

Trancheurs à jambon

Trancheurs 300 et 300 auto

Slicers 300 and 300 auto

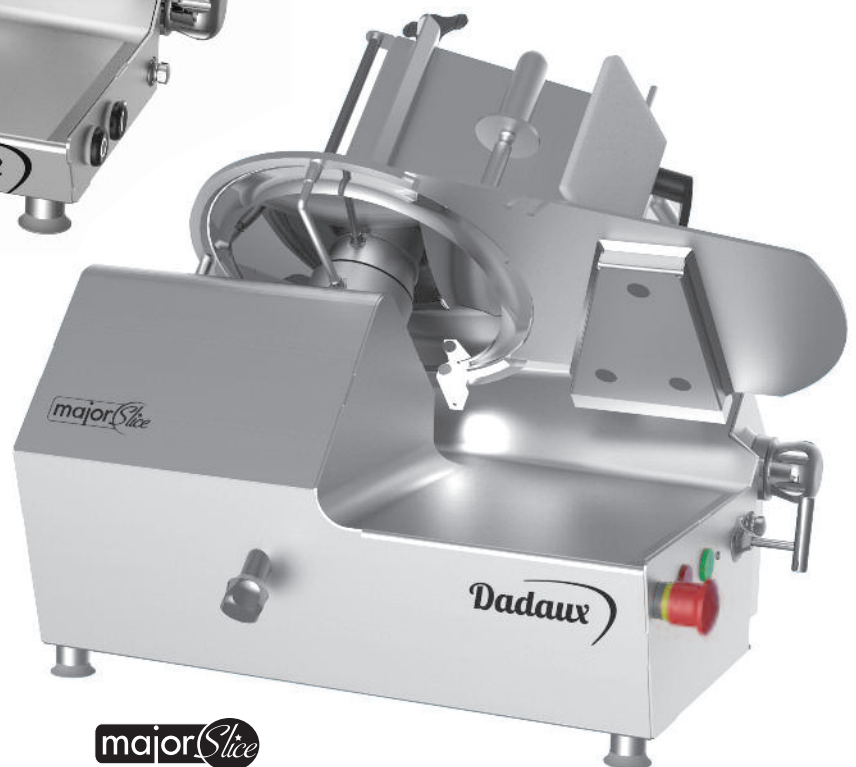


major'Slice

300

Major'Slice 300 et 300 auto

- 100 % inox - 100% stainless steel
- 100 % étanche - 100% waterproof
- IP 67 - IP 67
- Entraînement par pignon - Gear driven



major'Slice

300 auto

DADAUX
Gastrotech

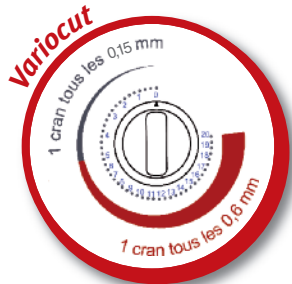
Qualité
100%
INOX



majorSlice
300



majorSlice
300 auto



MAJOR SLICE

300 & 300 auto

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 pignons. 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. Indice de protection du trancheur : IP67. 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 pinion.

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. Indication of waterproofness IP 67. Certification

UL NSF CSA.



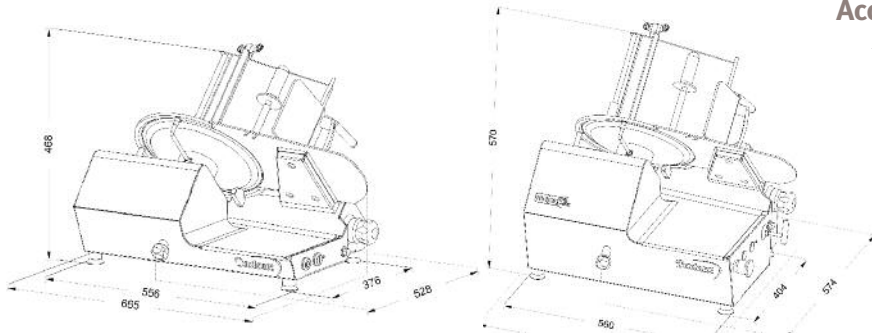
Le bouton de réglage **Variocut** permet de faire du tranchage fin avec une grande précision (chiffonnade, jambon sec, viande de grison, bacon...)

Système à crans :

- 1 cran 0,15 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)



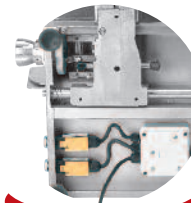
Accessibilité pour nettoyage

Accessibility for the cleaning



Machine démontable

Dismountable machine



Étanchéité machine

Waterproofness



Affûteur indépendant

Independant sharpener

| 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 AUTO | Semi-automatic 35 slice/mn | 300 mm | 250 x 160 - Ø210 mm | MONO 230 V, 50Hz | 0,5CV (0,36Kw) + 0,18 Kw | 58 kg |



Dadaux S.A.S. - Z.I. Rue Nicolas Ledoux - 39800 POLIGNY
Tél. + 33 (0) 3 84 51 51 36 / Fax: + 33 (0) 3 84 37 10 22
www.dadaux.com / E-mail: dadaux@dadaux.com