

*Trancheurs à jambon*

# Gravinox 300 & 350



Grande précision de découpe  
Chariot coulissant  
Machine démontable

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

Qualité  
100%  
INOX



Distance importante pour attraper la tranche

Variocut

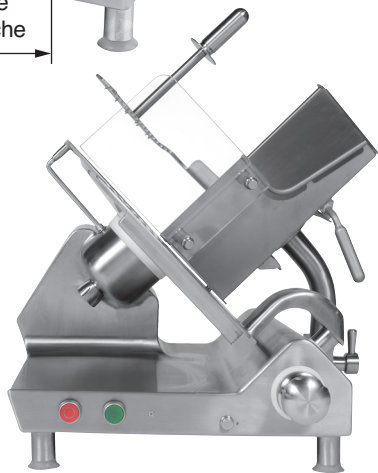
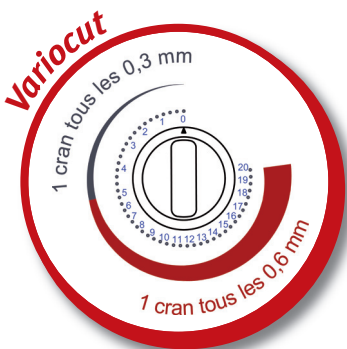
## GRAVINOX 300 & 350

Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable. Structure très rigide. Épaisseur de la tranche réglable avec une grande précision grâce au système VARIOCUT® de 0 à 25 mm. Entraînement par courroie haute performance sans tendeur. Affûteur indépendant, très simple d'utilisation. Une simple manœuvre du bouton de réglage d'épaisseur permet un affûtage parfait. Cette opération pourra être réalisée avec aisance et rapidité par tous les utilisateurs. Chariot coulissant très souple grâce à son système de guidage bien ajusté et fortement dimensionné. La robustesse et la qualité des composants associés au soin apporté au montage et ajustage permettent à cette machine de réaliser un parfait tranchage, même très fin, et une satisfaction des utilisateurs pendant de nombreuses années. Porte produit lavable en lave-vaisselle. Équipé de moteurs mono de 0,27 ou 0,37 CV. Indice de protection du trancheur: IP 53. Certification UL NSF CSA.

*Entirely Stainless Steel Aisi 304. Corrosion resistant. Running reliability and cleaning facility thanks to its design with a removable carriage.*



*Very rigid structure. Great precision slice thickness regulator: from 0 to 25 mm. VARIOCUT® system. Driving by belt with high performance without springer. Independant sharpener, very easy to use. A simple operation of the control knob of thickness allows a perfect sharpening. Moreover, this operation can be done by novice person. Sliding carriage very flexible thanks to its guide system adjusted and supersized. The strength and quality of the components associated to the attention brought to assembling and fitting operations guarantee a perfect slicing, even very fine, and a total satisfaction for users during many years. Product holder washable in dishwasher. Equiped with a motor Mono 0,27 or 0,37 CV. Indication of waterproofness IP 53. Certification UL NSF CSA.*



**Le bouton de réglage Variocut permet de faire du tranchage fin avec une grande précision (chiffonnade, jambon sec, viande de grison, bacon...)**

**Système à crans :**  
- 1 cran 0,3 mm jusqu'à 5 mm  
- 1 cran 0,6 mm de 5 à 25 mm

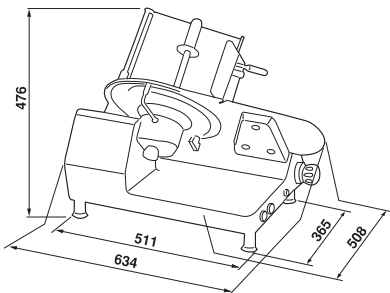
*The adjusting button Variocut allows to make of the fine slicing with big precision (chiffonnade, dry ham, meat of grison, bacon)*



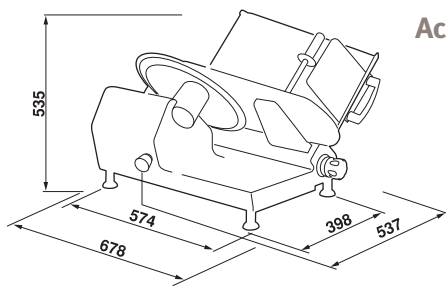
**Accessibilité pour nettoyage**  
*Accessibility for the cleaning*



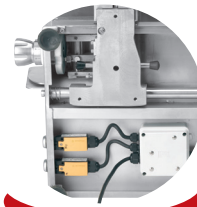
**Machine démontable**  
*Dismountable machine*



**Dimensions Gravinox 300**



**Dimensions Gravinox 350**



**Étanchéité machine**  
*Waterproofness*



**Affûteur indépendant**  
*Independant sharpener*

<b>GRAVINOX 300</b>	Entraînement par courroie <i>Driving by belt</i>	Lame Ø 300 Blade Ø 300	Moteur Motor 0,20Kw (0,27 CV)	Bâti 100 % inox 100 % stainless steel frame	Épaisseur coupe 0-25 mm Cut thickness 0-25 mm	Capacité coupe ronde Ø 200 mm Capacity cut round Ø 200 mm	Capacité coupe carré 250x160 mm Capacity cut square 250 x 160 mm
		Lame Ø 350 Blade Ø 350	Moteur Motor 0,27 Kw (0,37 CV)			Capacité coupe ronde Ø 250 mm Capacity cut round Ø 250 mm	Capacité coupe carré 280x190 mm Capacity cut square 280 x 190 mm



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

Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis / Studio graphique Paoli - Dole / Janvier 2015.