour TX98**

- Foot support for TX98

**Systeme de coupe**

- Cutting system :

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

**Emballage export**

- Export packaging :

Caisse bois - Woodenbox

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



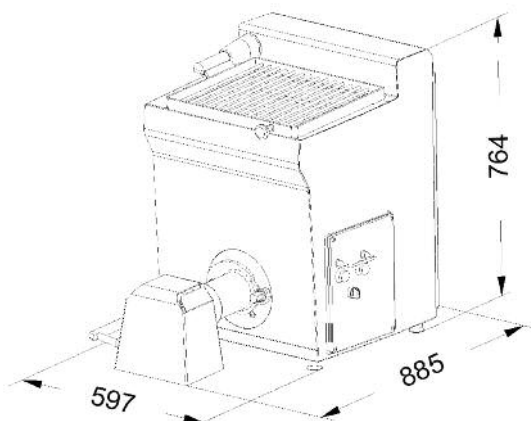
## TX98 Auto

**TX98 AUTO :**  
**Machine de table ou**  
**sur socle Minimix**  
**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

# Hachoirs

Meat mincers



**Minimix 98**



**TX32 ML**

TX32 ML/140

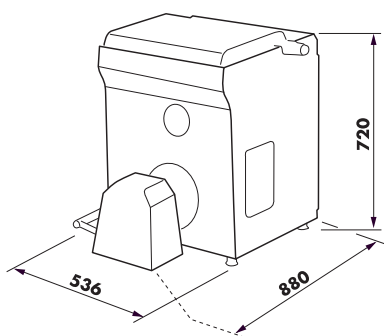
**TX114 ML**

TX114 ML/140

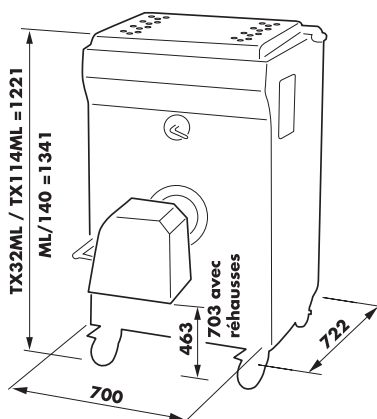


Bras de mélange  
TX32 ML / Minimix 98

Mixing arm TX32 ML / Minimix 98



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

Systeme de coupe – Cutting system :

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

Emballage export – Export packaging: Caisse bois – Woodenbox



**Pièces mécaniques pour system double coupe**

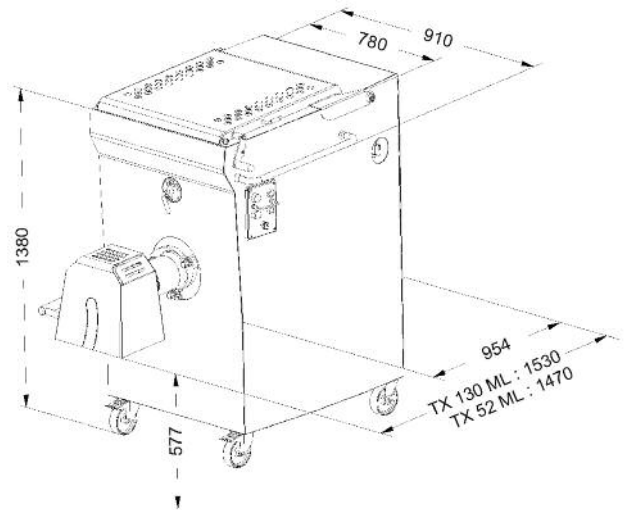
Mechanicals parts for system unger

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

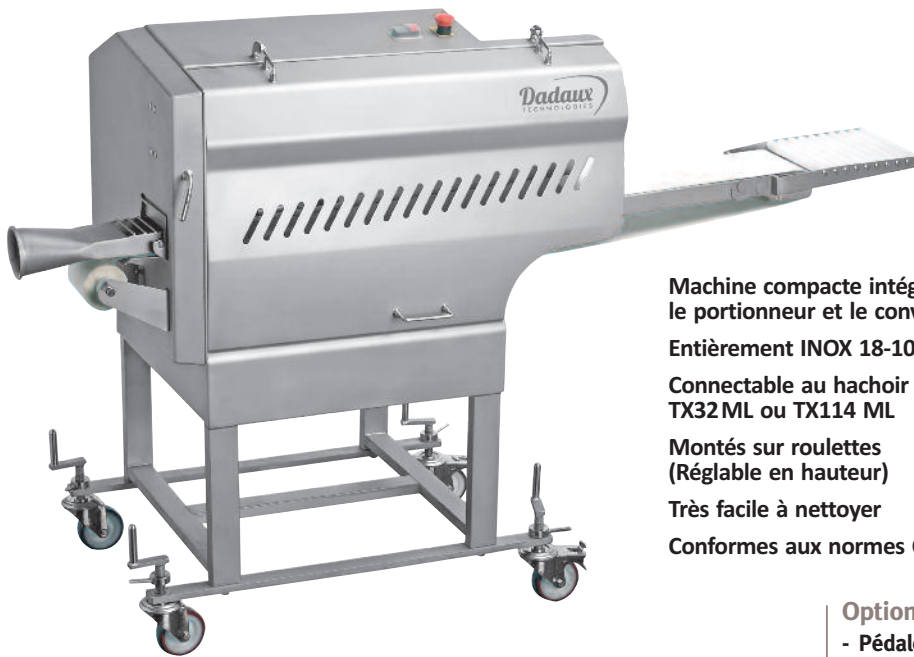
Réf Ref	2 moteurs 2 motors	Débit théorique Mincer motor	Taille steak Size steak	Vitesse de tapis Belt speed	Poids net Weight
PORTIO 140	0,7 CV (0,5 + 0,2 CV) 0,5 Kw (0,37 + 0,12 Kw)	60 portions / min	De 60 à 260 mm de long x 110 x 35 mm From 60 to 260 mm of length x 110 x 35 mm	0,4 m/s	90 Kg



# TX130 ML TX52 ML



Dimensions TX130 ML - TX52 ML



# Portio 140

**Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur**

**Entièrement INOX 18-10**

**Connectable au hachoir mélangeur TX32 ML ou TX114 ML**

**Montés sur roulettes (Réglable en hauteur)**

**Très facile à nettoyer**

**Conformes aux normes CE**

*Compact machine including the portionner and the convoyeur*

*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

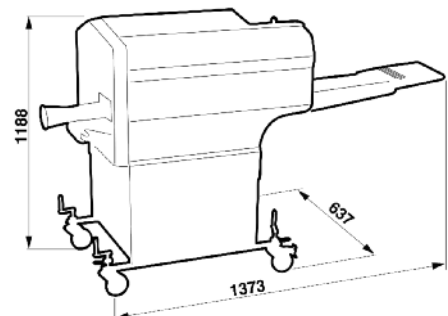
**Emballage export – Export packaging:**  
Caisse bois – Woodenbox.



**Raccordement TX32ML + Portio 140**  
Connecting TX32 ML + 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

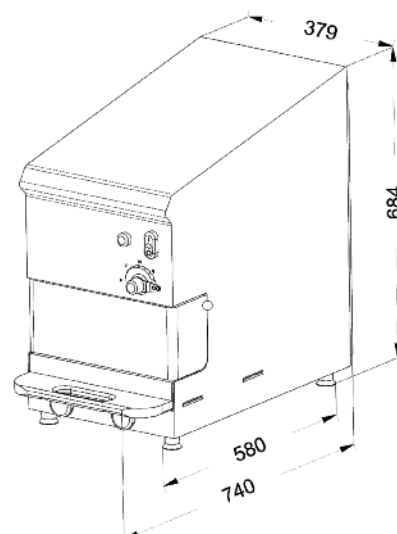
Machine compacte idéale pour écraser toutes sortes de viandes (bœuf, poulet, dinde, porc...)

*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 <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Press <i>Press</i>	Epaisseur <i>Thickness</i>	Pression <i>Pressure</i>
Matrix 300	TRI 400 V, 50 HZ	Ø 300 mm	1 à 20 mm	150 bars

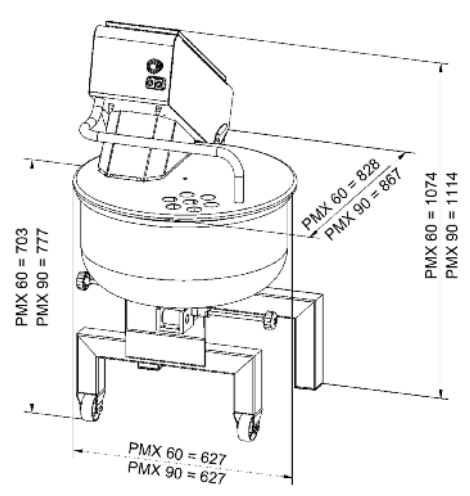
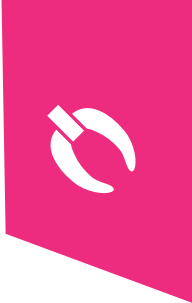


# MÉLANGEURS

*MIXERS*







**Dimensions  
PMX60 - PMX90**



**Position chargement**  
Loading position



**Position nettoyage**  
Cleaning position

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

# 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*

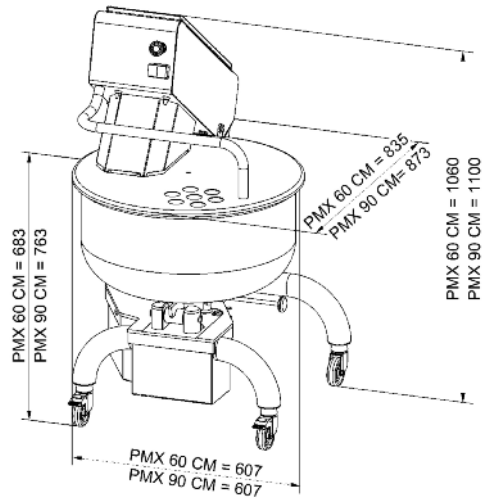
Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX60	TRI, 400 V, 50 Hz	0,7 CV (0,5 Kw)	30 à 35 kg	8 à 35 kg	95 kg
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	45 à 50 kg	8 à 50 kg	100 kg





# 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)*

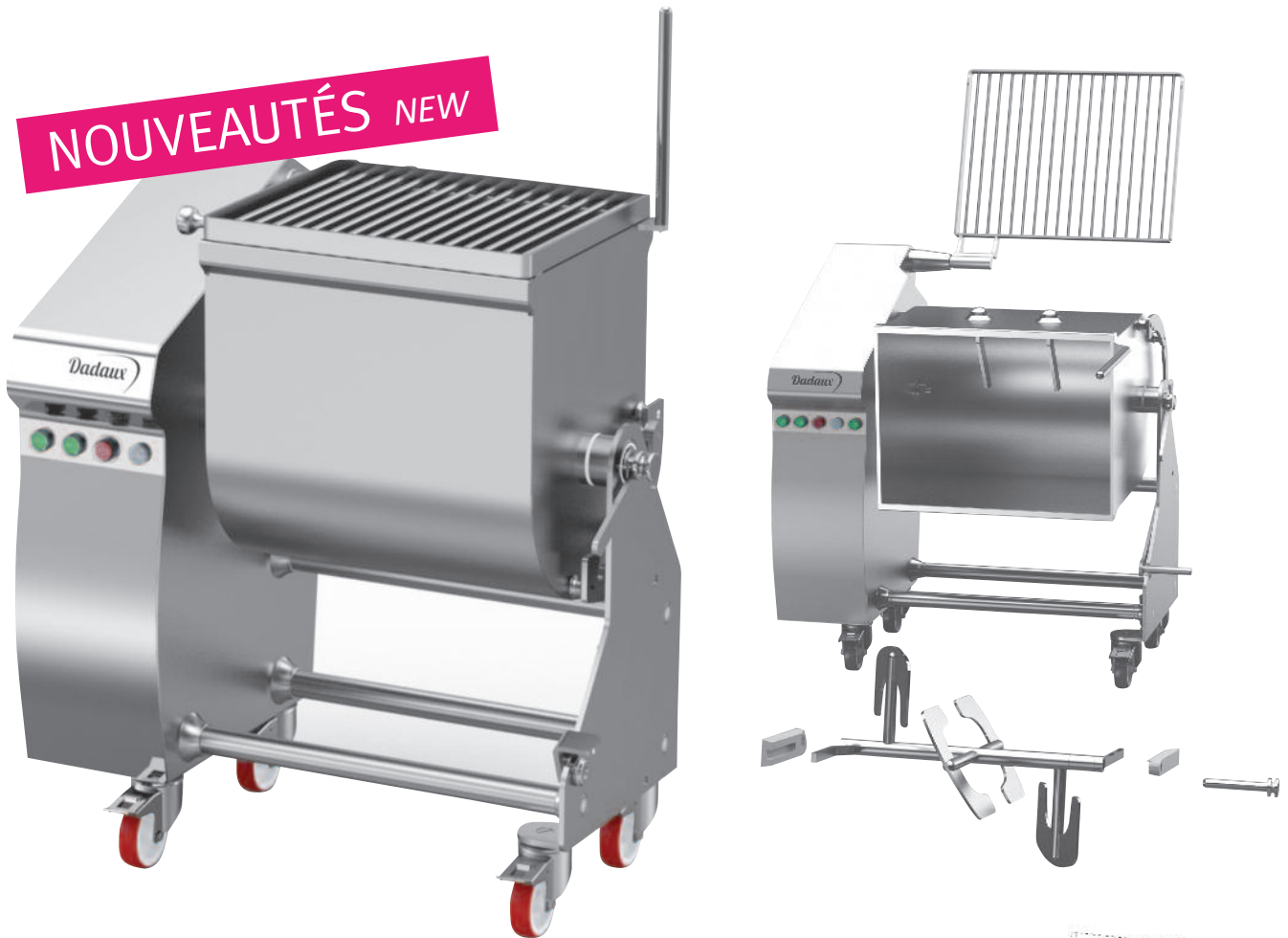
*Lid of protection*

*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

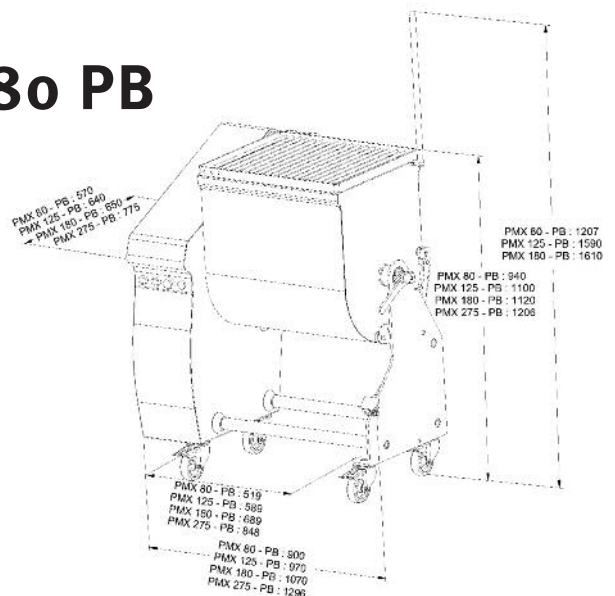
# Pétrins à bras

## Arm mixer



## 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

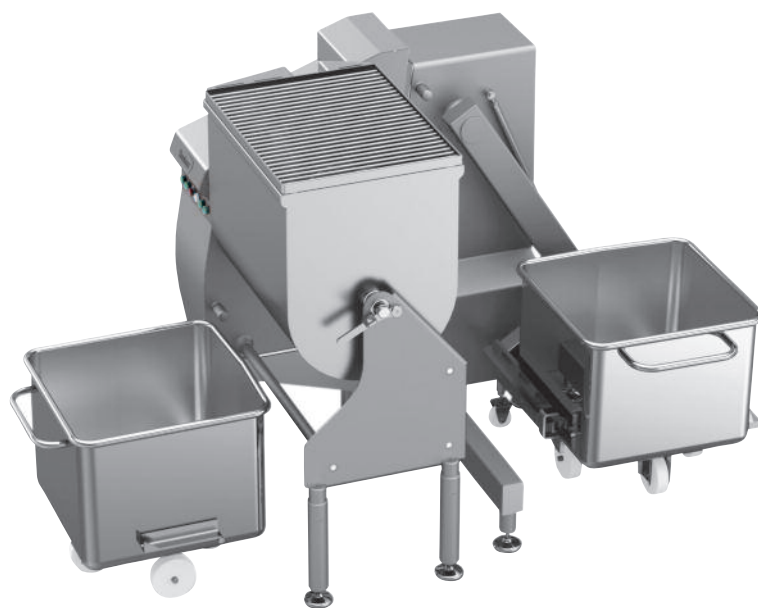


# Mélangeurs

Mixers

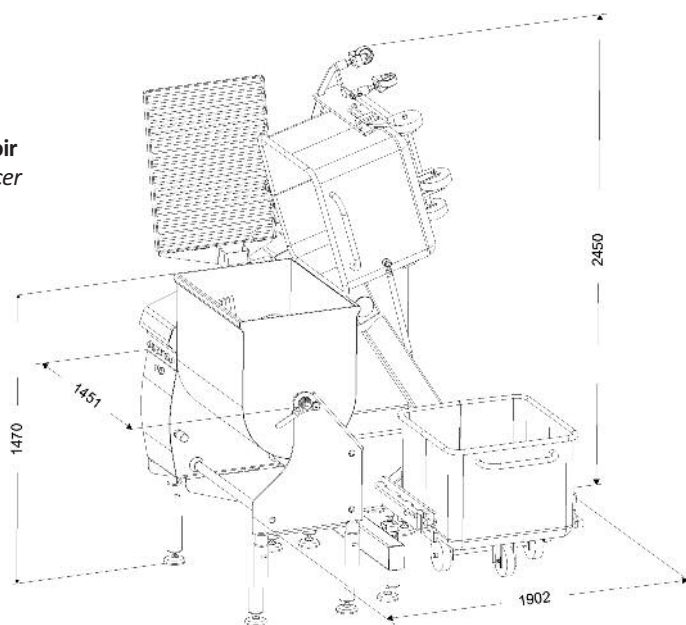
NOUVEAUTÉS NEW

## 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 chairs 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



# Chaîne de saucisserie

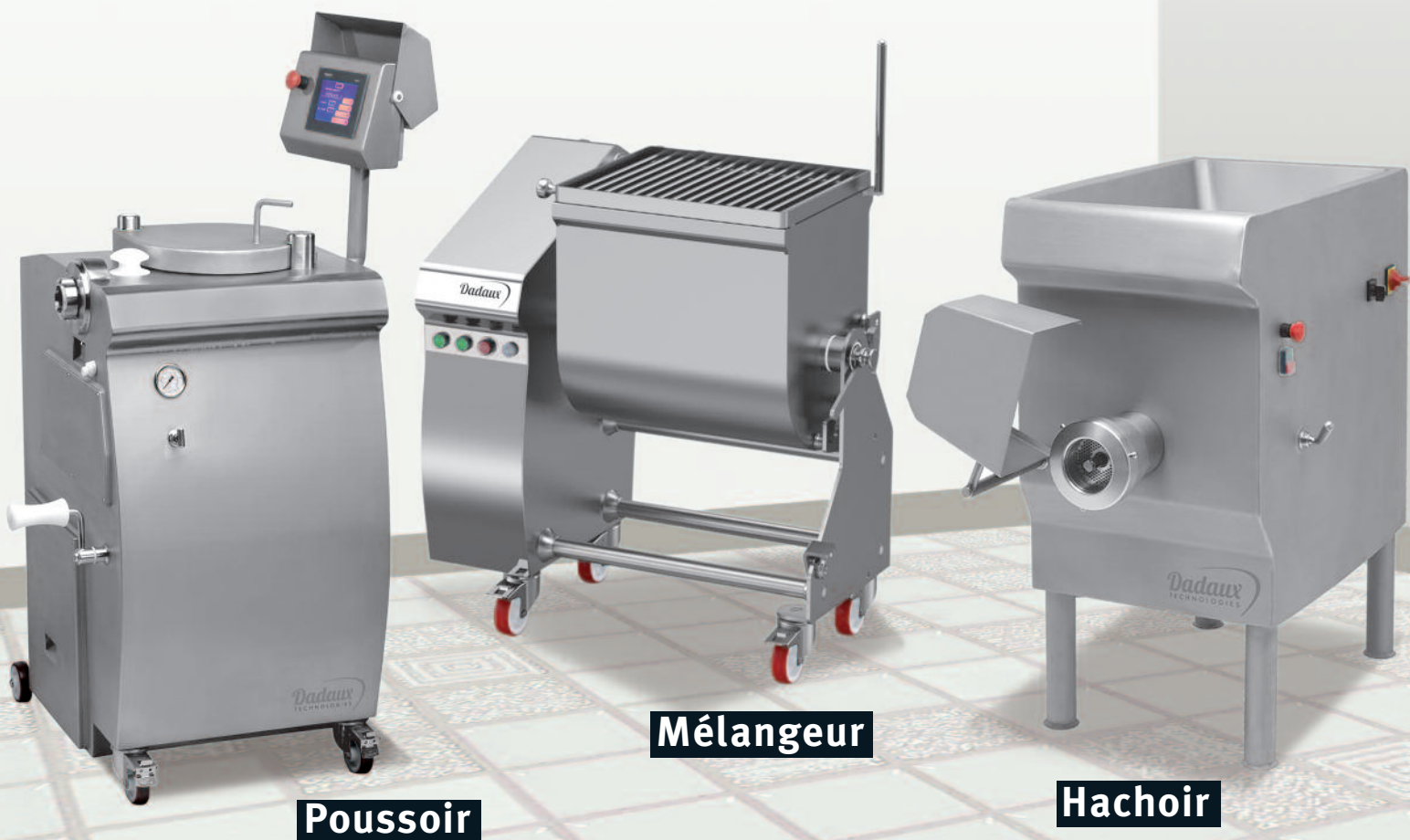
Exemple de ligne de fabrication équipée d'un hachoir TX114 compact, d'un mélangeur PMX125 PB et d'un TORSADO.

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







# POUSSOIRS

*STUFFER*

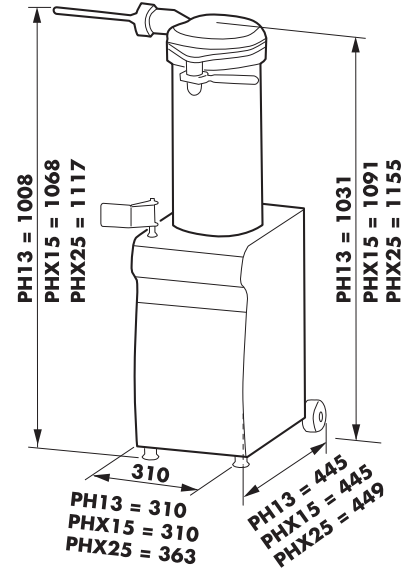




**PH13**



**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

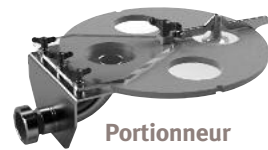
Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



**Couvercle ouvert**  
 Lid open



**Portionneur**



**KEFTA**



**Doseur manuel et cornet coudé**  
 Manual portionner and bent nozzle



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



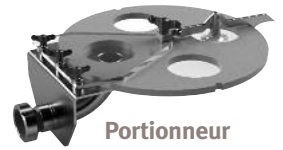
**Joint de couvercle**  
 Lid gasket

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



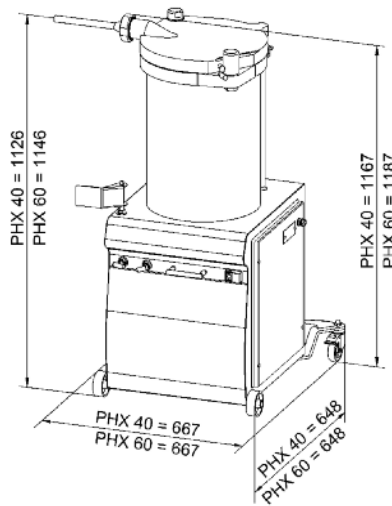
KEFTA



Doseur manuel et cornet coudé  
Manual portionner and bent nozzle



Accessoires inox 18/10  
Accessories stainless steel 18/10



Dimensions  
PHX40 - PHX60

# PHX40 - PHX60

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

Circuit hydraulique fermé

Décompression réglable

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tensions

Conforme aux normes C.E.

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

Closed hydraulic circuit with tank

Adjustable decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



Joint de couvercle  
Lid gasket

### Options disponibles – Available Options:

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

**Fréquence – frequency :** 60Hz

**Doseur manuel de 20 à 500g**

– Manual portionner from 20 – 500g

**Cornet coudé simple pour doseur**

– Simple bent nozzles for doser

**Cornet coudé avec valve antigoutte**

– Bend nozzles with antidrop valve

**Emballage export – Export packaging:**

Caisse bois – Woodenbox

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



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



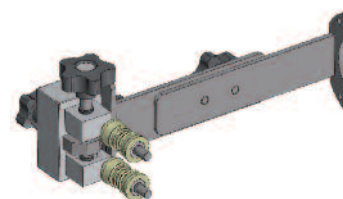
**Protection de l'écran**  
Screen protection



**Joint de couvercle**  
Lid gasket



**Écran tactile**  
Tactil screen



**Option : Main automatique**  
Option : Automatic Hand

# Torsado

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

Piston polyéthylène

Débit maximum 260 portions/minute

Écran 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

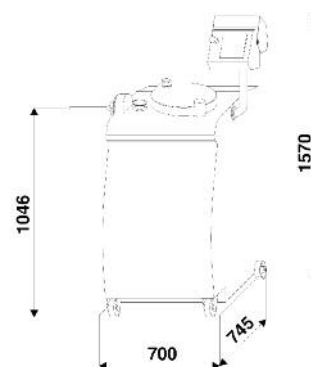
Number of turns

Number of portions

Dosage and calibration

Time between each portions

Complies with CE norms



**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 :**

Cone options for automatic hand

Cônes Ø19 ou Ø26 pour utilisation avec canule Ø 14

Cônes Ø24 ou Ø28 pour utilisation avec canule Ø 16

Cône Ø 30 pour utilisation avec canule Ø 20

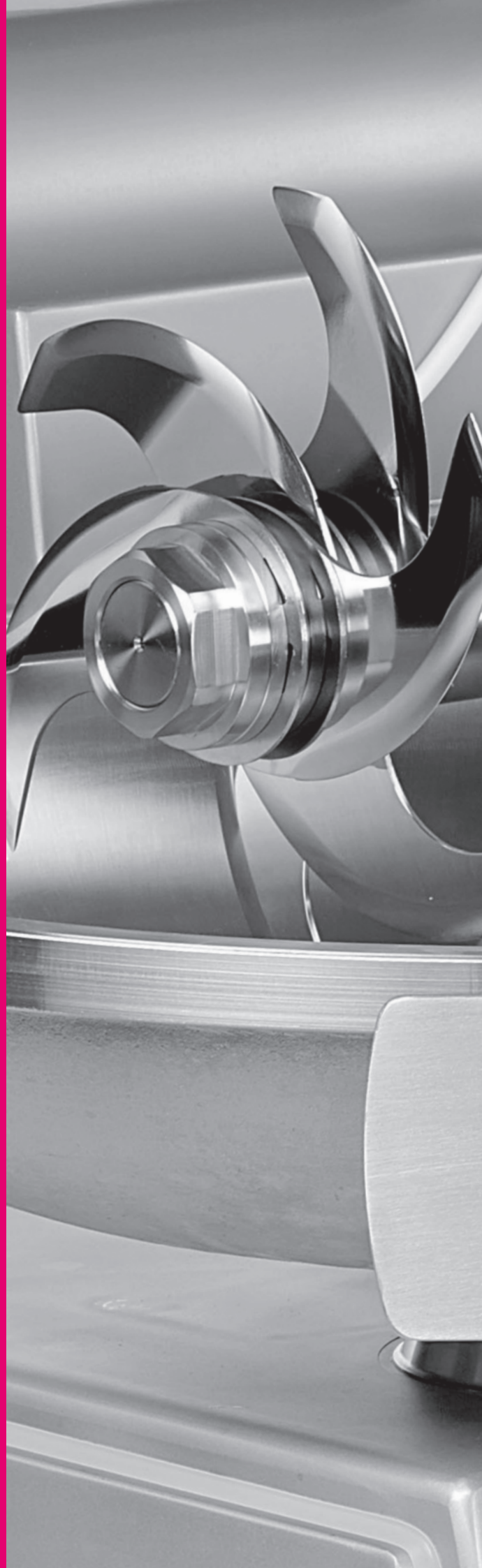
Ref Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
TORSADO	TRI, 380 V, 50 Hz	3,5 CV (2,6 Kw)	32 L	380 kg

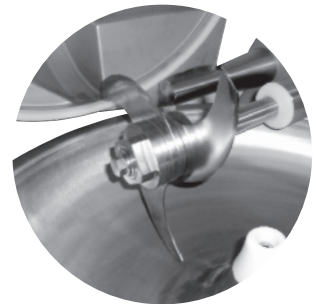




**CUTTERS**

*CUTTERS*





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

# Titane 20

Entièrement INOX 18-10

Équipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

1 vitesse cuve

Équipé de 3 couteaux

Couvercles antibruit

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

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Equipped in serial of 2 motors*

*Monobloc fame*

*2 knives speed*

*1 bowl speed*

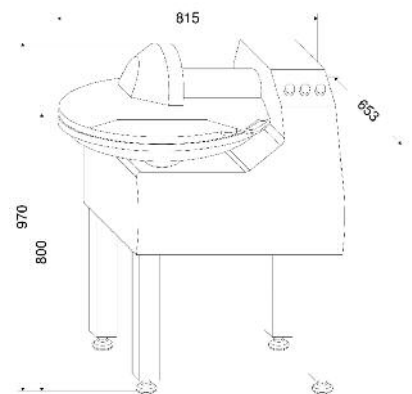
*Equipped with 3 knives*

*Antinoise lid*

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

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*



**Dimensions Titane 20**

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



# Cutters

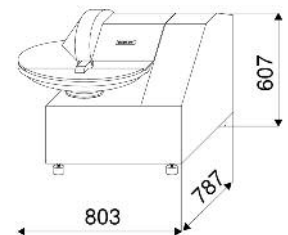
## Cutters



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



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



**Dimensions Titane 23L**

# Titane 23

**Machine de table pour Titane 23**

**Entièrement INOX 18-10**

**Equipé de série de 2 moteurs**

**Bâti monobloc**

**2 vitesses couteaux**  
**2 vitesses cuve**

**Equipé de 6 couteaux**

**Couvercles antibruit**

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

**Très facile à nettoyer**

**Conforme aux normes C.E.**

*Machine of table for Titane 23*

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Equipped in serial of 2 motors*

*Monobloc fame*

*2 knives speed*  
*2 bowl speeds*

*Equipped with 6 knives for Titane 23*

*Antinoise lid*

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

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*

### Options disponibles

*– Available Options :*

**Tension:** MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence** – frequency : 60Hz

**Thermomètre** – thermometer

**Socle** – Table

**Emballage export**

*– Export packaging :*

Caisse bois – Woodenbox

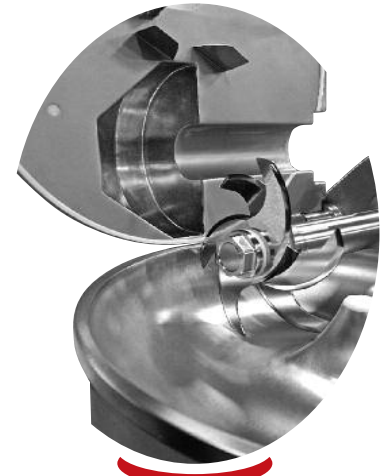
Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20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



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



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

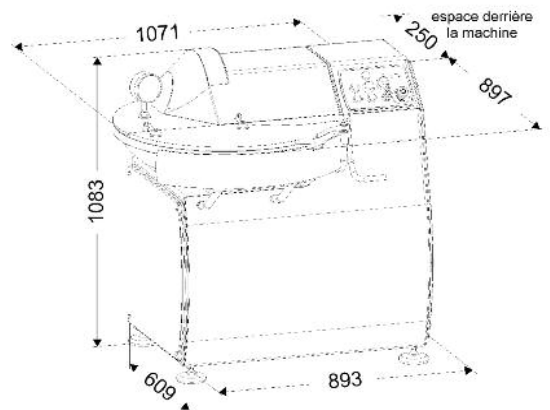


**Intérieur du couvercle**  
*Lid inside*

# Titane 40-2 - Titane 45V

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

*Entirely in stainless steel 18-10  
 Equipped in serial of 2 motors  
 Electric Motor and "Schneider®" variator  
 A cast stainless steel bowl (1-2 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 panel  
 Fréquence – frequency: 50Hz  
 Thermomètre – thermometer  
 Emballage export – Export packaging:  
 Caisse bois – Woodenbox

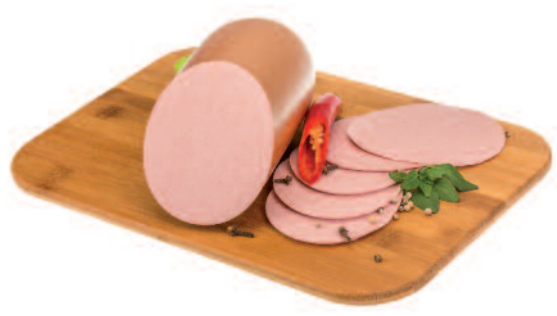
Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	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





# Cutters

## Cutters



**Finition parfaite angle arrondi**  
Perfect completion round angles



**Tableau de commande 80 variateur**  
Control board 80 variator



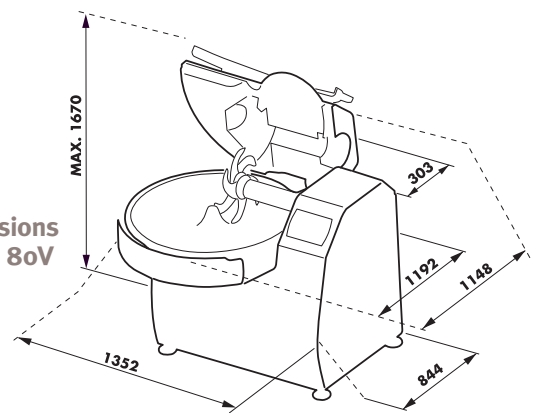
**Option : écran tactile avec 50 recettes**  
Option : planel tactil with 50 recipes

# Titane 80V

- Entièrement INOX 18-10
- Equipé de série de 2 moteurs
- Moteur électrique et variateur "Schneider"
- Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)
- Bâti monobloc
- 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

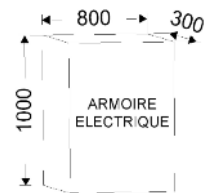
- Equipped in serial of 2 motors*
- Electric Motor and "Schneider®" variator*
- A cast stainless steel bowl (1-2 cm)*
- Monobloc fame*
- Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 80V*
- Thermometer in serial on 80V*
- Equipped with 6 knives*
- Antinoise lid*
- Minimum space between knives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

**Dimensions Titane 80V**

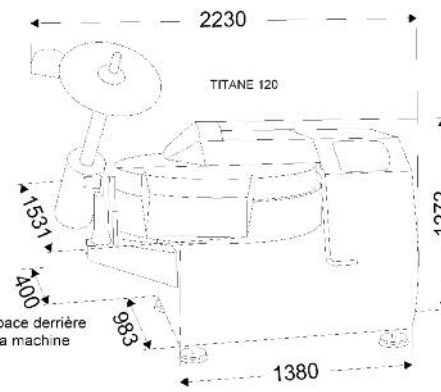


- Options disponibles – Available Options:**
- Écran tactile – Tactil planel
  - Fréquence – Frequency : 60Hz
  - Vide cuve – Unloader
  - Emballage export – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<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 80V	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1000 à (to) 3600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1200 Kg



**Armoire électrique**  
*Electric box*



**Dimension**  
**Cutter 120**

espace derrière  
la machine



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



**Finition parfaite angle arrondi**  
*Perfect completion round angles*



**Position vidange**  
*Unload position*



**Tableau**  
**de commande 120V**  
*Control board*



**Tête avec 6 couteaux**  
*Head with 6 knives*

# Titane 120V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique  
et variateur "Schneider"

Cuve en inox moulé  
(épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

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

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête  
interchangeable

Couvercles antibruit à relevage manuel

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

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor  
and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl  
(2-3 cm)

Monobloc fame

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

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable  
head

Antinoise lid with manual opening

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

Very easy to clean

Complies with CE norms



**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:**

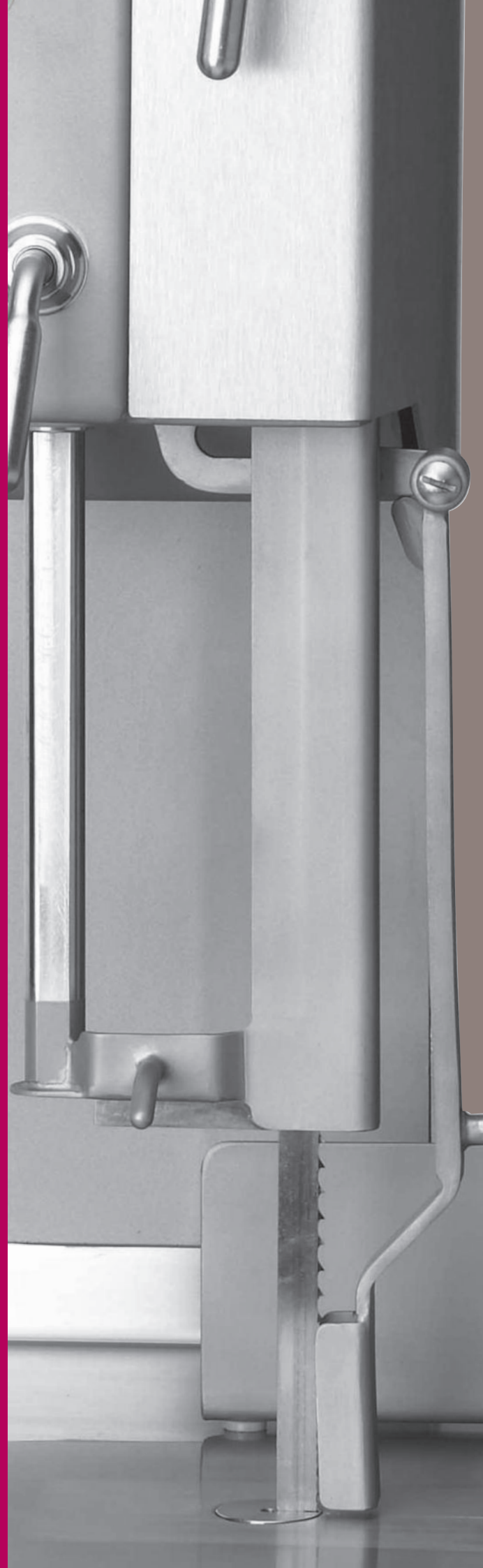
Caisse bois – Woodenbox

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



# SCIES À OS

*BAND SAWS*





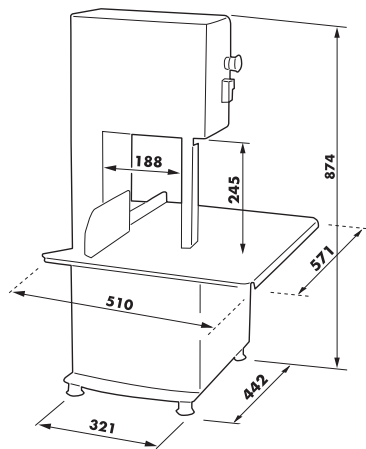
Éléments manœuvre  
entièrement Inox  
Entirely stainless steel handle

**SX200**

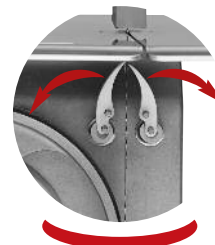
Tendeur automatique de la lame  
Blade automatic stretcher



Poulie  
Stainless steel wheel



Dimensions  
SX200



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

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

# Scies de table SX200

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

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

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Socle inox – Stainless steel table

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

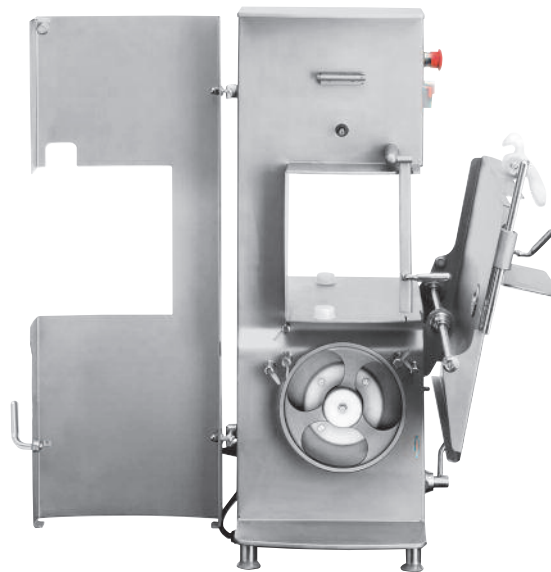
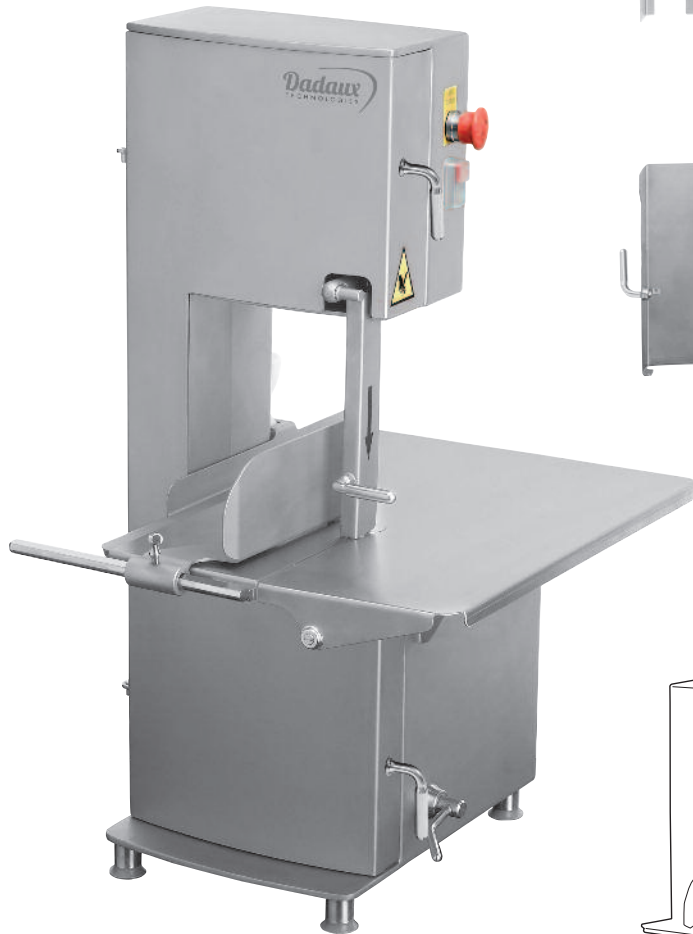
Réf Ref	Type de table Table type	Tension Tension	Capacité coupe Cutting capacity	Dimensions lame Blade dimensions	Moteur Motor	Vitesse lame Speed blade	Poids net Weight
SX200	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400V, 50 HZ	245 x 190	1640 x 16 mm	1 CV (0,75 Kw)	15 m / s	52 Kg 72 Kg avec socle





# Scies à os

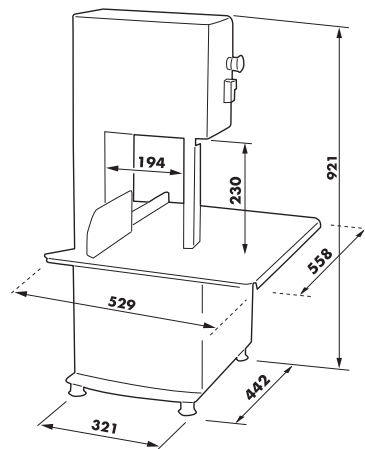
Band saws



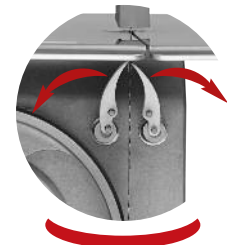
**SX220**  
Position nettoyage -  
Plateau basculant  
Cleaning position - Tip table



**Poulie**  
Stainless steel wheel



**Dimensions**  
SX220



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

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

## Scies de table SX220

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

SX220 : Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

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

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

SX220 : Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

**Options disponibles** – Available Options :

**Tension:** MONO, 230V, 50Hz

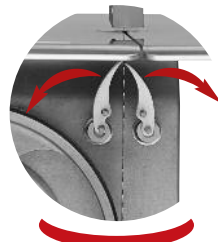
**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Socle inox** – Stainless steel table

**Emballage export** – Export packaging :

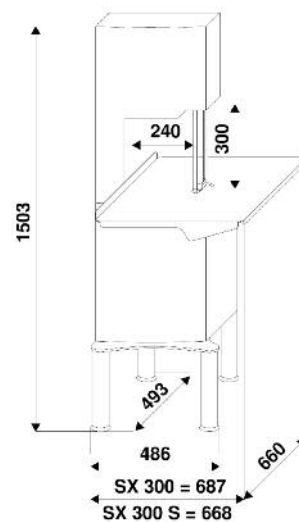
Caisse bois – Woodenbox

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



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

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



Dimensions  
SX300 - SX300S

## SX300 - SX300S

SX300 S – Chariot fixe

SX300 – Chariot coulissant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

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

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

*SX300 S – Fix carriage*

*SX300 – Moving carriage*

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Frame strong thickness*

*Automatic blade stretcher*

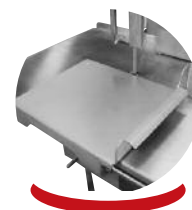
*Sliding upper blade guide keeping in position*

*Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning*

*Waterproof motor and electric and components protected against water splash*

*Certified ADIVE*

*Complies with CE norms*



Chariot coulissant pour SX300  
Moving carriage for SX300

**Options disponibles – Available Options:**

**Tension:** MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence – Frequency:** 60Hz

**Emballage export – Export packaging:**

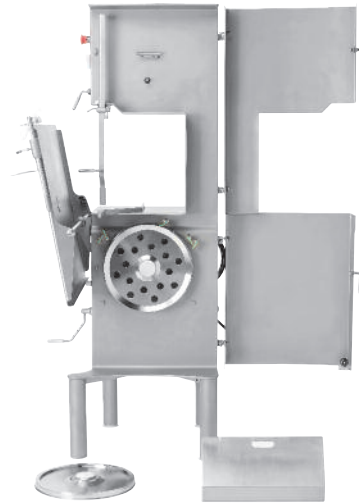
Caisse bois – Woodenbox

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

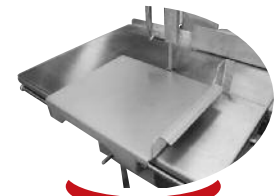


# Scies à os

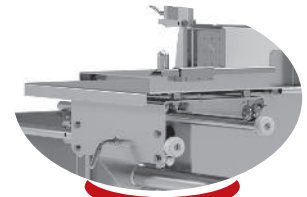
## Band saws



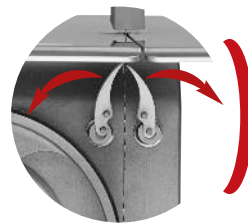
**SX350 en position de nettoyage**  
SX350 in cleaning position



**Plateau coulissant pour SX350**  
Sliding carriage for SX350



**Chariot roulant pour SX350C**  
Rolling carriage for SX350C



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

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

# SX350 - SX350S - SX350C

**SX350: Plateau coulissant**

**SX350S: Table fixe**

**SX350C: Chariot roulant**

**Entièrement INOX 18-10**

**Bâti forte épaisseur**

**Tendeur automatique de lame**

**Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position**

**Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage**

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

**Certifiée ADIVE**

**Conforme aux normes C.E.**

*SX350: Sliding carriage*

*SX350S: Fix table*

*SX350C: Rolling carriage*

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Frame strong thickness*

*Automatic blade stretcher*

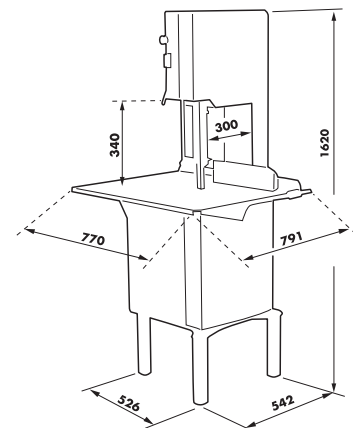
*Sliding upper blade guide keeping in position*

*Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning*

*Waterproof motor and electric components protected against water splash*

*Certified ADIVE*

*Complies with CE norms*



**Dimensions**

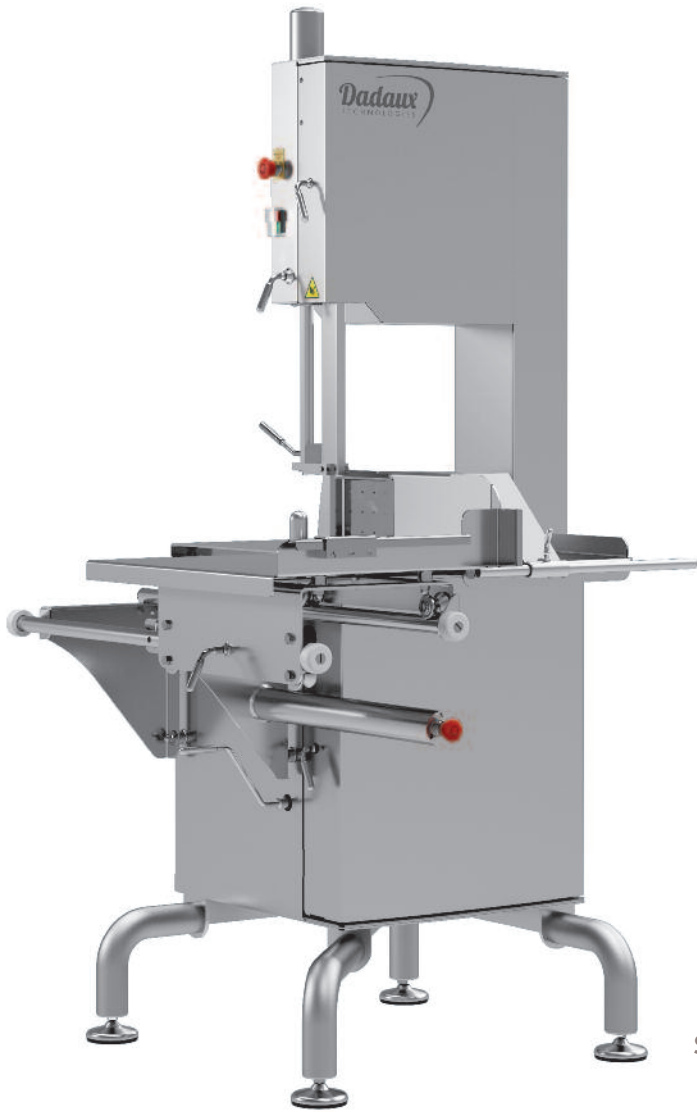
**Options disponibles – Available Options:**

**Fréquence – Frequency:** 60Hz

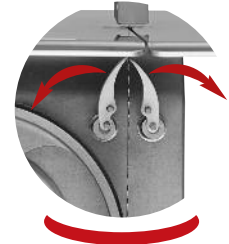
**Emballage export – Export packaging:**

Caisse bois – Woodenbox

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



**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*

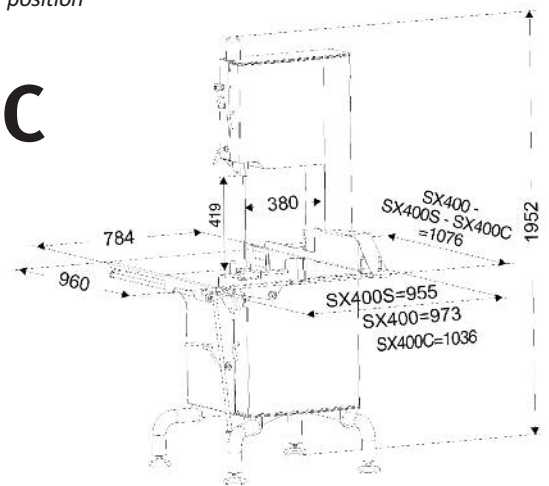
*Automatic blade stretcher*

*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**

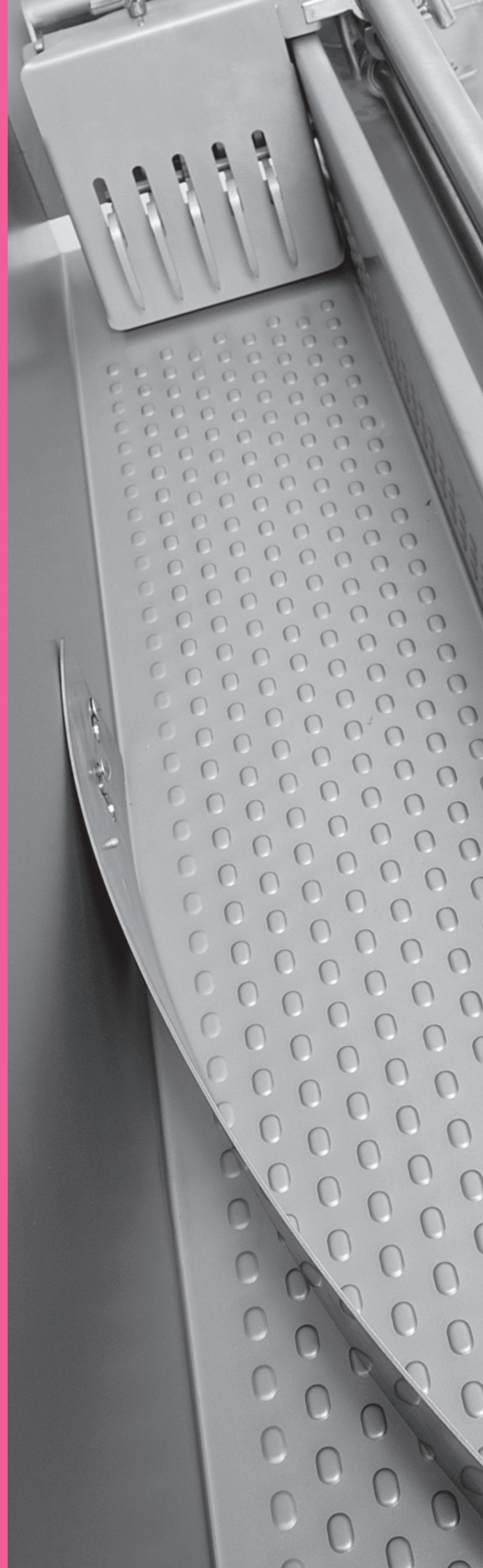
Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX400S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400V, 50 HZ	380 x 419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

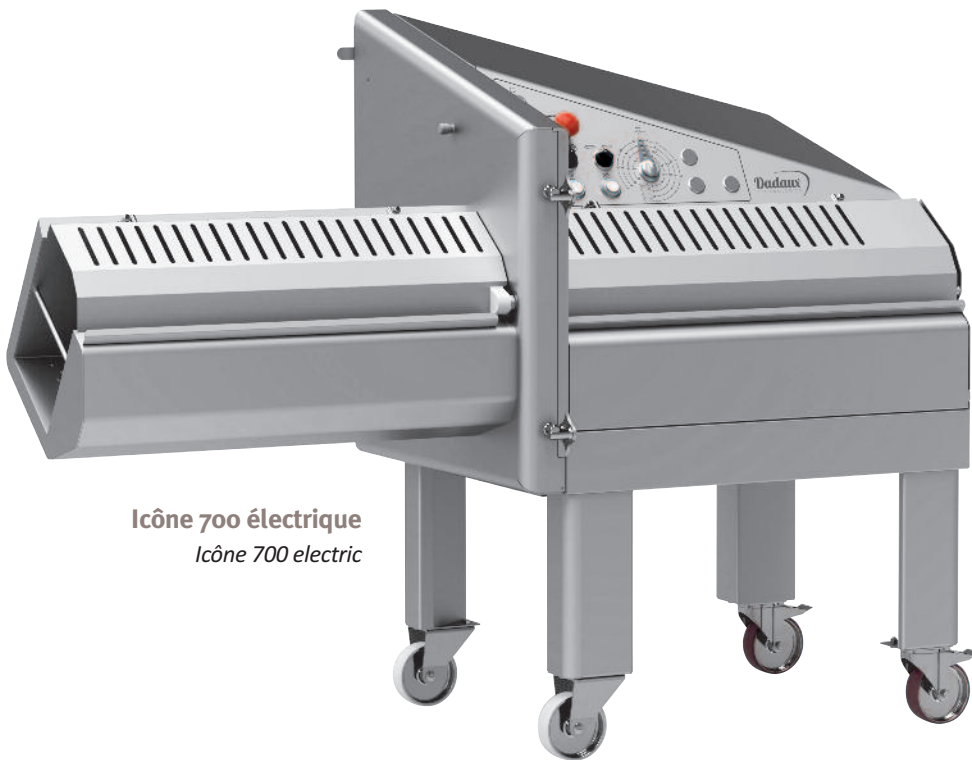




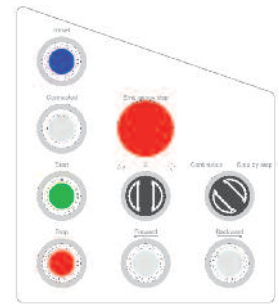
# TRANCHEURS À CÔTELETTES

*CHOP CUTTERS*

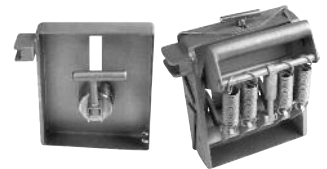




**Icône 700 électrique**  
*Icône 700 electric*



**Panneau de commande**  
*Control panel*



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

# Icône 700 & Icône 700 électrique

**Entièrement INOX 18-10**

**2 vitesses : 98 – 196 coups/minute**

**Coupe réglable de 0 à 80 mm**

**Système d'avance hydraulique**

**2 systèmes d'avance : pas à pas et continu**

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

**Retour automatique du pousse-talon**

**Adapté au nettoyage haute pression**

**Conforme aux normes C.E.**

**IP67**

*Entirely stainless steel*

*2 speeds: 98 - 196 cuts / minute*

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

*Hydraulic advance system*

*2 Feed system step by step and continuous*

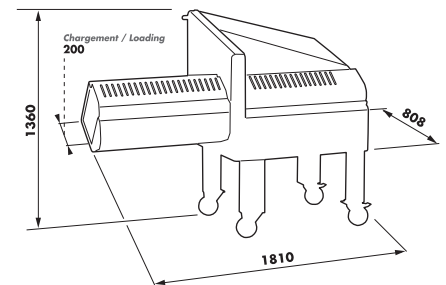
*Automatic return of pousse-talon*

*Adapted to the high-pressure cleaning*

*French manufacturing*

*Conforms with the C.E. standards*

*IP67*



**Dimensions ICÔNE 700**

**Options disponibles – Available Options :**

**Fréquence – frequency:** 60Hz

**Griffe avec ressort de pression**

– *Claw with compression spring*

**Couteau double – Double knife**

**Emballage export – Export packaging :**

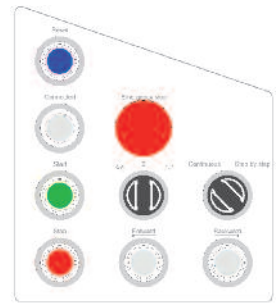
Caisse bois – *Woodenbox*

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

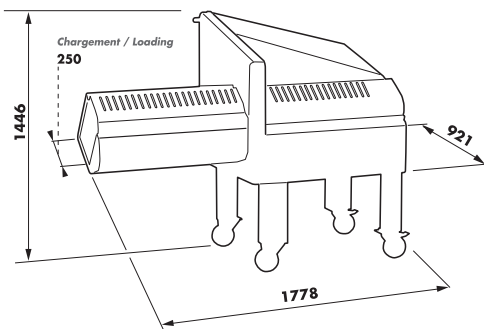
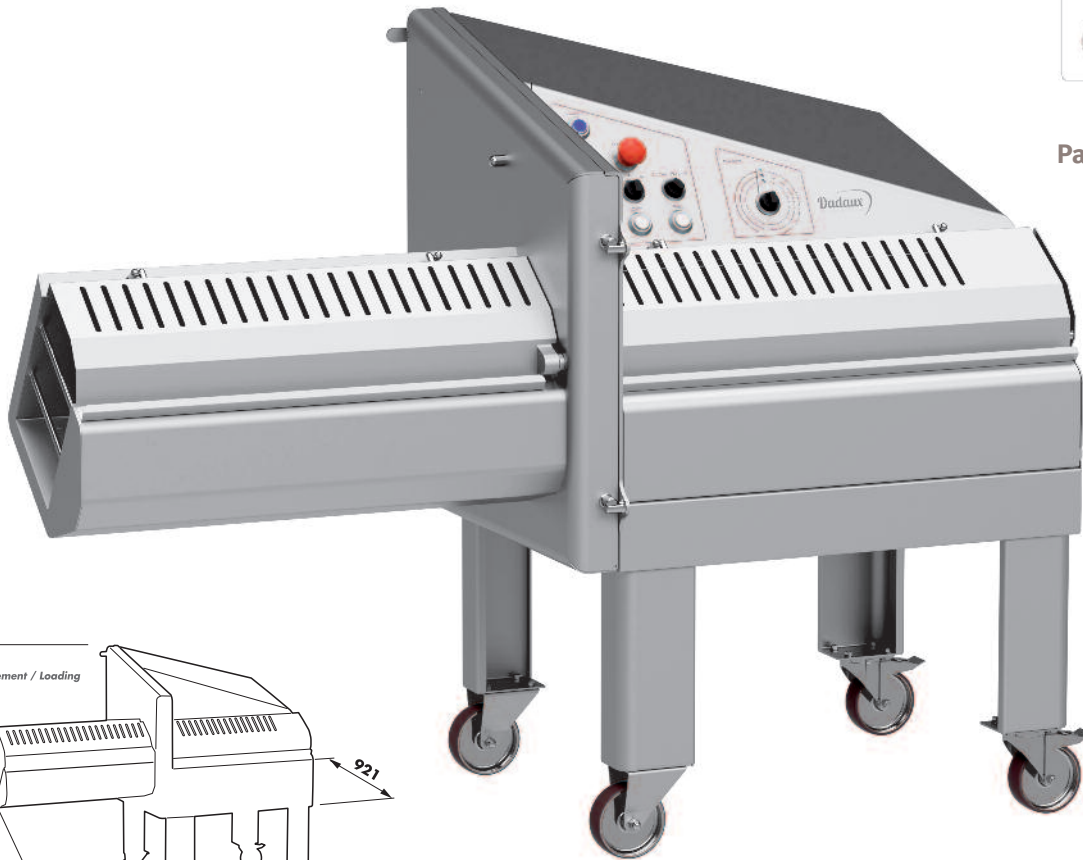


# Trancheurs à côtelettes

## Chop cutters



Panneau de commande  
Control panel



Dimensions

## Icône 700 BACON

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

Système d'avance hydraulique

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

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

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

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

Hydraulic advance system

2 Feed system step by step and continuous

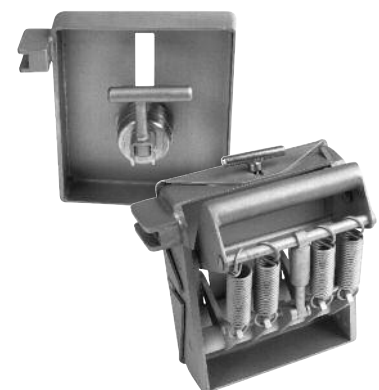
Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67



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

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

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency: 60Hz

Griffe avec ressort de pression

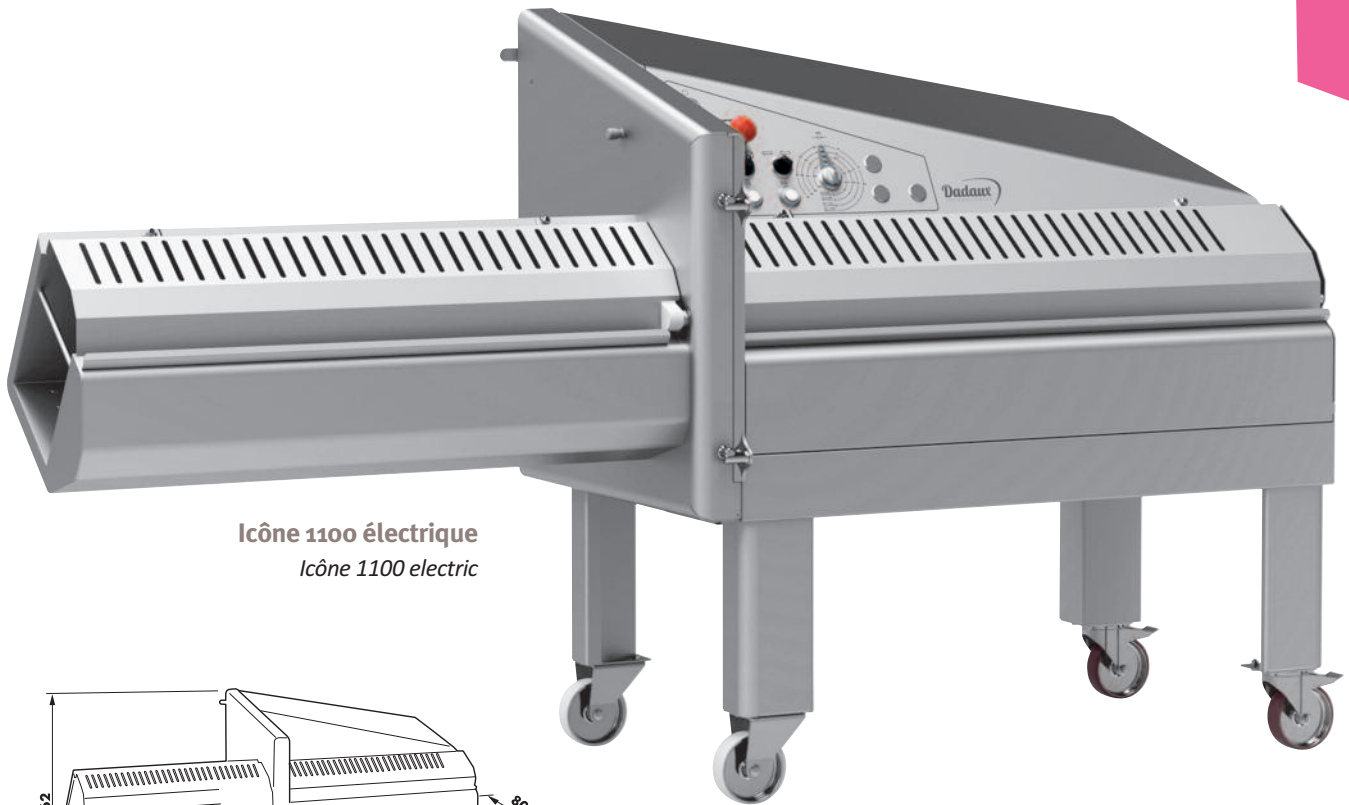
– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

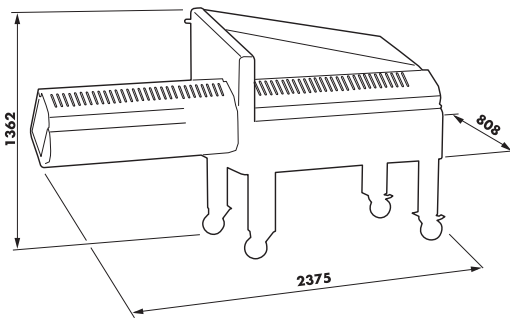
Emballage export – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

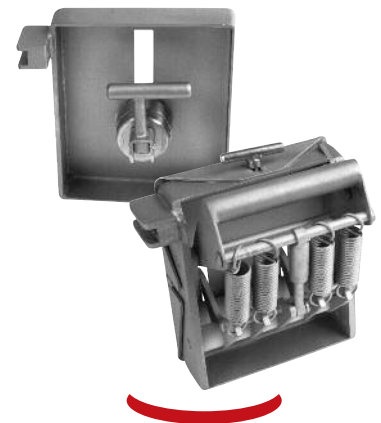




**Icône 1100 électrique**  
*Icône 1100 electric*



**Dimensions**



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

# Icône 1100 & Icône 1100 électrique

**Entièrement INOX 18-10**

**2 vitesses : 90 – 180 coups/minute**

**Coupe réglable  
de 0 à 90 mm**

**Système d'avance hydraulique ou électrique**

**2 systèmes d'avance :  
pas à pas et continu**

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

**Retour automatique  
du pousse-talon**

**Adapter au nettoyage haute pression**

**Conforme aux normes C.E.**

*Entirely in stainless steel 18-10*

*2 speeds : 90 or 180 taps/min*

*Thickness of slices adjustable  
from 0 to 90mm*

*Hydraulic or electric advance system*

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

*Possibility to adjust the thickness of slice  
being cut*

*Automatic return with programmable  
carriage travel*

*Adapted to high pressure cleaning*

*Complies with CE norms*

**Options disponibles – Available Options :**

**Fréquence – frequency: 60Hz**

**Griffe avec ressort de pression (spéciale)**

*– Claw with compression spring (special)*

**Couteau double – Double knife**

**Emballage export – Export packaging :**

*Caisse bois – Woodenbox*

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





# Trancheurs à côtelettes

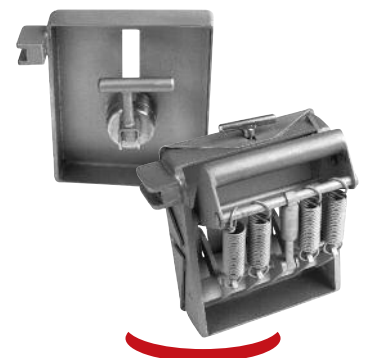
## Chop cutters



Icône 700 à tapis  
Icône 700 with band



Icône 1100 à tapis  
Icône 1100 with band



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

# Icône 700 & Icône 1100 à tapis (with band)

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable  
de 0 à 90 mm

Système d'avance hydraulique ou électrique

2 systèmes d'avance :  
pas à pas et continu

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

Retour automatique  
du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable  
from 0 to 90 mm

Hydraulic or electric advance system

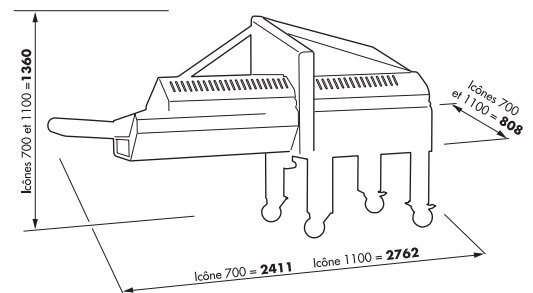
2 system of cutting : Step by step pushing  
system or continue

Possibility to adjust the thickness of slice  
being cut

Automatic return with programmable  
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms



### Dimensions

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression (spéciale)

– Claw with compression spring (special)

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

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



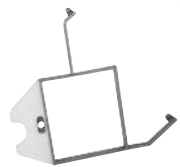
**Icône 650 avec porte fixe**  
Icône 650 with fixed door



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



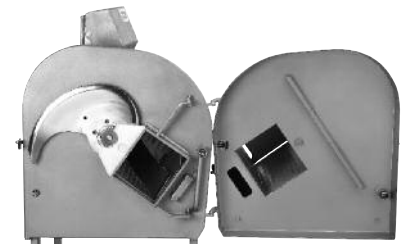
**Coffret protégé**  
Protection of panel



**Contre couteau démontable**  
Demountable knife



**Couteau lisse ou semi cranté**  
Smooth and semi sawtoothed knives

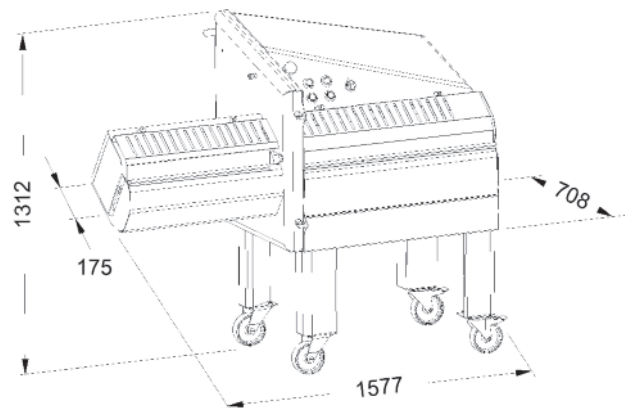


**Goulotte escamotable**  
Foldaway gutter

# 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.

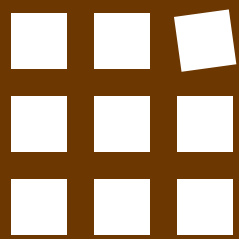
Entirely in stainless steel 18-10  
Tipping door for a minimum place  
Available with fix door  
1 speed : 160 cut/min  
Thickness of slices adjustable from 0 to 40 mm  
Electric advance system  
Advance system : step by step  
Possibility to adjust the thickness of slice being cut  
Automatic return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



**Dimensions 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**

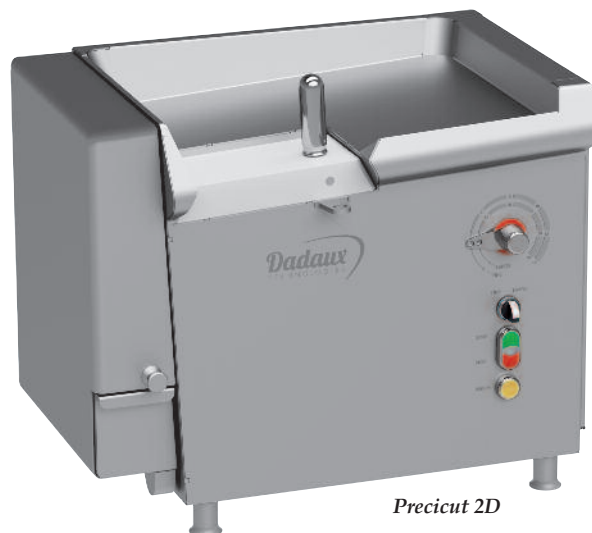
*DICER MACHINE*







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

Livrée 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)

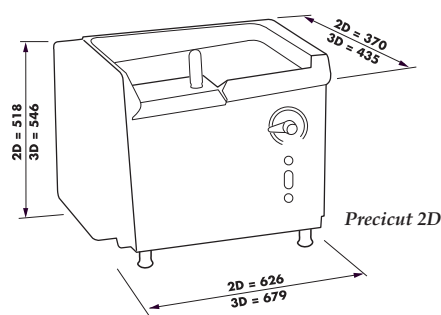
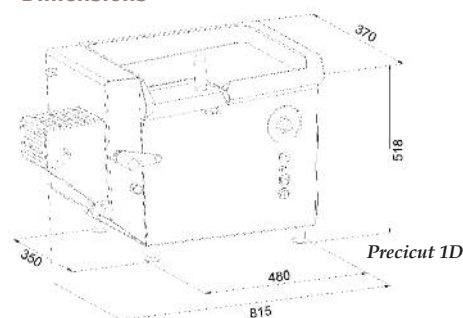
Average flow 2 Kg/min

Delivered with 1 tool to the choice

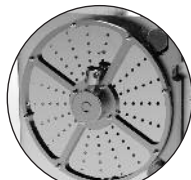
French manufacturing

Conforms to the E.C. standards

## Dimensions



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. /

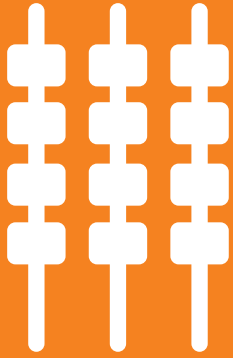
Extra tools Dicing attachments for cheese.

Outil de coupe pour râpés 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 1D : 160 tr/min	66 Kg
PRECICUT 3D	TRI 400 V	Puissance couteaux : 0,75 kw Puissance avance : 0,55 kw Knives power : 0,75 kw Advances power: 0,55 kw	Hydraulique	1 à 60 mm	145 tr/min	122.5 Kg





# MACHINE À BROCHETTES

*SKEWERS MACHINE*





**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

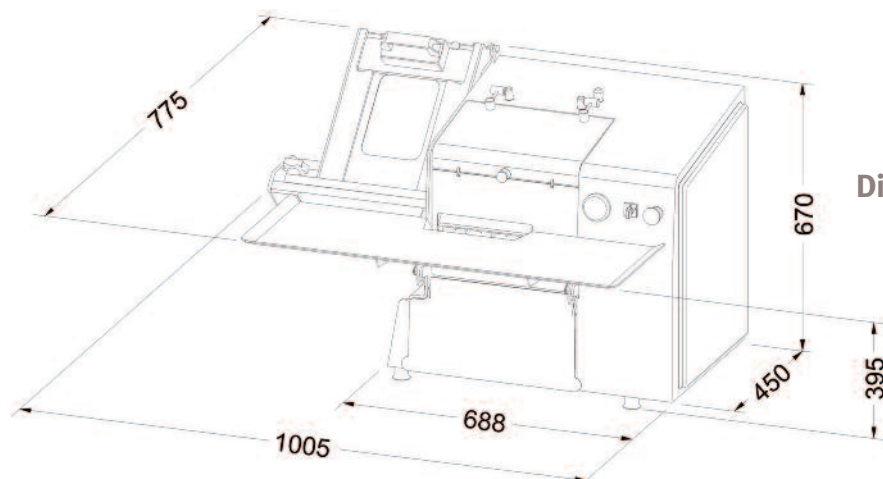


**MACHINE À BROCHETTES**  
**BR-7**

- 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

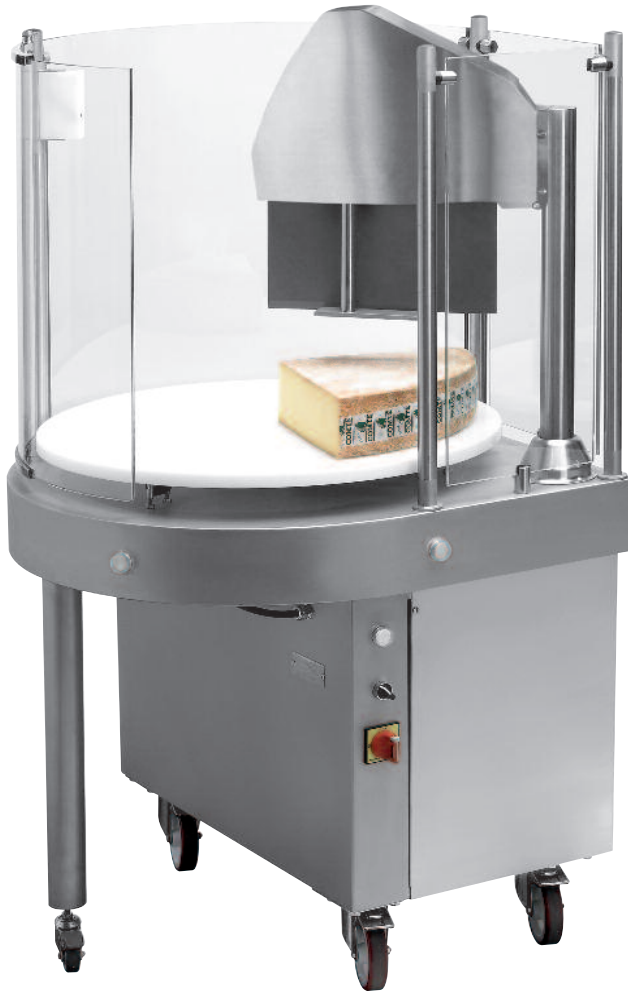
*CHEESES SLICERS*





**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.*

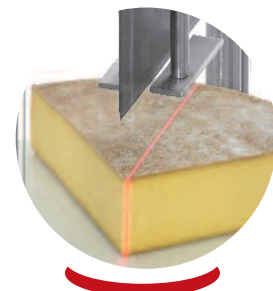


## Mini Comtoise

**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 m<sup>2</sup>. 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 m<sup>2</sup> 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.*



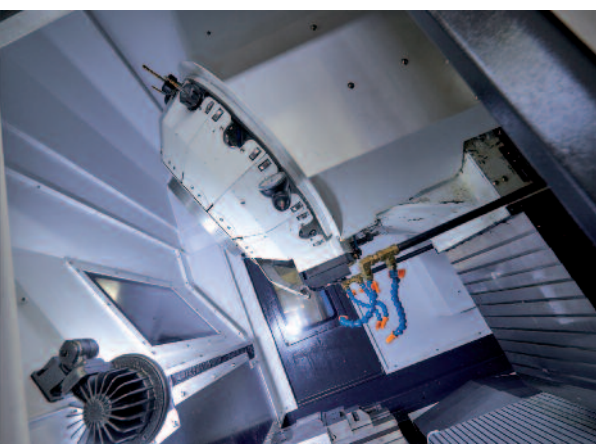












***Dadaux Nantes***

*Agence commerciale*

***Dadaux Polska***

*Société  
de commercialisation*

***DADAUX SAS***

*Gastrotech*

***CMM Tunisie***



# Dadaux

TECHNOLOGIES







LE BOUCHAUD – 39800 BERSAILLIN  
Tél. +33.3.84.85.51.71 – Fax : +33.3.84.85.53.92  
Internet : [www.dadaux.com](http://www.dadaux.com) – E-mail : [dadaux@dadaux.com](mailto:dadaux@dadaux.com)