

*Hachoirs réfrigérés*

# SETNA



Carter monobloc  
Entièrement réfrigéré  
Hygiène garantie  
Présentation et finition irréprochables

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



# HACHOIR RÉFRIGÉRÉ SETNA

Carter monobloc. Aucune vis apparente. Aucun raccord de tôle.  
Tous les angles sont arrondis. Entièrement inox 18-10.  
Entièrement réfrigéré: corps, réserve et vitrine. Finition inox brossé fin.  
Encombrement très réduit. Réserve de viande importante.  
éclairage dans la vitrine. Bac à viande hachée coulissant en bas de la vitrine.  
Conforme aux normes CE

### Reconstituteur

5 calibres automatiques: 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes.  
Arrêt automatique au poids demandé. Marche et arrêt automatiques du hachoir. Viande en vrac sans ouvrir la vitrine, par simple ouverture de la porte en plexiglas montée sur glissières.

### Froid pulsé + statique

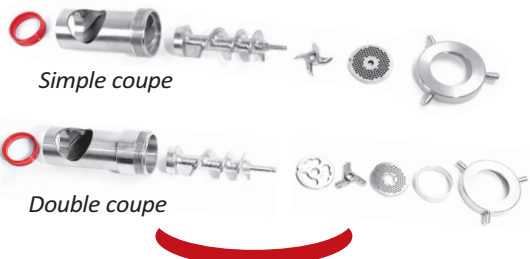
La réfrigération du corps et de la réserve est assurée par un froid statique, la réfrigération de la vitrine par froid pulsé. L'association du froid statique et du froid pulsé nous permet obtenir une réfrigération complète et parfaite. Régulation électronique par thermostat à affichage digital. Compresseur hermétique Mono 220 V (U.H.). Gaz R 134 a.

### Hachoir

H 82 double coupe. Corps inox 18-10 entièrement usiné (facilité de nettoyage). Moteur 1,5 CV, TRI 400 V - 50/60 HZ. Réducteur graissé à vie.

### Option

Moteur monophasé 230 V - 50 HZ.

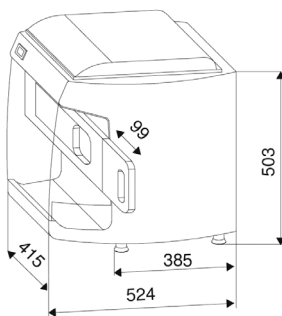


Simple coupe

Double coupe

## Pièces mécaniques de grandes qualités + bague d'étanchéité à l'arrière du corps

Mechanical parts of great quality + tightness ring behind body



Dimensions



### Refrigerated meat mincer Type SETNA

No apparent screw. Monobloc crank case. No sheet junction. Every corners are rounded. Entirely in stainless steel 18-10. Entirely refrigerated: body, storage, glass case. Fine brushing stainless steel. Complies with CE norms. Low space requirement.

### Large meat storage.

Lighting in the glass case. Minced meat ferry sliding below of the glass case.

### Reconstitution unit

5 automatic calibers: 90-110-130-150-170grams. Automatic stop when the weight is reached. Automatic start and stop. Meat in bulk by simple opening of the Plexiglas door

### Pulse and static cold

Body and storage are refrigerated by a static cold and the glass case by a pulse cold. The association of static and pulse cold allows to obtain a complete and perfect refrigeration. Electronic control with a digital display thermostat. Hermetic compressor, single phase 220V. Gas R 134a.

### Mincing unit

H82 System unger. Body, screw, propeller in stainless steel 18-10. Machined body. Motor 1.5 CV. 3 Phases - 400V-50/60Hz. Reducer is lubricated to life.

### Option

Single phase motor 230V - 50Hz



Tableau de commande parfaitement étanche  
Waterproof control panel



Propreté et finition parfaite dans les moindres détails  
Perfect cleanliness and completion



Réserve importante  
Large meat storage



Machine en position nettoyage  
Machine in cleaning position

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



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