



Pétrins à bras

Arm-mixer

80, 125, 180 et 275 litres *liters*



PMX 80-PB

PMX80-PB - PMX125-PB - PMX 180-PB - PMX275-PB - PMX275-max

- Cuve basculante - *Tilting Tank*
- Bras démontable - *Removable arm*
- Mélangeurs très polyvalents - *Multipurpose mixers*
- 100 % INOX - *100 % stainless steel*

Dadaux
TECHNOLOGIES



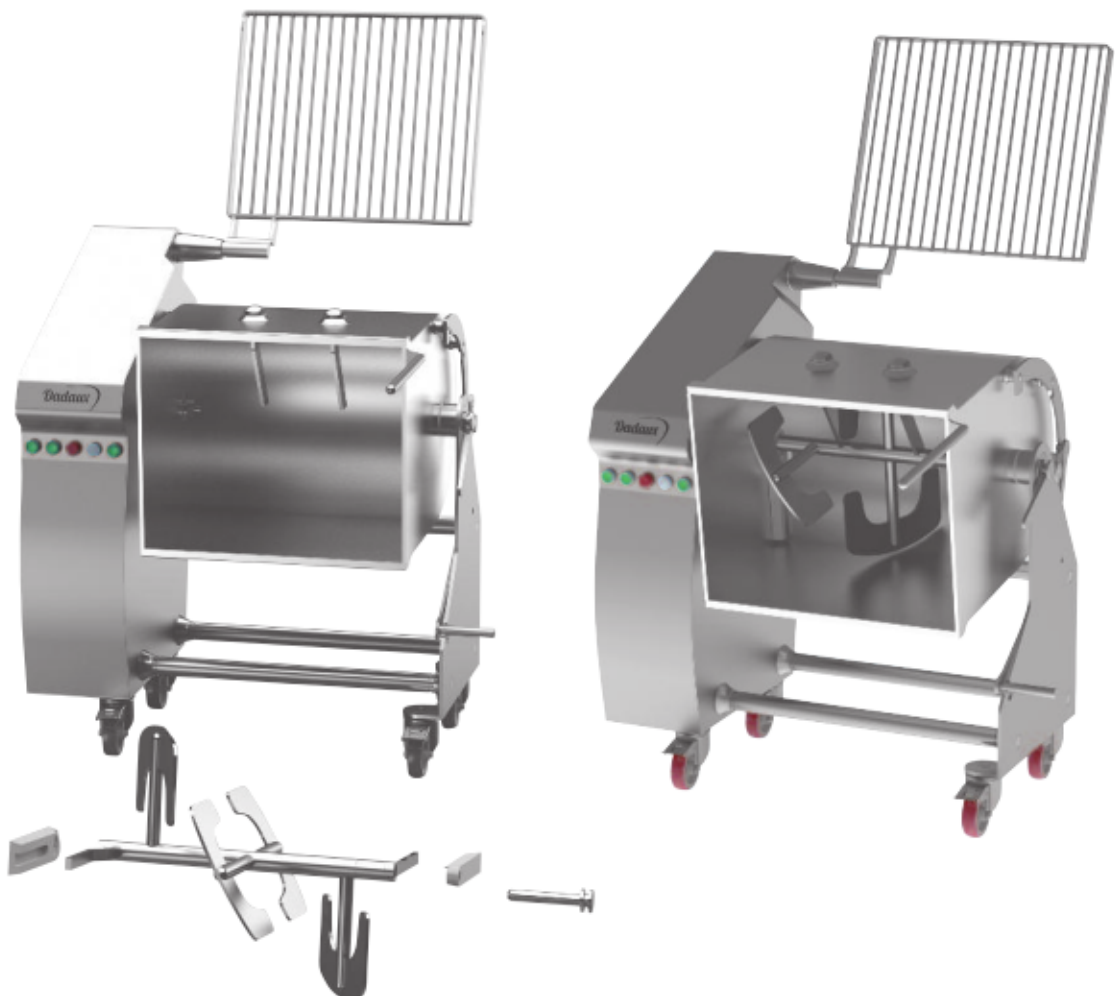
Pétrins à bras *Arm-mixer*

PMX80-PB - PMX125-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...)*



PMX 180-PB

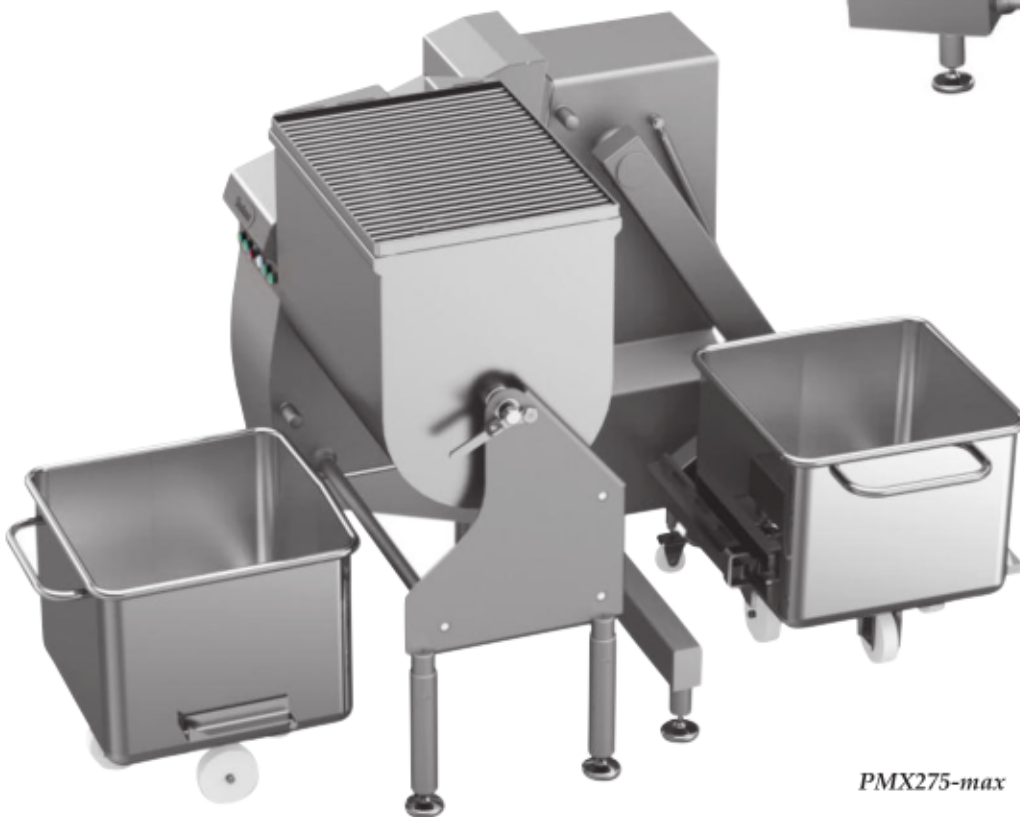


- PMX180-PB - PMX275-PB - PMX275-max

- 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 pour modèle PMX275-PB
Bowl with electric tilting on PMX275-PB
- Conforme CE - *CE complies*



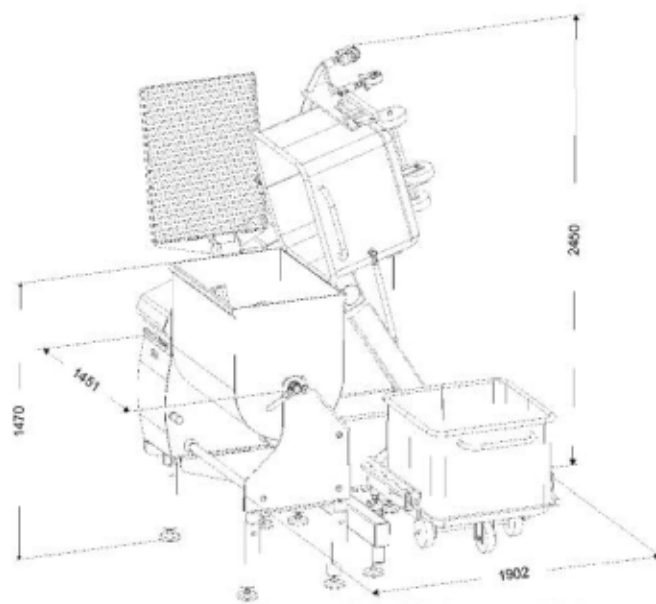
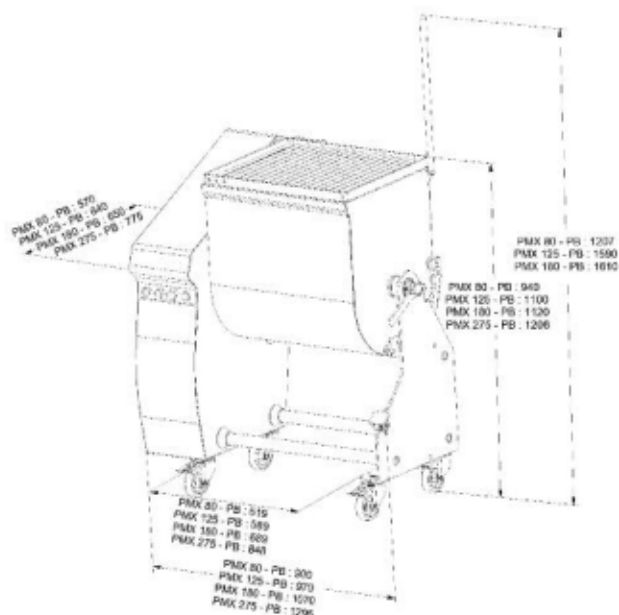
*PMX275-PB
avec cuve motorisée*



PMX275-max

Pétrins à bras - Arm-mixer

PMX80-PB - PMX125-PB - PMX150-PB - PMX275-PB - PMX275-max



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
PMX275-PB	275 litres 275 liters	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw	380 kg



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