Trancheurs à côtelette

Cutters

Trancheurs à jambon

Cubeuses

Mélangeurs

Scies à os

Trancheurs à fromage

Hachoirs

Poussoirs

CDA CHR

Dadaux TECHNOLOGIES

CDA CHR

Dadaux TECHNOLOGIES

Sommaire

Trancheur à jambon

Machine sous vide

Hachoir réfrigéré

Formeuse à steak

Hachoir de laboratoire

Eplucheuse découenneuse

Mélangeur

Affûteur

Poussoir manuel, hydraulique et automatique

Scie à os

Coupe-légumes

Cutter

Trancheur à côtelettes

Trancheur à fromage « Guillotine »

Cubeuse

Aplatisseur

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

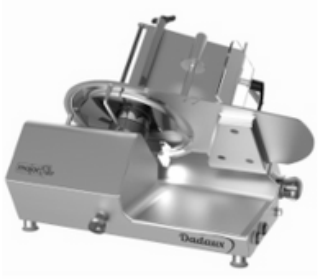
Dadaux TECHNOLOGIES

Le meilleur de la découpe

Notre gamme de trancheurs à jambon « MAJOR SLICE » est unique sur le marché. Robuste et précis, il permet une coupe parfaite grâce à sa fiabilité de fonctionnement. Sa conception entièrement INOX et son design aéré lui garantissent une facilité de nettoyage et une hygiène parfaite.

Trancheur à jambon

Gravinox 300



Major'Slice 300

Major'Slice 300 semi auto

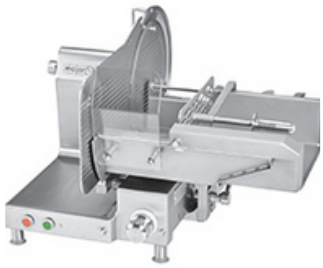
Major'Slice 300V

Major'Slice 350V

Gravinox 350

Major'Slice 350

Major'Slice 350 semi auto



Major'Slice 300 verticale

Major'Slice 350 verticale

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

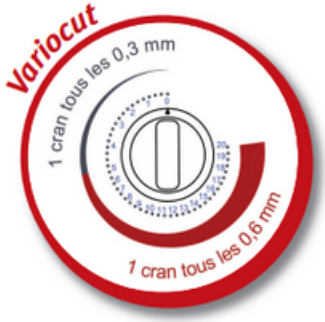
Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

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. Entrainement 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



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

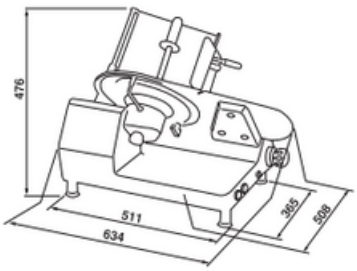
The adjusting button Variocut allows to make of the fine slicing with big precision (chiffonnade, dry ham, meat of grison, bacon)

Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning

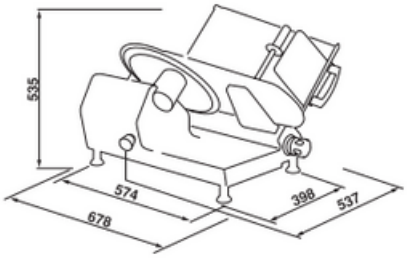
Machine démontable
Dismountable machine

Étanchéité machine
Waterproofness

Affûteur indépendant
Independant sharpener



Dimensions Gravinox 300



Dimensions Gravinox 350

GRAVINOX 300	Entraînement par courroie *Driving by belt*	Lame Ø 300 *Blade Ø 300*	Moteur *Motor* 0,20 Kw (0,27 CV)	Bâti 100 % inox *100 % stainless steel frame*	Epaisseur coupe 0-25 mm *Cut thickness* 0-25 mm	Capacité coupe ronde Ø 200 mm *Capacity cut round Ø 200 mm*	Capacité coupe carré 250 x 160 mm *Capacity cut square 250 x 160 mm*
			Mono 220 V *Mono 220 V*				
GRAVINOX 350		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 280 x 190 mm *Capacity cut square 280 x 190 mm*

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

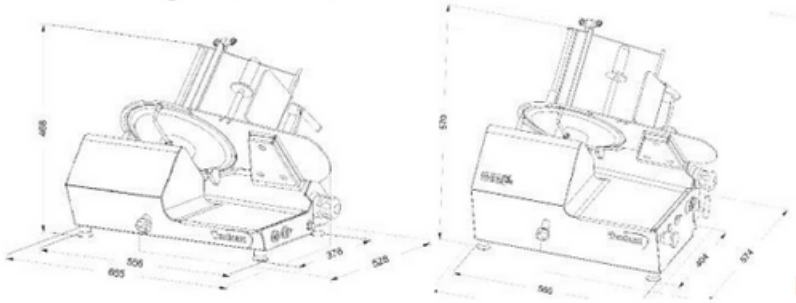
Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

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



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. Entrainement 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.

Accessibilité pour nettoyage

Machine démontable

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

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

Demande d'information

Trancheur à jambon

Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

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

MAJOR SLICE
300 & 300 auto

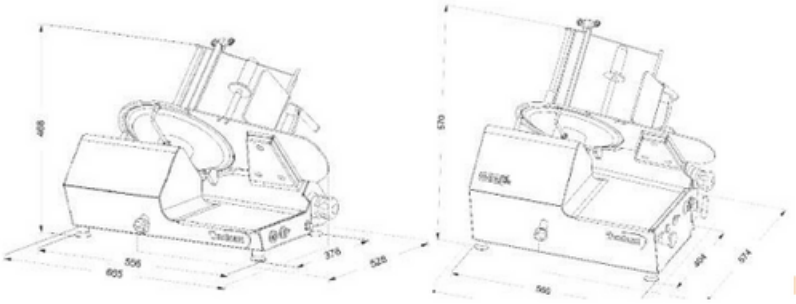
Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable. Structure très rigide. Épaisseur de la tranche réglable avec une grande précision grâce au système VARIOCUT® de 0 à 25 mm. Entrainement 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.

Accessibilité pour nettoyage

Machine démontable

Étanchéité machine

Affûteur indépendant



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	0,5 CV (0,36Kw)	45 kg
MAJOR SLICE 300 AUTO	Semi-automatic 35 slice/mn	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,36Kw) + 0,18 Kw	58 kg

Demande d'information

Trancheur à jambon

Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

MAJOR SLICE 300V

majorSlice

MAJOR SLICE 300V & 350V

- 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.
- Entrainement par pignon.
- 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.
- Équipé de moteurs monophasés.
- Indice de protection du trancheur : IP 67.

Major Slice 300V & 350V

- *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 gearing.*
- *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.*
- *Equiped with a motor Monophase.*
- *Indication of waterproofness IP 67.*

Demande d'information
Trancheur à jambon
Sommaire

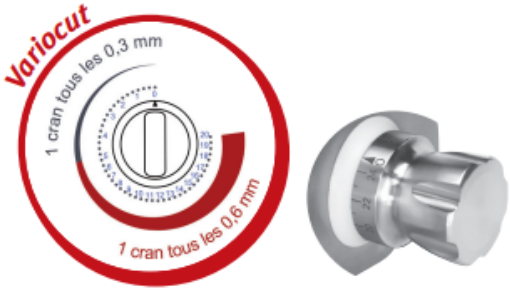
CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

MAJOR SLICE 350V



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)

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

Porte produit démontable

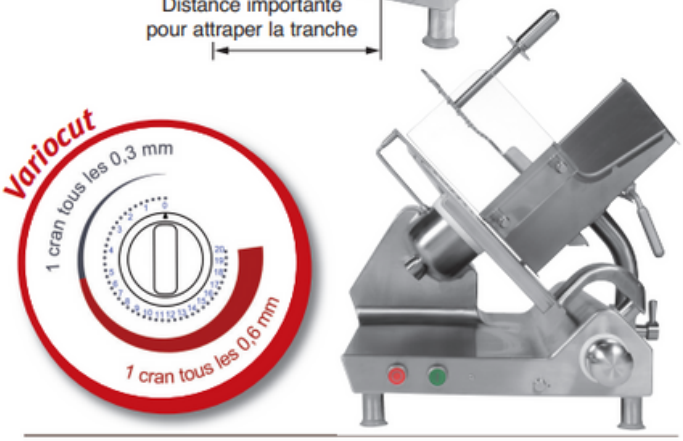
Accessibilité pour nettoyage

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

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. Entrainement 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.

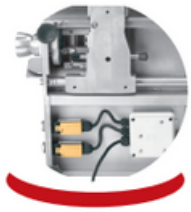


Accessibilité pour nettoyage

Machine démontable

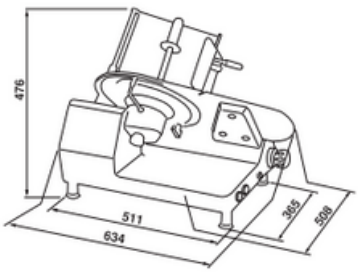
Le bouton de réglage *Variocut* permet de faire du tranchage fin avec une grande précision (chiffonnade, jambon sec, viande de grison, bacon...)

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

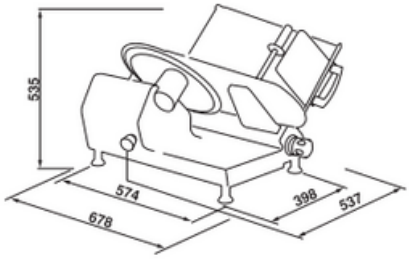


Étanchéité machine

Affûteur indépendant



Dimensions Gravinox 300



Dimensions Gravinox 350

GRAVINOX 300	Entraînement par courroie *Driving by belt*	Lame Ø 300 *Blade Ø 300*	Moteur *Motor* 0,20 Kw (0,27 CV)	Bâti 100 % inox *100 % stainless steel frame*	Epaisseur coupe 0-25 mm *Cut thickness* 0-25 mm	Capacité coupe ronde Ø 200 mm *Capacity cut round Ø 200 mm*	Capacité coupe carré 250 x 160 mm *Capacity cut square 250 x 160 mm*
			Mono 220 V *Mono 220 V*				
GRAVINOX 350		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 280 x 190 mm *Capacity cut square 280 x 190 mm*

Demande d'information
Trancheur à jambon
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

Extracteur de lame quart de tour en option

Chariot démontable

Accessibilité pour nettoyage

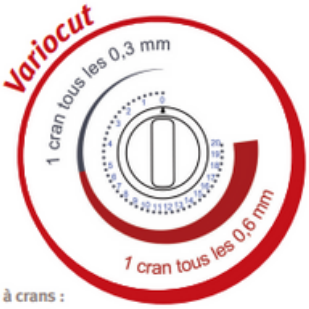
Position nettoyage

majorSlice

MAJOR SLICE 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.
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision : de 0 à 20 mm. Système VARIOCUT.
- Entraînement par pignons (vis sans fin acier rectifié et roue bronze). Affûteur indépendant avec une manœuvre des molettes simultanée garantissant un affûtage parfait.
- De plus, cette opération peut être faite par une personne n'ayant jamais réalisé cette opération.
- 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, et une satisfaction des utilisateurs pendant de nombreuses années.
- Equipé d'un moteur Mono de 0,5 CV.
- Indice de protection du trancheur : 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 0,3 mm jusqu'à 5 mm
- 1 cran 0,6 mm de 5 à 25 mm

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*

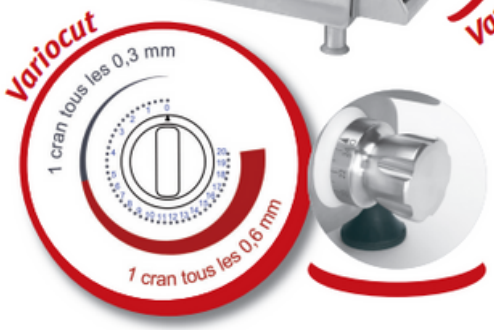
Demande d'information
Trancheur à jambon
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

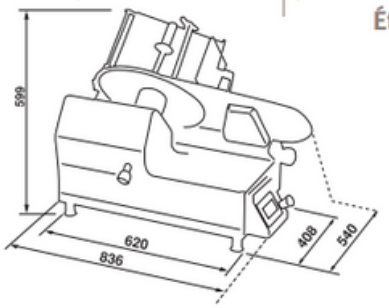
Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE



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 0 à 25 mm



Dimensions
350 semi auto

MAJOR SLICE
350 Semi-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. Entrainement par pignon. 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 au lave-vaisselle. Machine lavable à la douchette.
Équipé de moteurs mono de 0,64 CV.
Indice de protection du trancheur : IP 53. Certification UL NSF CSA.

Accessibilité pour nettoyage

Machine démontable

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

Extracteur de lame quart de tour en option

Tableau de commande pour 350 Semi auto

Réf *Ref*	Type *TYPE*	Capacité de coupe *Cut capacity*	Tension *Tension*	Ø de lame *Blade diameter*	Moteur *Motor*	Poids net *Weight*
MAJOR SLICE 350 AUTO	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	300 x 181 ou Ø252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64 CV (0,47Kw)	68 Kg

Demande d'information
Trancheur à jambon
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

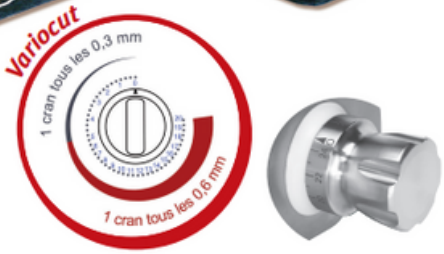
MADE IN FRANCE

MAJOR SLICE 300V

majorSlice

MAJOR SLICE 300V & 350V

- 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.
- Entrainement par pignon.
- 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.
- Équipé de moteurs monophasés.
- Indice de protection du trancheur : IP 67.



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

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

Porte produit démontable

Accessibilité pour nettoyage

Demande d'information
Trancheur à jambon
Sommaire

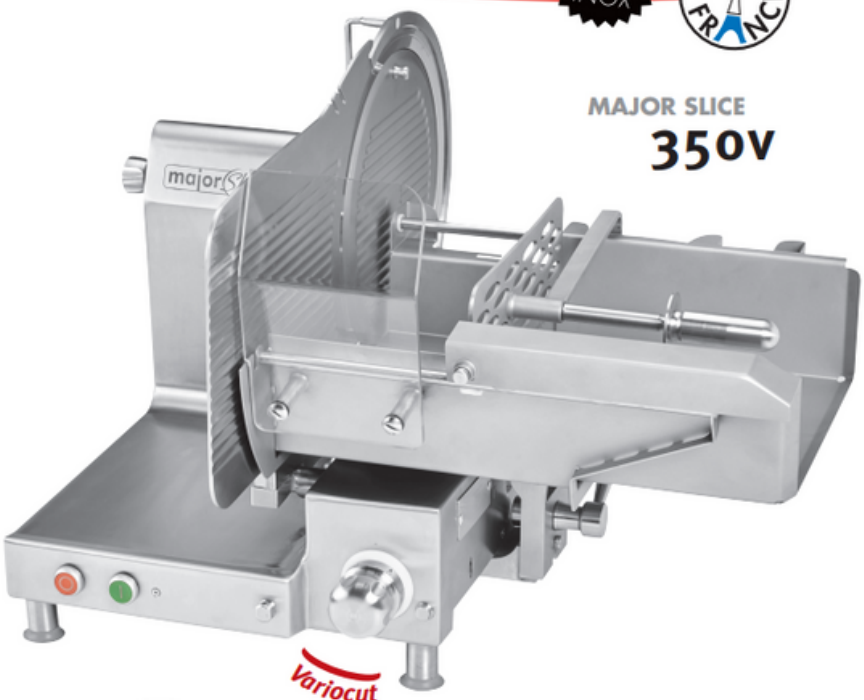
CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

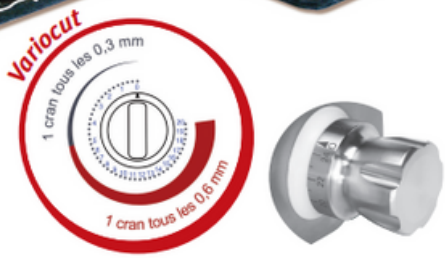
MAJOR SLICE 350V



majorSlice

MAJOR SLICE 300V & 350V

- 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.
- Entrainement par pignon.
- 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.
- Équipé de moteurs monophasés.
- Indice de protection du trancheur : IP 67.



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

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

Porte produit démontable

Accessibilité pour nettoyage

Demande d'information
Trancheur à jambon
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une hygiène parfaite

L'étendue de notre gamme, ainsi que la qualité, l'hygiène et la finition en font la référence du marché.

Hachoir réfrigéré

Rubis

Microlite

Cryolite

Zircon

Setna

Cristal

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Rubis
Corps fixe

Microlite
Corps fixe

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

Rubis & Microlite

Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
Finition INOX microbillé. Carter monobloc.
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ.

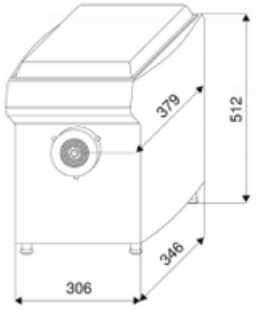
Option : monophasée 230 V.

Froid
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital.
Gaz : R 134 a (non polluant).

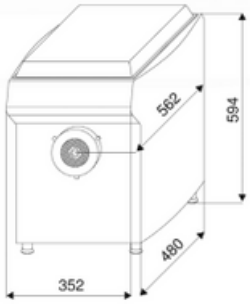
Hélice bien travaillée pour un hachage parfait - Double coupe système Unger

Simple coupe

Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle



Dimensions Rubis



Dimensions Microlite

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
RUBIS	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg
MICROLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	2,5 CV (1,85 Kw)	500 Kg/h	7,5L	98 mm	Ø 5 mm	60 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Rubis
Corps fixe

Microlite
Corps fixe

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

Rubis & Microlite

Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
Finition INOX microbillé. Carter monobloc.
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ.

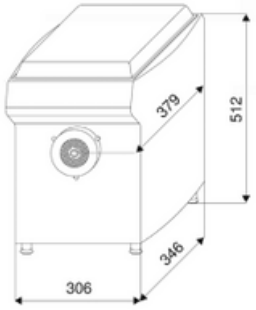
Option : monophasée 230 V.

Froid
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital.
Gaz : R 134 a (non polluant).

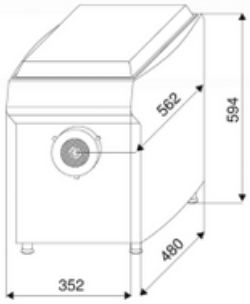
Hélice bien travaillée pour un hachage parfait - Double coupe système Unger

Simple coupe

Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle



Dimensions Rubis



Dimensions Microlite

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
RUBIS	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg
MICROLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	2,5 CV (1,85 Kw)	500 Kg/h	7,5L	98 mm	Ø 5 mm	60 Kg

Demande d'information
Hachoir réfrigéré
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

Cryolite

Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc. Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ. Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE.

Froid
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz: R 134 a (non polluant).

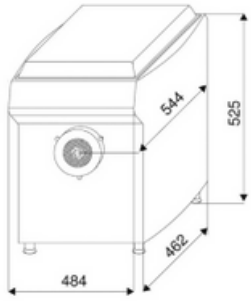
Refrigerated meat mincer - Type CRYOLITE
Entirely in stainless steel 18-10 (crank case, body, propeller, etc.). Monobloc crank case. Dismantling of body just by unlocking of the side handle. Oil bath speed reducer (permanently oiled). Hardened and grinding pinions in steel. 3 phases 230V/400V, 50/60Hz feed. Complies CE normes.

Option
Single phase motor 230V.

Refrigeration
Refrigeration by hermetic compressor and static cold (exchangers is in direct contact with the parts which have to be refrigerated in order to avoid the cold losses). Regulation by digital display electronic thermostat. Gas R134a (no polluting).

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage

Simple coupe



Dimensions Cryolite

Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle

Intérieur du foureau Inox 18-10 monobloc avec carter et plateau supérieur

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
CRYOLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2.2 Kw)	500 Kg/h	10 L	98 mm	Ø 5 mm	85 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ ZIRCON

Entièrement inox 18-10 : carter, corps, hélice, écrou, etc. Carter monobloc. Aucune vis apparente, aucun raccord de tôle, tous les angles sont arrondis. Très facile à nettoyer. Corps et réserve réfrigérés. Finition Inox brossé. Conforme aux normes CE. Réserve de viande importante. Commande par clavier avec témoins de marche.

Froid
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 134 a (non polluant).

Hachoir
82 système Unger, couteau à lamelles interchangeables. Corps entièrement usiné (sans aspérité) démontable pour le nettoyage. Débit théorique 300 kg/heure. Moteur triphasé 1,5 CV - 220/400 V - 50 Hz.

Options : Alimentation 230 V monophasé.

Reconstituteur
5 calibres automatiques : 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes. Marche et arrêt automatiques du hachoir. Viande en vrac sans démontage du reconstituteur par simple ouverture de la porte en plexiglass montée sur glissières.

Refrigeration
Refrigeration by means of a hermetic compressor and static cold (exchangers directly in contact with the parts to be refrigerated so as to avoid cold losses). Regulation by digital electronic thermostat. Gas : R134 a (non polluting).

Zircon sans reconstituteur
Zircon without portionner

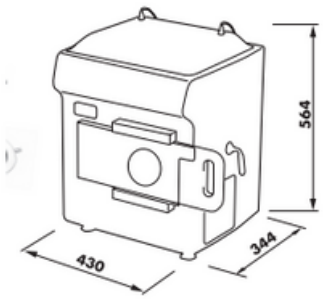
Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle
Robust hinges insuring a good

Intérieur du foureau Inox 18-10 monobloc avec carter et plateau supérieur
Stainless steel monobloc

Simple coupe

Double coupe

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait. Bague d'étancheité à l'arrière du corps



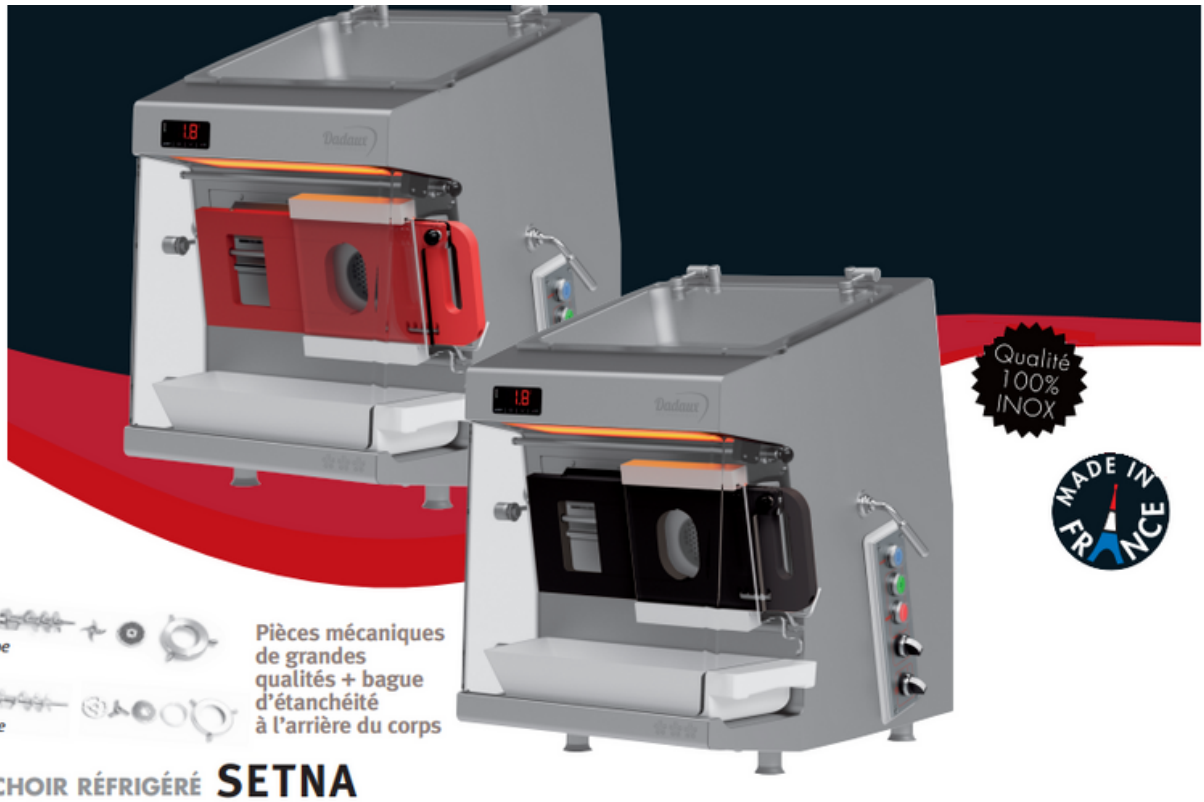
Dimensions

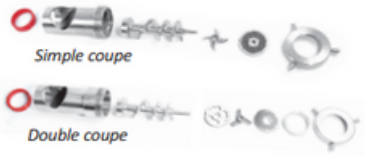
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical de...*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
ZIRCON	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg

Setna

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES





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

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.
Machine avec un contact de sécurité implanté dans la vitrine pour interdire le fonctionnement de la machine avec la vitrine ouverte.
Réserve inclinée de façon à ne pas déposer la viande dans condensat.
Reconstitueur incliné de manière à faciliter l'extraction de la portion.
Couvercle verre sécurit.Conforme aux normes CE.

Reconstitueur : 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 d'obtenir une réfrigération complète et parfaite. Régulation électronique par thermostat à affichage digita 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.

- **Couvercle amorti** *Buffered lid*
- **Eclairage vitrine** *Display lighting*
- **Sécurité totale** *Full safety*
- **Haut niveau de finition** *High finish level*

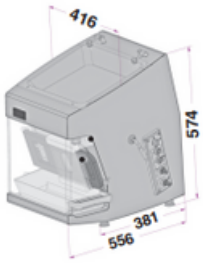


Tableau de commande parfaitement étanche

Propreté et finition parfaites dans les moindres détails

Réserve importante

Machine en position nettoyage

Dimension : *Larg. 416 x Long. 556 x Haut. 574 mm (Sur pieds : 381x381 mm).*

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
SETNA	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

CRISTAL

Entièrement INOX 18-10.
Corps réfrigéré.
Conformes aux normes CE.
Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.

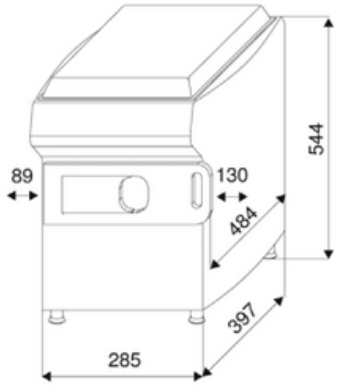
Froid
Compresseur hermétique. Gaz R134a.
Régulation par thermostat à affichage digital

Options : Alimentation 24V courant continu ou monophasé 220V

Portionneur
6 calibres : 90-110-130-150-170-190 grammes.
Arrêt automatique au poids demandé.
Viande en vrac par simple ouverture de la porte montée sur glissières.

Simple coupe

Double coupe



Dimensions

Tableau de commande

Calibreur automatique de 90 à 190 grammes

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
CRISTAL	MONO, 230 V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg
CRISTAL	24 V	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	4 L	82 mm	Ø 3 mm	60 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour un hachage de grande qualité

Nous vous proposons une gamme étendue de hachoirs de laboratoire : hachoir manuel, hachoir mélangeur, hachoir automatique. Grâce à leurs corps de grandes qualités, ils vous permettront d'obtenir une viande bien hachée avec un très beau grain.

Hachoir de laboratoire

82 Classic

TX 82

TX 98

TX 98 Compact

TX 114

Tx98 minimix

TX 32 ML

TX 114 ML

TX 130 Auto

Portio 140

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

HACHOIRS

82 Classic & TX82

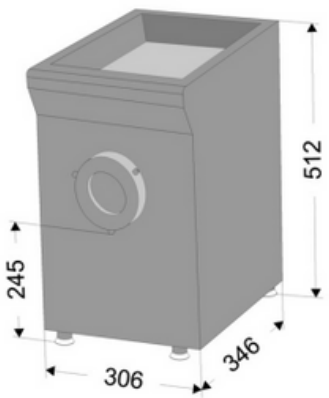
Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale (TX82 seul). Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ
Option monophasée 220 V.

Simple coupe *Double coupe*

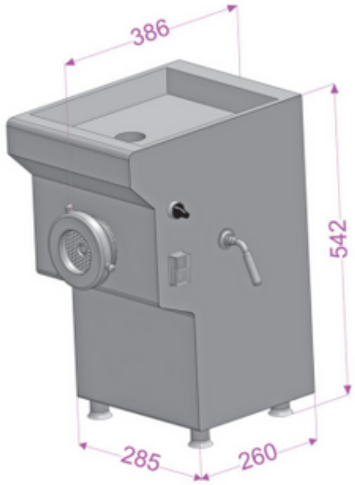
Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait TX82 double coupe système Unger

TX82

82 Classic



Dimensions 82 Classic



Dimensions TX82

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
82 CLASSIC	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

HACHOIRS

82 Classic & TX82

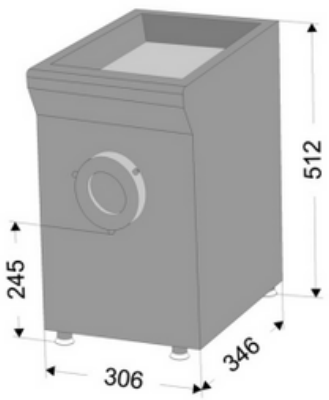
Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale (TX82 seul). Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ
Option monophasée 220 V.

Simple coupe *Double coupe*

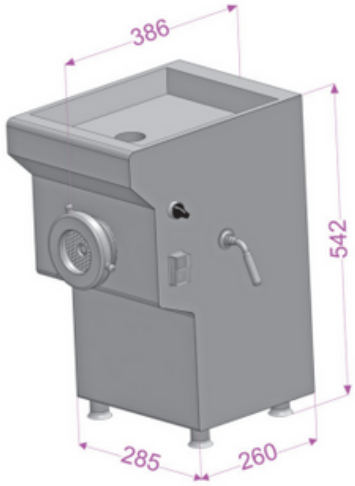
Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait TX82 double coupe système Unger

TX82

82 Classic



Dimensions 82 Classic



Dimensions TX82

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
82 CLASSIC	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg
TX 82	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm	30 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

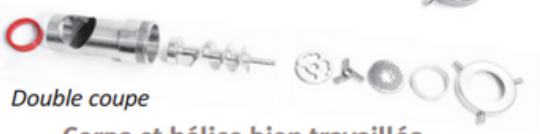
HACHOIR

TX98

- Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
- Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
- Machine équipée d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité.
- Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ
- Option monophasée 220 V.

TX98

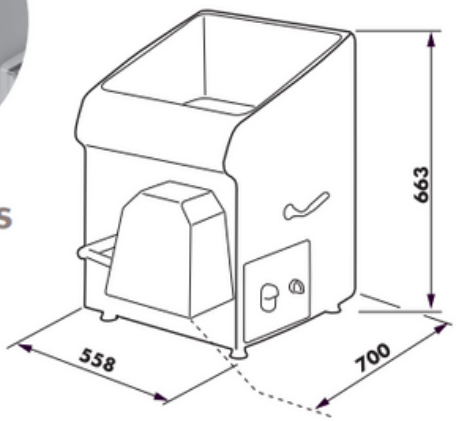
Simple coupe

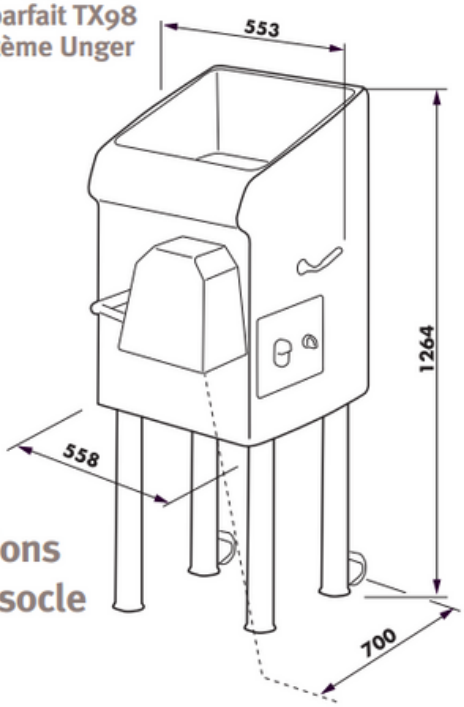


Double coupe

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait TX98 double coupe système Unger

Dimensions TX98





Dimensions TX98 sur socle

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
TX 98	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	15 L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

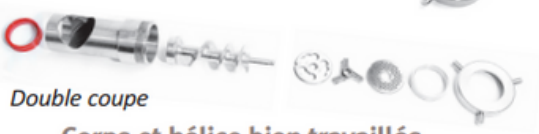
HACHOIR

TX98

- Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
- Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
- Machine équipée d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité.
- Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ
- Option monophasée 220 V.

TX98

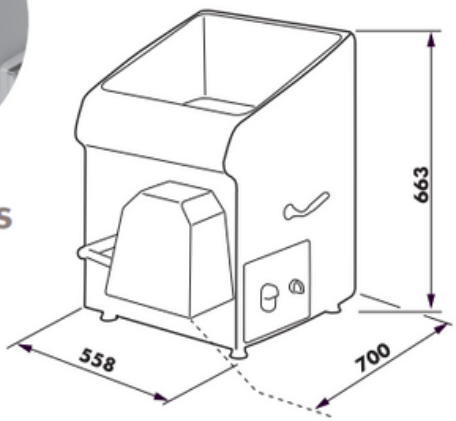
Simple coupe

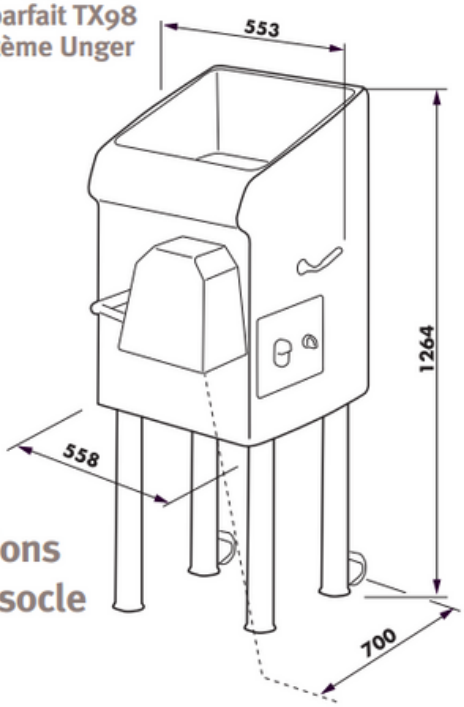


Double coupe

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait TX98 double coupe système Unger

Dimensions TX98





Dimensions TX98 sur socle

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
TX 98	TRI, 400 V, 50 HZ	3CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	15L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

TX98 COMPACT

TX114 COMPACT

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait + bague d'étancheité à l'arrière du corps.

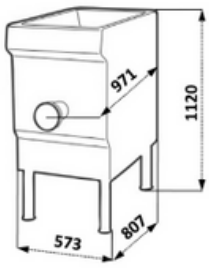
HACHOIRS COMPACTS

Tx98 & Tx114

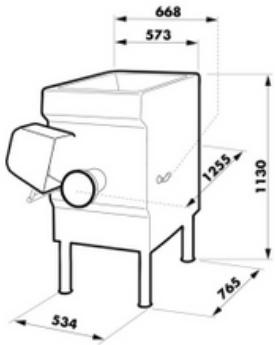
Entièrement inox 18-10: carter - corps - hélice - écrou, etc.
Carter monobloc. Machine sur pieds. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
Pignons en acier trempé et rectifiés.
Trou d'alimentation carré pour favoriser une meilleure descente de la viande. Disponible en simple et double coupe. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 HZ.
Option monophasée 220 V. Conformes aux normes CE.

TX114 COMPACT - Grille de protection pivotante contrôlée par contacteur de sécurité pour faciliter le nettoyage

Alimentation facile du TX98 COMPACT



Dimensions TX98 COMPACT



Dimensions TX114 COMPACT

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
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 COMPACT	TRI, 400V, 50 HZ	5,5CV (4 Kw)	1600 Kg/h	50L	114 mm	Ø 5 mm	140 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

HACHOIRS MÉLANGEURS

Minimix - TX32 ML - TX114 ML

Les hachoirs mélangeurs TX98 MINIMIX, TX32ML et TX114ML sont équipés de deux moteurs séparées. Ils permettent aux hachoirs de réaliser des pré-mélanges ou des mélanges entre deux passages de viande, mais aussi d'être utiliser en automatique. Corps démontable.

Minimix - Hachoir mélangeur de table

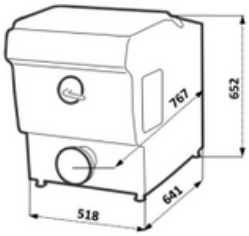
TX32 ML
TX114 ML

Bras de mélange TX98 MINIMIX

Bras de mélange TX32 ML

Bras de mélange démontable

Pièces mécaniques
Double coupe - Système Unger
Simple coupe - Système Entreprise



Dimensions
TX98 Minimix

Dimensions
TX32 ML / TX114 ML

OPTION :

Fréquence – *Frequency : 60 Hz*

Table pour TX98 MINIMIX – *Table for TX98 MINIMIX*

Portionneur convoyeur PORTIO 140 pour TX32ML et TX114Ml
Portionner and convoyer PORTIO 140 for TX32ML and TX114ML.

Réhausses sur les roulettes pour TX32ML, TX114ML et TX130AUTO – *Extension on wheels for TX32ML, TX114ML and TX130AUTO.*

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur hachoir *Mincer motor*	Moteur mélange *Mixing motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
TX 98 MINIMIX	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 mm	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	100 mm	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 mm	Ø 5 mm	150 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

HACHOIRS MÉLANGEURS

Minimix - TX32 ML - TX114 ML

Les hachoirs mélangeurs TX98 MINIMIX, TX32ML et TX114ML sont équipés de deux moteurs séparées. Ils permettent aux hachoirs de réaliser des pré-mélanges ou des mélanges entre deux passages de viande, mais aussi d'être utiliser en automatique. Corps démontable.

Minimix - Hachoir mélangeur de table

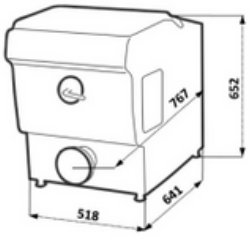
TX32 ML
TX114 ML

Bras de mélange TX98 MINIMIX

Bras de mélange TX32 ML

Bras de mélange démontable

Pièces mécaniques
Double coupe - Système Unger
Simple coupe - Système Entreprise



Dimensions
TX98 Minimix

Dimensions
TX32 ML / TX114 ML

OPTION :

Fréquence – *Frequency : 60 Hz*

Table pour TX98 MINIMIX – *Table for TX98 MINIMIX*

Portionneur convoyeur PORTIO 140 pour TX32ML et TX114Ml
Portionner and convoyer PORTIO 140 for TX32ML and TX114ML.

Réhausses sur les roulettes pour TX32ML, TX114ML et TX130AUTO – *Extension on wheels for TX32ML, TX114ML and TX130AUTO.*

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur hachoir *Mincer motor*	Moteur mélange *Mixing motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
TX 98 MINIMIX	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 mm	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	100 mm	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 mm	Ø 5 mm	150 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

HACHOIRS MÉLANGEURS

Minimix - TX32 ML - TX114 ML

Les hachoirs mélangeurs TX98 MINIMIX, TX32ML et TX114ML sont équipés de deux moteurs séparées. Ils permettent aux hachoirs de réaliser des pré-mélanges ou des mélanges entre deux passages de viande, mais aussi d'être utiliser en automatique. Corps démontable.

Minimix - Hachoir mélangeur de table

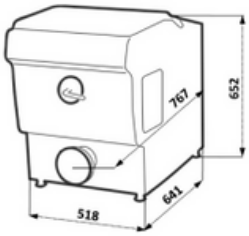
TX32 ML
TX114 ML

Bras de mélange TX98 MINIMIX

Bras de mélange TX32 ML

Bras de mélange démontable

Pièces mécaniques
Double coupe - Système Unger
Simple coupe - Système Entreprise



Dimensions
TX98 Minimix

Dimensions
TX32 ML / TX114 ML

OPTION :

Fréquence – *Frequency : 60 Hz*

Table pour TX98 MINIMIX – *Table for TX98 MINIMIX*

Portionneur convoyeur PORTIO 140 pour TX32ML et TX114Ml
Portionner and convoyer PORTIO 140 for TX32ML and TX114ML.

Réhausses sur les roulettes pour TX32ML, TX114ML et TX130AUTO – *Extension on wheels for TX32ML, TX114ML and TX130AUTO.*

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur hachoir *Mincer motor*	Moteur mélange *Mixing motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
TX 98 MINIMIX	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 mm	Ø 5 mm	90 Kg
TX 32 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	105 L	100 mm	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	105 L	114 mm	Ø 5 mm	150 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

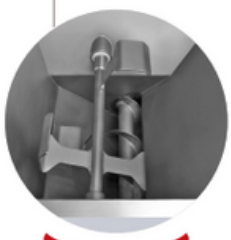
MADE IN FRANCE

TX130 AUTO
Avec réhausses sur les roulettes

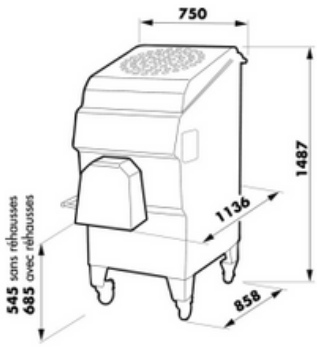
HACHOIR AUTOMATIQUE

TX130 Auto

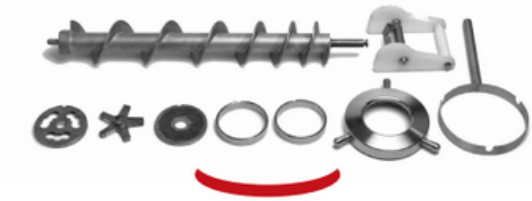
Le hachoir TX130 AUTO est équipé d'un bras d'amenage qui alimente en continu la vis de hachage ce qui permet d'obtenir des débits importants.



Trémie / *Hopper*



Dimensions
TX130 Auto



Pièces mécaniques pour système double coupe

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur hachoir *Mincer motor*	Moteur bras d'amenage *Driving arm motor*	Débit théorique *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
TX 130 AUTO	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	0,35 CV (0,25 Kw) Bras d'amenage fixe	1 600 Kg/h	145 L	130 mm (E130 ou 32)	Ø 5 mm	220 Kg

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

HACHOIR PORTIONNEUR / CONVOYEUR

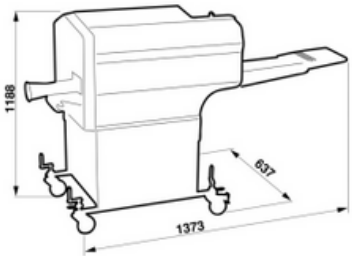
Portio 140

Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur.
Connectable sur les hachoirs mélangeurs TX32ML et TX114ML.
Montés sur roulettes réglable en hauteur.
Débit théorique de 60 portions/min.
Dimensions réglables de (60 à 260 mm de long) x 110 x 35 mm.
Machine idéale pour la préparation de portions de viandes hachées à mettre en barquettes. Très facile à nettoyer et à utiliser.

Porte ouverte

Raccordement TX32ML
+ Portio 140 (en position nettoyage)

Raccordement TX32ML + Portio 140



Dimensions
PORTIO 140

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

Demande d'information
Hachoir de laboratoire
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour un mélange homogène

Performants et pratiques, nos mélangeurs vous garantissent un mélange homogène tout en respectant la texture de la viande.

Mélangeur

PMX 80 PB
PMX 125 PB

PMX 180 PB
PMX 275 PB
PMX 275 MAX

PMX 90 CM

PMX 60 CM

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

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...)*

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

Demande d'information
Mélangeur
Sommaire

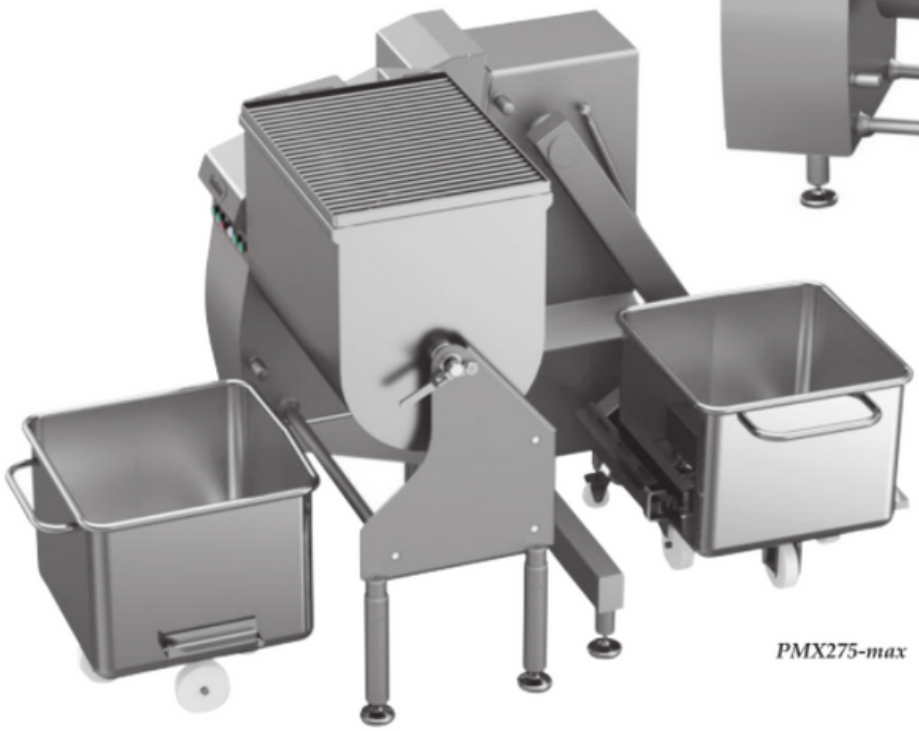
CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

- 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

PMX275-PB
avec cuve morotisée



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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

PMX60 / PMX60CM

Position chargement

Position nettoyage

MÉLANGEURS

PMX60 & PMX90
PMX60CM & PMX90CM

Entièrement inox 18-10.
Bras relevable. Cuve basculante.
Robuste et silencieux.
Entièrement étanche.
Appareillage
électrique protégé dans un
boîtier étanche.
Réducteur à bain de graisse
(graissé à vie). Nottoyage facile.
Couvercle de protection.
Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras.
Très silencieux. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds.

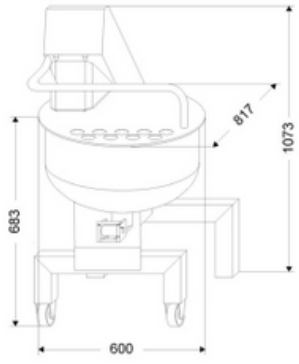
Les pétrins-mélangeurs PMX60 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes.

Les mélangeurs PMX60 cuve motorisée et PMX90 Cuve Motorisée sont équipés d'un deuxième moteur qui entraine la cuve et qui permet de mélanger même de toute petite quantité.

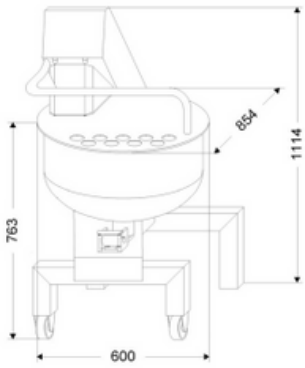
Conformes aux normes CE.

Options disponibles

Variateur de vitesse
Alimentation mono 230 V



Dimensions
PMX60 / PMX60CM



Dimensions
PMX90 / PMX90CM

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
PMX60CM - Cuve motorisée	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	8 à 45/50 kg	8 à 50 kg	100 kg
PMX90CM - Cuve motorisée	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	2 à 45/50 kg	2 à 50 kg	110 kg

Demande d'information
Mélangeur
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

PMX60 / PMX60CM

Position chargement

Position nettoyage

MÉLANGEURS

PMX60 & PMX90
PMX60CM & PMX90CM

Entièrement inox 18-10.
Bras relevable. Cuve basculante.
Robuste et silencieux.
Entièrement étanche.
Appareillage
électrique protégé dans un
boîtier étanche.
Réducteur à bain de graisse
(graissé à vie). Nottoyage facile.
Couvercle de protection.
Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras.
Très silencieux. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds.

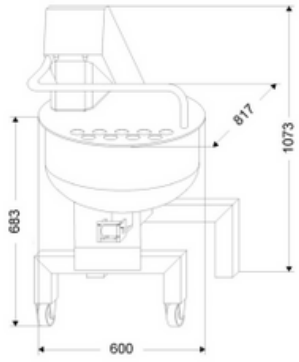
Les pétrins-mélangeurs PMX60 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes.

Les mélangeurs PMX60 cuve motorisée et PMX90 Cuve Motorisée sont équipés d'un deuxième moteur qui entraine la cuve et qui permet de mélanger même de toute petite quantité.

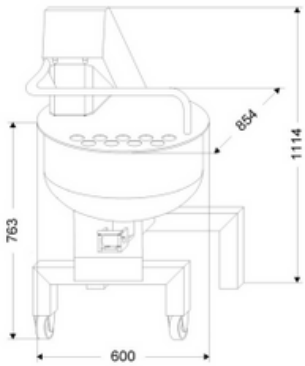
Conformes aux normes CE.

Options disponibles

Variateur de vitesse
Alimentation mono 230 V



Dimensions
PMX60 / PMX60CM



Dimensions
PMX90 / PMX90CM

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
PMX60CM - Cuve motorisée	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	8 à 45/50 kg	8 à 50 kg	100 kg
PMX90CM - Cuve motorisée	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	2 à 45/50 kg	2 à 50 kg	110 kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une plus grande productivité

Nous proposons une gamme complète de poussoirs hydrauliques de 13 litres à 60 litres ainsi qu'un modèle Portionneur et torsadeur automatique. Leur souplesse d'utilisation vous garantit une parfaite qualité de poussage et évite la casse des boyaux tout en vous assurant une bonne productivité.

Poussoir manuel, hydraulique et automatique

PH13
PHX15
PH25

PHX40
PHX60

TORSADO

PM7
PM13
PH13

ACCESSOIRE
A KEFTA

PORTIONNEUR

DOSEUR
MANUEL

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

OPTIONS

Kefta

Portionneur

Doseur

Doseur manuel et cornet coudé

Couvercle ouvert

PHX15

PHX25

PHX40
PHX60

POUSSOIRS HYDRAULIQUES

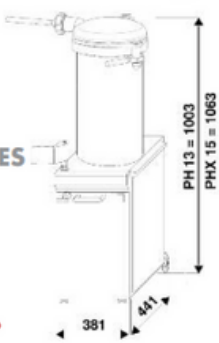
PH13 - PHX15 - PHX25
PHX40 - PHX60

Entièrement inox 18-10, y compris le couvercle, le piston et les cornets (PH13 - Piston Polydur), décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère. Décompression réglable sur PHX40. Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP65. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules : ø14,20,30, clé et extracteur pour le piston. Le tout Inox 18-10. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Conforme aux normes CE. Finition Inox brossé fin.

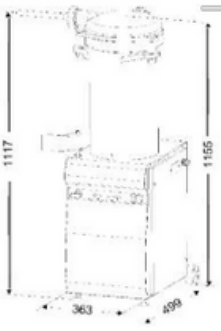
ACCESSOIRES

Joint de couvercle

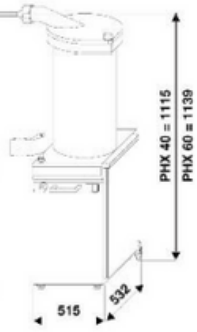
Accessoires inox 18/10



Dimensions PH13 - PHX15



Dimensions PHX25



Dimensions PHX40 - PHX60

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Contenance *Capacity*	Poids net *Weight*
PH 13	TRI, 400 V, 50 Hz	0,5 CV (0,36 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
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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Poussoir hydraulique

Torsado

Grande productivité
Précision
Souplesse d'utilisation

Poussoir manuel, hydraulique et automatique
Demande d'information
Sommaire

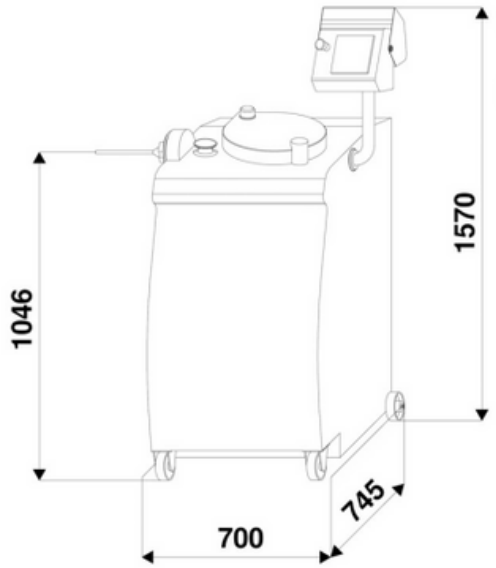
CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

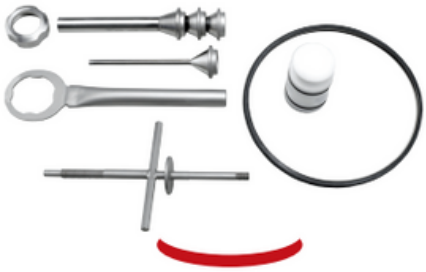
FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

- Poids de la portion
- Nombre de tours de torsion
- Calibrage en fonction de la densité du produit
- Temporisation entre la portion et la torsion
- Temporisation entre la torsion et la portioı
- Quantité de matière restante dans la cuve
- Dosage (sans torsion)
- Comptage des portions avec arrêt à l'objectif
- Travail en automatique
  (une impulsion sur la genouillère pour démarrer et arrêter le cycle) ou
- Travail en semi automatique
  (Maintien de la genouillère pendant le cycle)
- Possibilité d'avoir la programmation en différentes langues (à la demande)

Réf *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



Dimensions Torsado



Accessoires inox 18/10

Option disponible

Cornet coudé avec valve anti-goutte pour remplissage de verrines, boîtes, etc.

Joint de couvercle

POUSSOIR HYDRAULIQUE
PORTIONNEUR TORSADEUR

Torsado

Le poussoir Torsado est idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. Il permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un poussoir continu et une grande précision des portions (+ /-5 grammes). Entièrement inox 18-10.
Livré avec 3 cornets ø 14-20-30. Manomètre de pression.
Circuit hydraulique fermé.
Portionneur très précis, réglable de 0 à 10 000 g.
Nombre de portion programmable.
Torsadeur programmable de 0 à 10 tours.
Dosage et calibrage
Conforme aux normes CE.
Il s'utilise avec du boyau naturel.
Cadence : 140 / 150 portions de 50 - 60 grs / min.
200 portions de 10 - 20 grs / min.
Mémoire : 60 programmes en portion / torsion.
60 programmes en torsion / portion.

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Protection de l'écran contre les projections d'eau sous pression

Écran tactile
Programmation simple et agréable

Cylindre 32 Litres

Poussoir manuel, hydraulique et automatique

Demande d'information

Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Joint de couvercle

Couvercle ouvert
Lid open

POUSSOIRS MANUELS

PM7 - PM13 - PH13

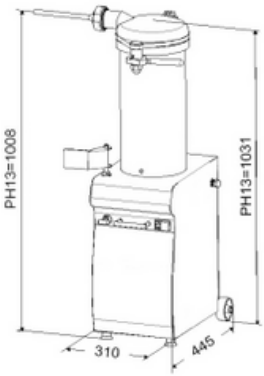
Cylindre colonne crémaillère embase inox.
Carter protégé par peinture époxy.
Souple à utiliser grâce à son système d'entraînement bien démultiplié.
Livré avec trois canules : ø 16,22,31.
Conforme aux normes CE.

Doseur manuel et cornet coudé

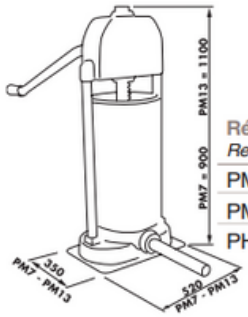
Accessoires inox 18/10

PM7 PM13

PH13
Poussoir electrique faible encombrement.
Hydraulic stuffer with small dimension.



Dimension PH13



Dimensions PM7 - PM13

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Moteur *Motor*	Contenance *Capacity*	Poids net *Weight*
PM7	-	-	7 L	26 kg
PM13	-	-	13 L	28 kg
PH 13	TRI, 400 V, 50 Hz	0,5 CV (0,368 Kw)	13 L	75 kg

Poussoir manuel, hydraulique et automatique
Demande d'information
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Accessoire à Kefta

Accessoire pour poussoir PHX

Cet accessoire s'adapte sur les poussoirs PHX Dadaux pour permettre la production de kefta.

Conforme aux normes CE
Fabriqué en France

Portionneur

Accessoire pour poussoir PHX

Conforme aux normes CE

Fabriqué en France

Doseur Manuel

Accessoire pour poussoir PHX

Conforme aux normes CE
Fabriqué en France

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une découpe en toute sécurité

Leur ergonomie vous permettra d'obtenir qualité et rendement en toute sécurité.

Scie à os

SX200
SX220

SX 300
SX 300 S

SX 350
SX 350 S

SX 400
SX 400 S
SX 400 C

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

SX220
Position nettoyage - Plateau basculant

SX220
Porte arrière étanche avec joint silicone

SX200

Poulie

Tendeur automatique de la lame

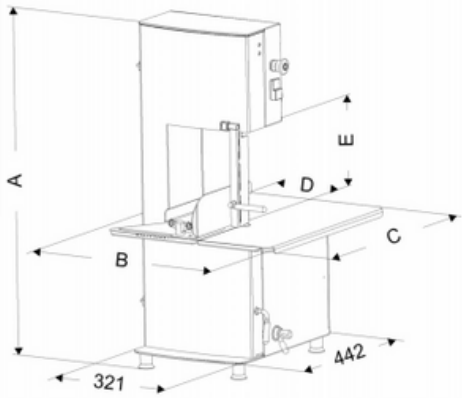
Éléments manœuvre entièrement Inox

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

SCIES À OS

SX200 & SX220

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Table basculante pour la scie SX220 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformes aux normes CE. Certifiée Adive.



Dimensions
Dimensions

	SX200	SX220
A	874	921
B	510	529
C	571	558
D	188	194
E	245	230

Réf *Ref*	Motor *Motor*	Capacité coupe *Cutting capacity*	Dim. Machine *Machine dimension*	Dim. lame *Blade dimensions*	Vitesse lame *Blade speed*	Poids net *Weight*	
SX200	1 CV (0,75 Kw)	L 190 x H 245 mm	489 x 571 x 874 mm Avec socle : 489 x 571 x 1350 mm	1640 x 16 mm	15 m/s	52 kg 72 kg avec socle	Poussoir articulé *Articulated push*
SX220	1,5 CV (1,1 Kw)	L 200 x H 230 mm	508 x 638 x 922 mm Avec socle : 508 x 638 x 1400 mm	1740 x 16mm	17 m/s	70 kg 90 kg avec socle	Poussoir articulé *Articulated push*

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

SX350
SX350S

SX300
SX300S

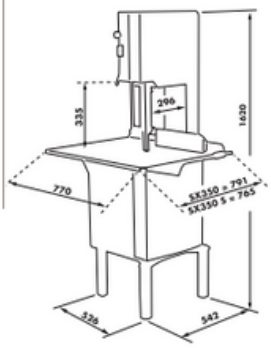
Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

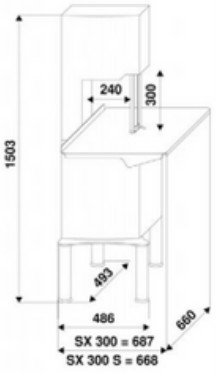
SCIES À OS

Sx300 - Sx350

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Chariot coulissant pour les scies SX300 et SX350 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformes aux normes CE. Certifiée Adive.



SX350 - SX350 S

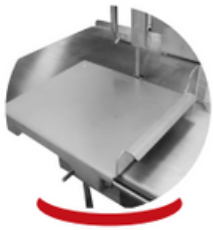


SX300 - SX300 S

SX350 en position de nettoyage

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

Poulie inférieure



Chariot coulissant pour SX300 et SX350

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*
SX300S	Poussoir articulé	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300 mm	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	20 m / s	125 Kg
SX300	Plateau coulissant	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300 mm	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	20 m / s	120 Kg
SX350S	Poussoir articulé	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	23 m / s	140 Kg

Poussoir articulé - *Articulated push* / Plateau coulissant - *Moving carriage*

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

SX350
SX350S

SX300
SX300S

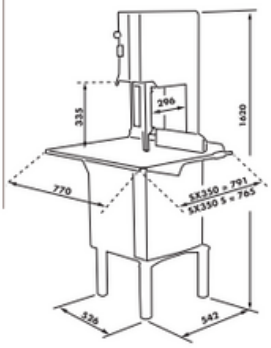
Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

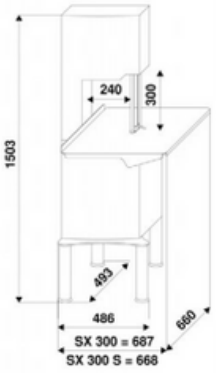
SCIES À OS

Sx300 - Sx350

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Chariot coulissant pour les scies SX300 et SX350 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformes aux normes CE. Certifiée Adive.



SX350 - SX350 S

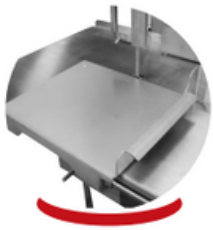


SX300 - SX300 S

SX350 en position de nettoyage

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

Poulie inférieure



Chariot coulissant pour SX300 et SX350

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*
SX300S	Poussoir articulé	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300 mm	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	20 m / s	125 Kg
SX300	Plateau coulissant	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300 mm	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	20 m / s	120 Kg
SX350S	Poussoir articulé	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	23 m / s	140 Kg

Poussoir articulé - *Articulated push* / Plateau coulissant - *Moving carriage*

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

SX350
SX350S

SX300
SX300S

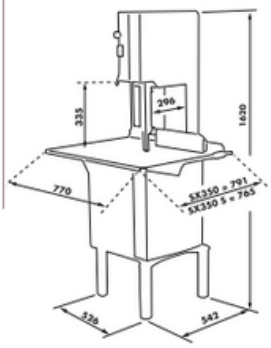
Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

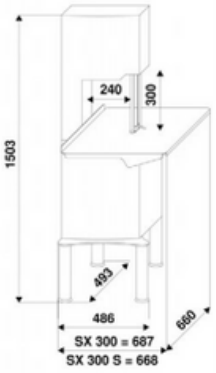
SCIES À OS

Sx300 - Sx350

Entièrement Inox. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile à entretenir. Chariot coulissant pour les scies SX300 et SX350 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. Conformes aux normes CE. Certifiée Adive.



SX350 - SX350 S

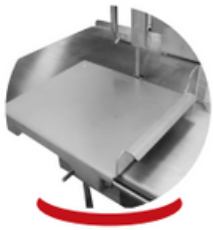


SX300 - SX300 S

SX350 en position de nettoyage

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

Poulie inférieure



Chariot coulissant pour SX300 et SX350

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*
SX300S	Poussoir articulé	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300 mm	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	20 m / s	125 Kg
SX300	Plateau coulissant	TRI, 400V, 50 HZ	240 x 300 mm	2170 x 16	2 CV (1,5 Kw)	20 m / s	120 Kg
SX350S	Poussoir articulé	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant	TRI, 400V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	2,5 CV (1,84 Kw)	23 m / s	140 Kg

Poussoir articulé - *Articulated push* / Plateau coulissant - *Moving carriage*

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une grande polyvalence

Nous proposons une large gamme de cutters à la qualité irréprochable, d'une contenance allant de 20L à 120L. Elles permettent d'obtenir les meilleurs résultats aussi bien dans les hachages gros que dans les fabrications à pâtes fines.

Cutter

Titane 20

Titane 23

Titane 40

Titane 45V

Titane 80-2

Titane 80V

Titane 120V

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Titane 23L

Qualité 100% INOX

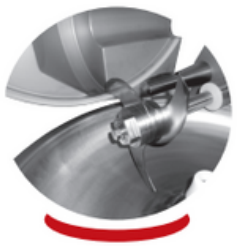
MADE IN FRANCE

TITANE 20L

Le Cutter Titane 20L est équipée de deux moteurs :
Un pour les deux vitesses couteaux et un pour la vitesse de cuve. Sa tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaiselle. Le bati monobloc est construit en plaques INOX 18-10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucunes vibrations. La qualité de la cuve (épaisseur env. 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes Européennes.

TITANE 23L

Les cutters Titane 23 ont équipées de série de deux moteurs* à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à net-toyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformes aux normes CE. * Titane 45 variateur sur moteur couteaux.

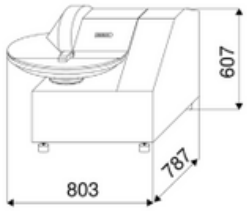


Tête couteaux Titane 20L

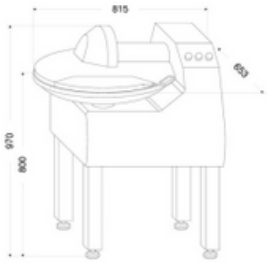
Accessoires 100 % inox 18-10

Titane 23L sur pied (option)

Cuve Inox, parfaite finition du couvercle et des angles.
Titane 23L : Cuve Inox fondu 10 à 20 mm



Dimensions Titane 23L



Dimensions Titane 20L

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Cuve *bowl*	Poids net *Weight*
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1 500 et 3 000 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 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw) (6 couteaux - *6 knives*)	Cuve en INOX fondu épaisseur 10 à 20 mm A cast stainless steel bowl thickness 10 at 20 mm	260 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Titane 23L

Qualité 100% INOX

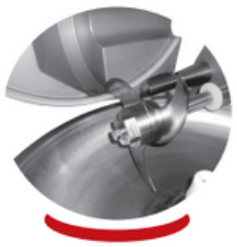
MADE IN FRANCE

TITANE 20L

Le Cutter Titane 20L est équipée de deux moteurs :
Un pour les deux vitesses couteaux et un pour la vitesse de cuve. Sa tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaiselle. Le bati monobloc est construit en plaques INOX 18-10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucunes vibrations. La qualité de la cuve (épaisseur env. 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes Européennes.

TITANE 23L

Les cutters Titane 23 ont équipées de série de deux moteurs* à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à net-toyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformes aux normes CE. * Titane 45 variateur sur moteur couteaux.

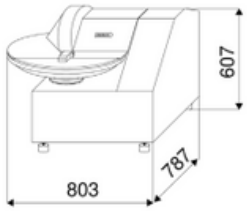


Tête couteaux Titane 20L

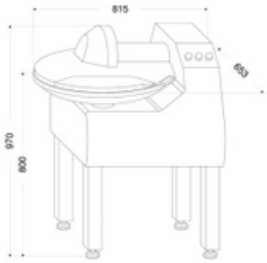
Accessoires 100 % inox 18-10

Titane 23L sur pied (option)

Cuve Inox, parfaite finition du couvercle et des angles.
Titane 23L : Cuve Inox fondu 10 à 20 mm



Dimensions Titane 23L



Dimensions Titane 20L

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Cuve *bowl*	Poids net *Weight*
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1 500 et 3 000 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 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw) (6 couteaux - *6 knives*)	Cuve en INOX fondu épaisseur 10 à 20 mm A cast stainless steel bowl thickness 10 at 20 mm	260 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

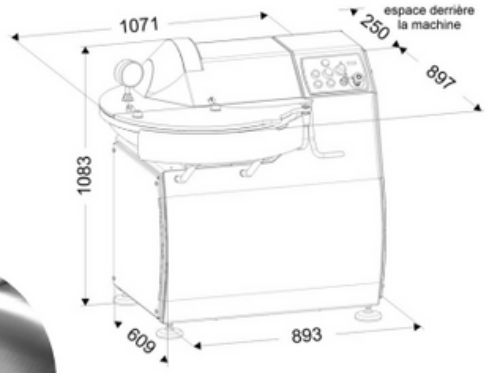
CUTTERS

TITANE 40-2 & 45V

Les cutters Titane 40-2 et 45V sont équipées de série de deux moteurs* à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformes aux normes CE.

* Titane 45 variateur sur moteur couteaux.

Vue arrière



Dimensions Titane 40-2 & 45V

Finition parfaite angle arrondi

Bouchon pour vidange de la cuve

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Vitesse arrière couteaux *Mixing reverse blade speed*	Poids net *Weight*
TITANE 40-2	TRI, 400 V, 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, 400 V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1000 à 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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

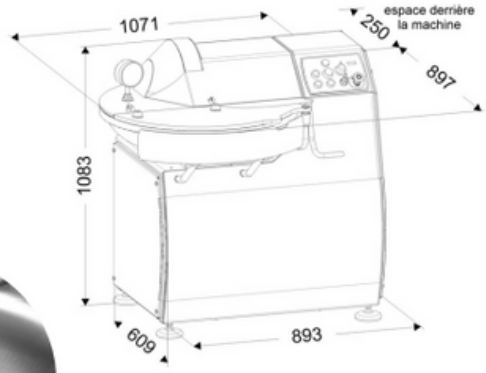
CUTTERS

TITANE 40-2 & 45V

Les cutters Titane 40-2 et 45V sont équipées de série de deux moteurs* à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformes aux normes CE.

* Titane 45 variateur sur moteur couteaux.

Vue arrière



Dimensions Titane 40-2 & 45V

Finition parfaite angle arrondi

Bouchon pour vidange de la cuve

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Vitesse arrière couteaux *Mixing reverse blade speed*	Poids net *Weight*
TITANE 40-2	TRI, 400 V, 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, 400 V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1000 à 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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

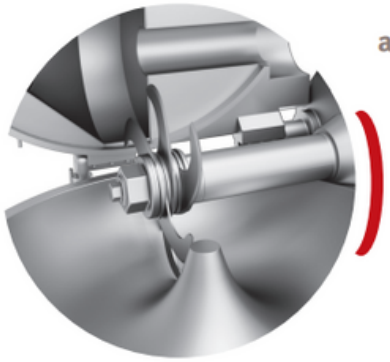
Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Tableau de commande 80 variateur

En option *(In option)* :
Titane 80L
avec vide cuve

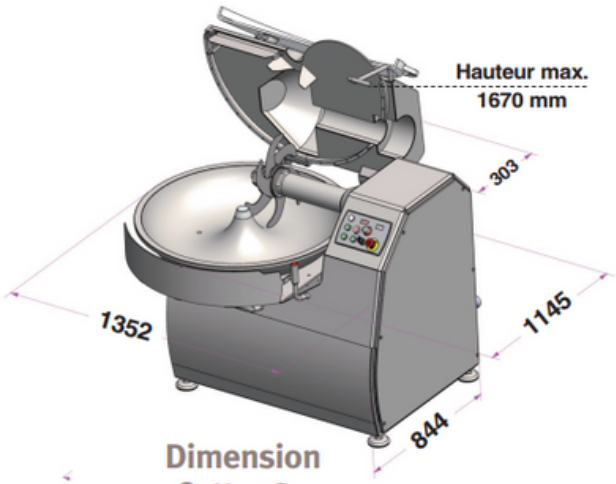


Cuve inox fondu épaisseur 2 à 3 cm, parfaite finition du couvercle et des angles.

CUTTERS

TITANE 80-2 & 80V

La machine cutter Titane 80 est entièrement construite en plaque d'inox Aisi 304, doublé à l'intérieur avec des plaques d'acier. Les cuves sont en inox fondu de forte épaisseur (2 à 3 cm).
Les couvercles sont à double paroi et isolés. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve.
Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 Volts). Conforme aux normes CE.



Dimension Cutter 80

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Vitesse arrière couteaux *Mixing reverse blade speed*	Poids net *Weight*
TITANE 80-2	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	10/20 tr/min	1500 et 3000 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	20 - 25 CV (14,7 - 18,4 Kw)	*Within mixing speed* (14,72 Kw - 18,4 Kw)	1030 Kg
TITANE 80V	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	10/20 tr/min	1000 à 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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

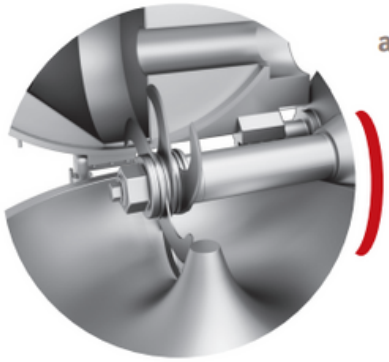
Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Tableau de commande 80 variateur

En option *(In option)* :
Titane 80L
avec vide cuve

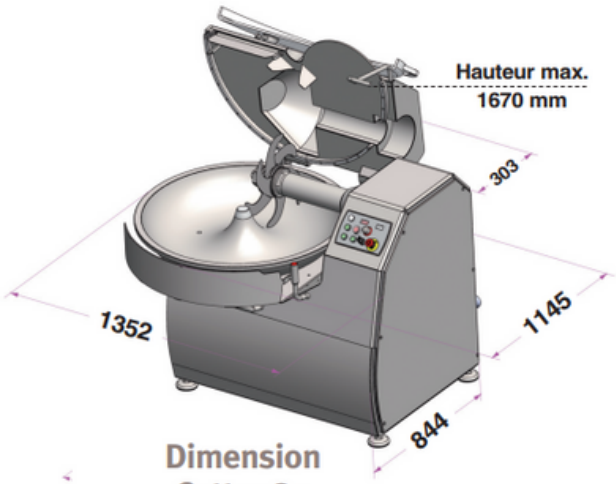


Cuve inox fondu épaisseur 2 à 3 cm, parfaite finition du couvercle et des angles.

CUTTERS

TITANE 80-2 & 80V

La machine cutter Titane 80 est entièrement construite en plaque d'inox Aisi 304, doublé à l'intérieur avec des plaques d'acier. Les cuves sont en inox fondu de forte épaisseur (2 à 3 cm).
Les couvercles sont à double paroi et isolés. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve.
Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 Volts). Conforme aux normes CE.



Dimension Cutter 80

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Vitesse arrière couteaux *Mixing reverse blade speed*	Poids net *Weight*
TITANE 80-2	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	10/20 tr/min	1500 et 3000 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	20 - 25 CV (14,7 - 18,4 Kw)	*Within mixing speed* (14,72 Kw - 18,4 Kw)	1030 Kg
TITANE 80V	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	10/20 tr/min	1000 à 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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

CUTTERS

TITANE 120-2 & 120V

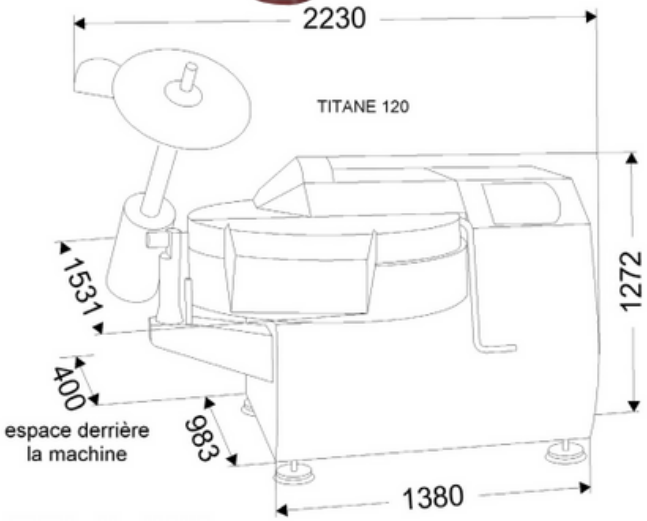
La machine cutter Titane 120 est entièrement construite en plaque d'inox de forte épaisseur. Les cuves sont en inox fondu de forte épaisseur (2 à 3 cm). Les couvercles sont à double paroi et isolés.
La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 Volts).

Vitesse de couteaux réglable pour Cutter 120V
+ Vitesse de mélange.

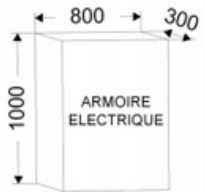
Conforme aux normes CE.

Tableau de commande 120V

Tête avec 6 couteaux



Dimension Cutter 120



Armoire électrique

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Contenance *Capacity*	Vitesse cuve *Bowl speed*	Vitesse couteaux *Knives speed*	Puissance moteur cuve *Bowl motor power*	Puissance moteur couteaux *Knives motor power*	Vitesse arrière couteaux *Mixing reverse blade speed*	Poids net *Weight*
TITANE 120-2	TRI, 400 V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1 500 et 3 000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	25 - 30 CV (18,4 Kw - 22 Kw)	*Without mixing speed*	1 800 Kg
TITANE 120V	TRI, 400 V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1 000 à 4 000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1 900 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour allier qualité de coupe et productivité

Les trancheurs « ICONE » et « SLICO » sont des machines polyvalentes qui assurent les plus belles découpes aussi bien dans les viandes avec que sans os.

Trancheur à côtelettes

SILICO 650

ICONE 700 BACON

ICONE 700

ICONE 1100

ICONE 700 ÉLECTRIQUE

ICONE 1100 ÉLECTRIQUE

ICONE 700 A TAPIS

ICONE 1100 A TAPIS

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Slico 650 avec porte basculante

Encombrement réduit

TRANCHEURS À CÔTELETTES

Slico 650

Machine idéale pour les ateliers de découpe où la place est limitée ou pour les cuisines collectives.

Système d'avance électrique garantissant une grande précision surtout dans les faibles épaisseurs.

Retour automatique du pousse talon.

Positionnement manuel du pousse talon.

Épaisseur réglable de 1 à 30 mm (45 mm à la demande).

Elle permet de couper aussi bien la viande avec os (côtes de porc, agneau, veau) que la viande sans os (faux filets, entrecôtes) que la charcuterie et même certains fromages.

On peut faire des tranches très fine comme pour le carpaccio.

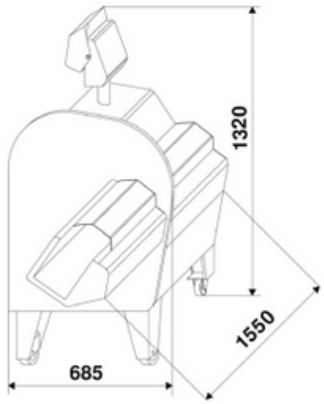
Slico 650 en position de nettoyage avec protection panneau et porte devant ouverte

Contre couteau démontable

Slico 650 avec porte fixe

Coffret protégé
Protection of panel

Couteau lisse ou semi cranté



Dimensions SLICO 650

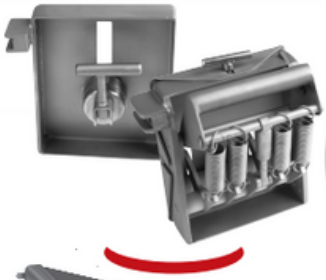
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Weight*	Cadence *Speed*	Poids net *Weight*
SLICO 650	TRI, 400 V, 50 HZ	175 x 200 x 670 mm	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kw	160 coupes / min. 160 cuts / min.	120 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

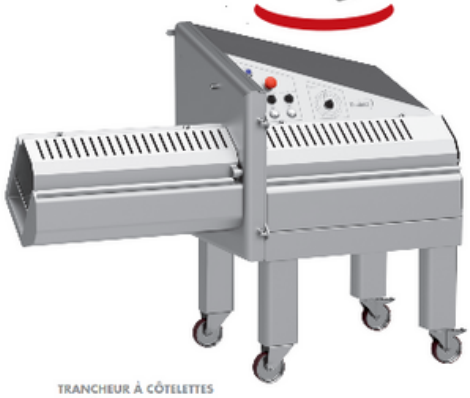
Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher

Griffe standard
Option : Griffe spéciale avec ressorts de pression



Goulotte escamotable

TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100



TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

Panneau de commande

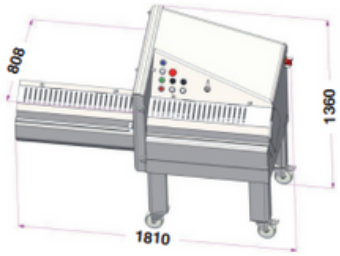
TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100

TRANCHEURS À CÔTELETTES
ICÔNE 700 & 1100

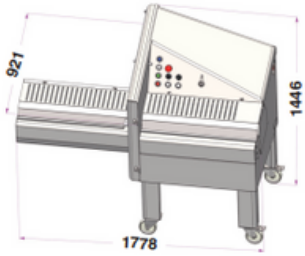
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

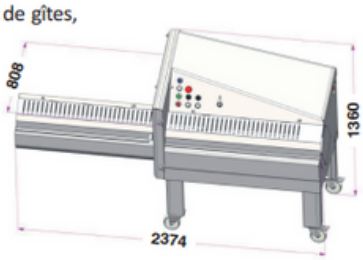
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne



Dimensions
ICÔNE 700



Dimensions
ICÔNE 700 BACON



Dimensions
ICÔNE 1100

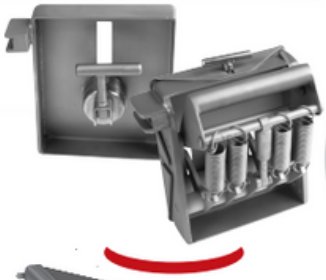
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

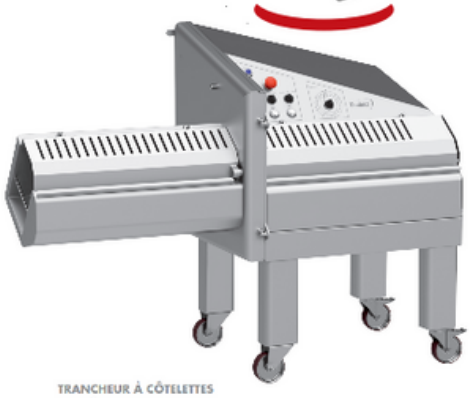
Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher

Griffe standard
Option : Griffe spéciale avec ressorts de pression



Goulotte escamotable

TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100



TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

Panneau de commande

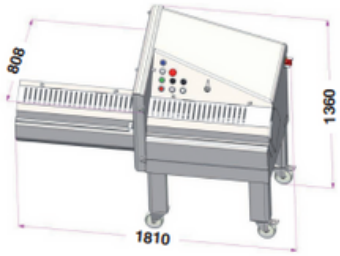
TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100

TRANCHEURS À CÔTELETTES
ICÔNE 700 & 1100

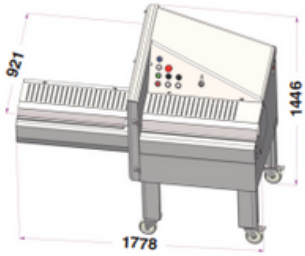
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

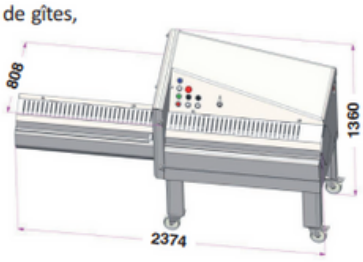
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne



Dimensions ICÔNE 700



Dimensions ICÔNE 700 BACON



Dimensions ICÔNE 1100

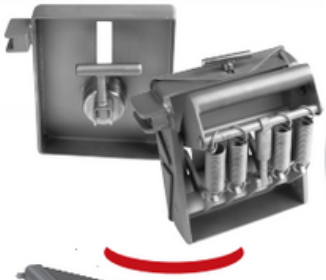
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

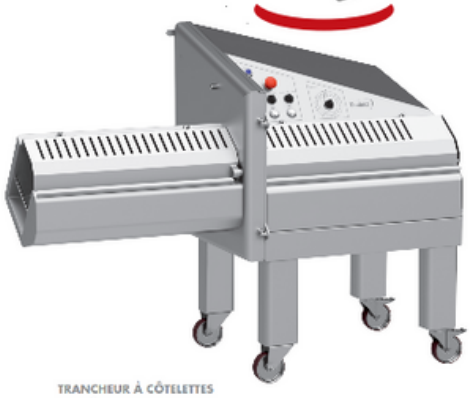
Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher

Griffe standard
Option : Griffe spéciale avec ressorts de pression



Goulotte escamotable

TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100



TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

Panneau de commande

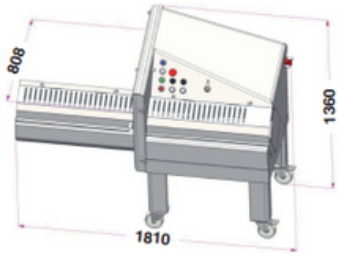
TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100

TRANCHEURS À CÔTELETTES
ICÔNE 700 & 1100

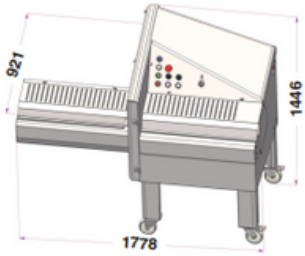
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

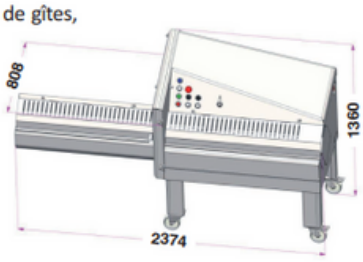
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne



Dimensions ICÔNE 700



Dimensions ICÔNE 700 BACON

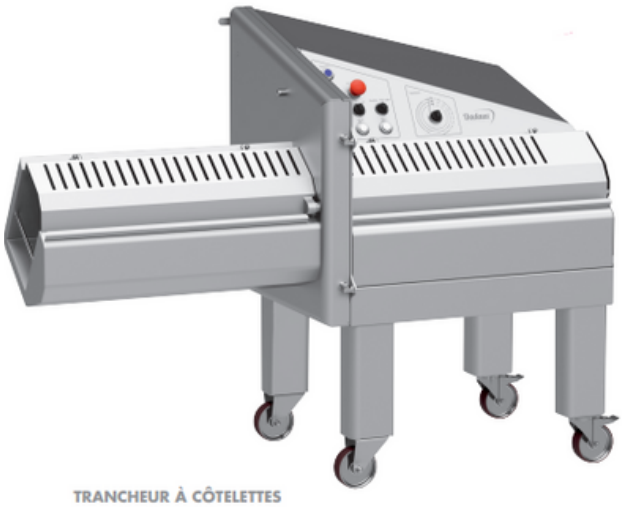


Dimensions ICÔNE 1100

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES



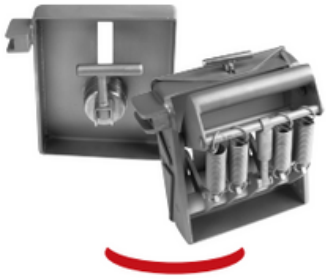
TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 1100

Goulotte escamotable



Griffe standard
Option : Griffe spéciale avec ressorts de pression

Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher

Panneau de commande

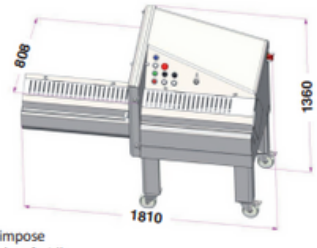
TRANCHEURS À CÔTELETTES

ICÔNE 700 & 1100

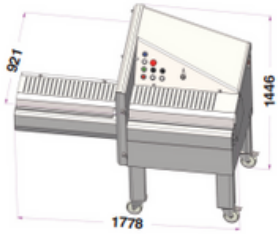
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

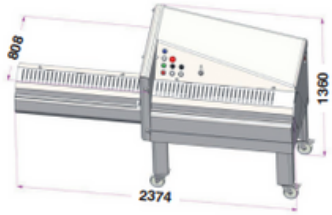
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne



Dimensions ICÔNE 700



Dimensions ICÔNE 700 BACON

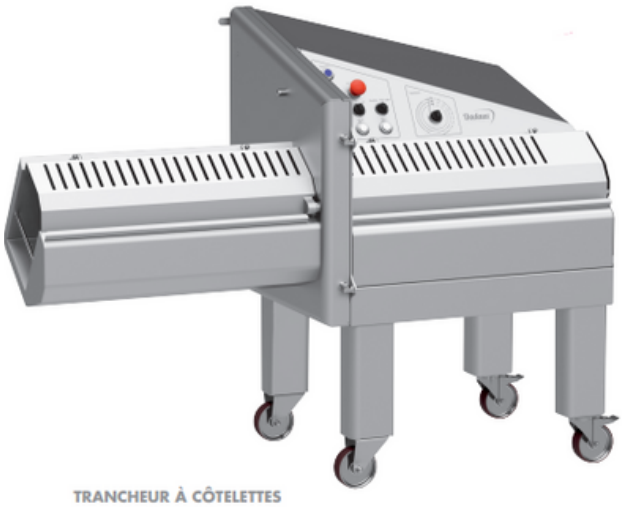


Dimensions ICÔNE 1100

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES



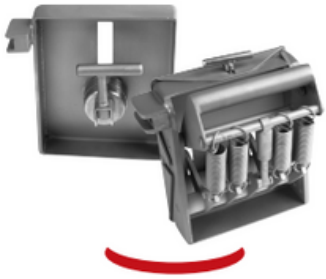
TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 1100

Goulotte escamotable



Griffe standard
Option : Griffe spéciale avec ressorts de pression

Canal avec bossages et incliné afin de limiter le frottement du produit à trancher

Panneau de commande

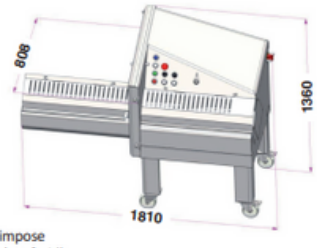
TRANCHEURS À CÔTELETTES

ICÔNE 700 & 1100

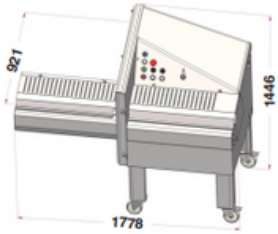
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

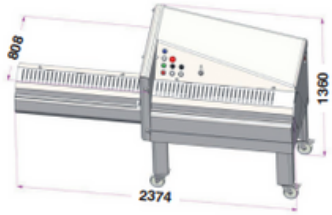
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne



Dimensions ICÔNE 700



Dimensions ICÔNE 700 BACON

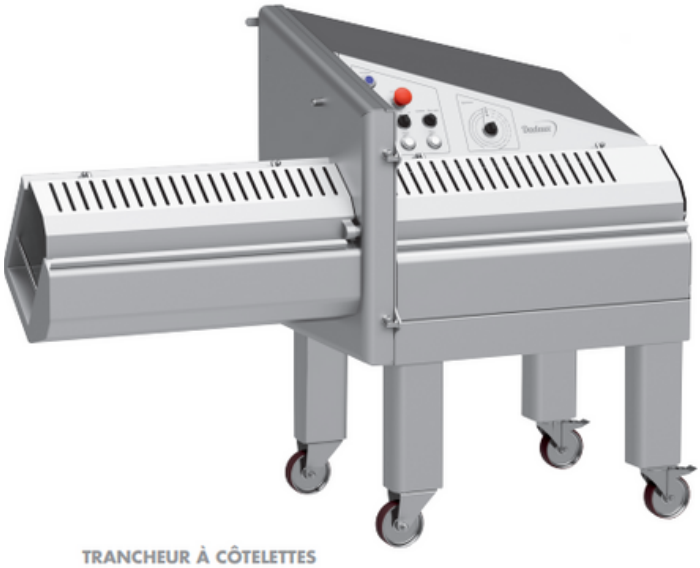


Dimensions ICÔNE 1100

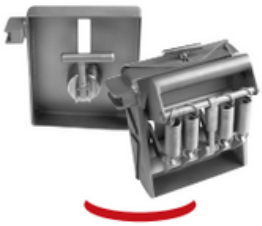
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES



Goulotte escamotable



Griffe standard
Option : Griffe spéciale
avec ressorts de pression

TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

Canal avec bossages et incliné
afin de limiter le frottement
du produit à trancher

Panneau de commande

TRANCHEURS À CÔTELETTES

ICÔNE 700 & 1100

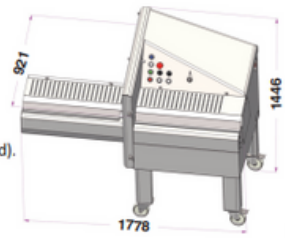
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

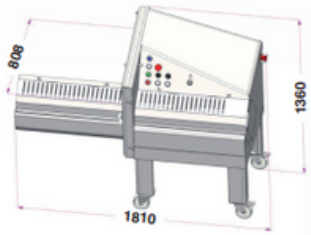
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne

TRANCHEUR À CÔTELETTES

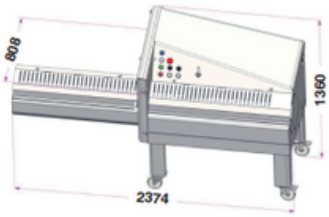
ICÔNE 1100



Dimensions
ICÔNE 700 BACON



Dimensions
ICÔNE 700

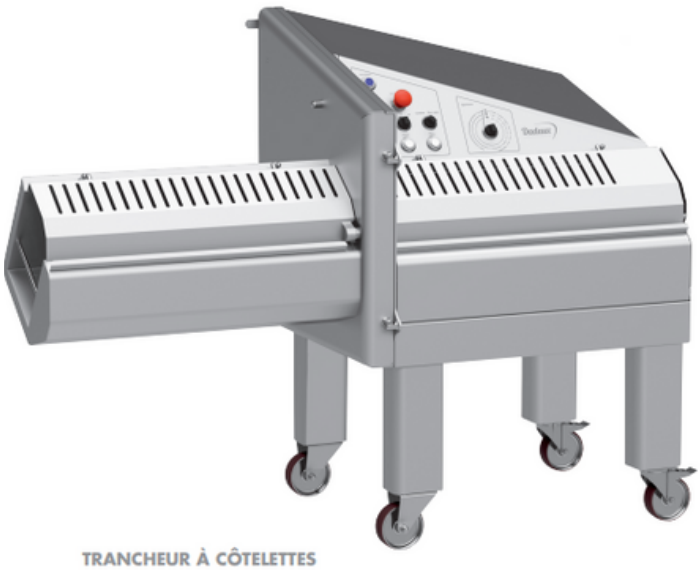


Dimensions
ICÔNE 1100

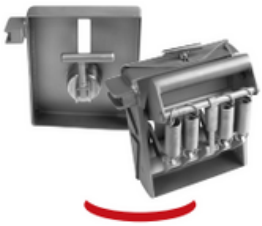
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES



Goulotte escamotable



Griffe standard
Option : Griffe spéciale
avec ressorts de pression

TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

Canal avec bossages et incliné
afin de limiter le frottement
du produit à trancher

Panneau de commande

TRANCHEURS À CÔTELETTES

ICÔNE 700 & 1100

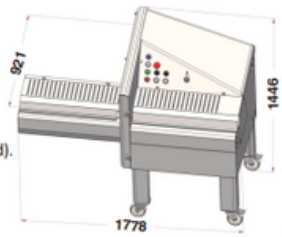
- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou electrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformes aux normes CE.

Production

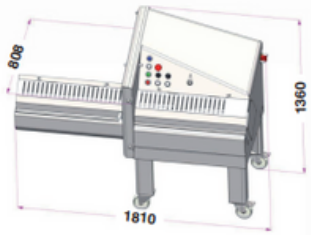
Produits tranchés avec os
Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.
Produits tranchés sans os
Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.
Charcuterie
Poisson en darne

TRANCHEUR À CÔTELETTES

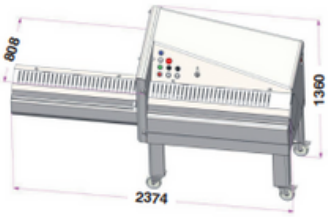
ICÔNE 1100



Dimensions
ICÔNE 700 BACON



Dimensions
ICÔNE 700



Dimensions
ICÔNE 1100

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Magasin de chargement *Loading magazine*	Motor *Motor*	Puissance *Power*	Poids net *Weight*
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw *Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw*	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

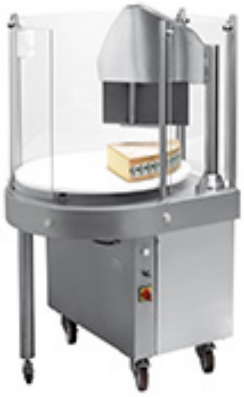
CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour de meilleures conditions de travail.

Nos modèles permettent de couper des meules entières ou des 1/4 sans effort et avec une qualité de coupe parfaite.

Trancheur à fromage « Guillotine »



Mini Comtoise

Comtoise

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

TRANCHEUR À FROMAGE

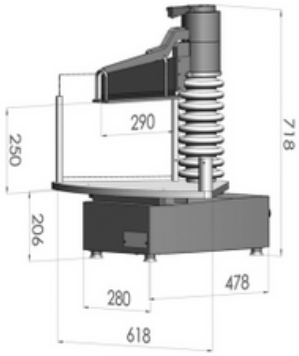
Mini Comtoise

- La Mini comtoise est conçue pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal... Sa hauteur de coupe de 250 mm permet de couper de l'emmental. Elle peut être utiliser sur table comme machine de préparation ou sur le bord de la vitrine à la place de la planche à découper pour couper à la demande.
Le confort de travail évitera les troubles musculo squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.
- Elle est dotée d'une commande bimanuelle permettant à l'utilisateur de travailler en toute sécurité.
- Chargement : Plateau tournant de 750mm, démontable et très facile à nettoyer.

Alimentation Monophasé 230V - *Tension Mono, 230V.*
Puissance 0,75 Kw - *Power, 0,75 Kw.*
Option : Plaque polyéthylène noire amovible sur plateau tournant

Taille de la portion à couper tracée par faisceau laser

Tableau de commande



Dimensions

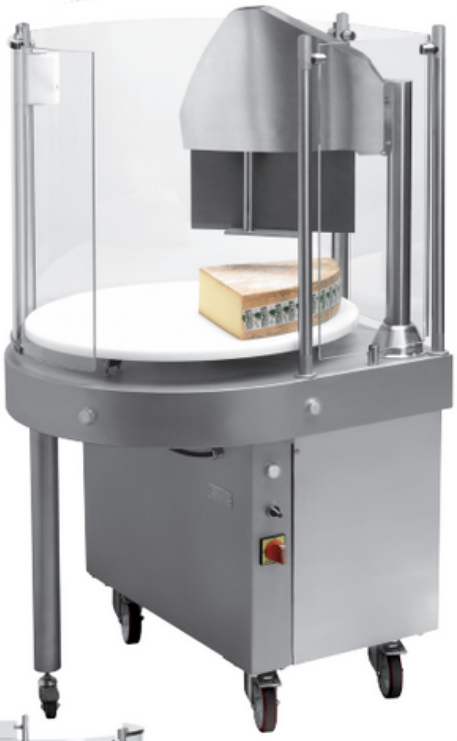
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Puissance *Power*	Couteau *Knive*	Hauteur de coupe *Height of cutting*	Emcombrement *Overall dimension*	Poids net *Weight*
MINI COMTOISE	Mono 220V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 375 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE



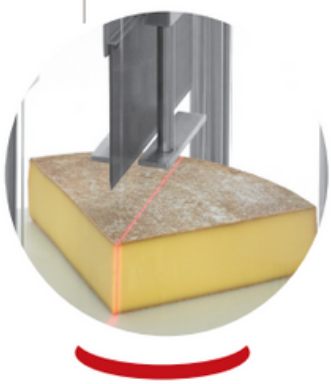
Avec option vitre bombées

TRANCHEUR À FROMAGES

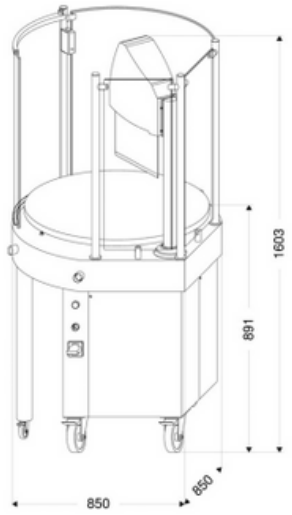
La Comtoise

- Machine conçue pour couper des fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...) .
- Elle permet de faire une coupe nette, parfaitement propre et très précise.
- Elle peut être utilisée comme vitrine de présentation ce qui limitera les multiples manipulation du produit.
- Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.
- Machine montée sur roulettes INOX ø100.
- Fonctionnement hydraulique.

Chargement : Plateau tournant de 750 mm, démontable et très facile à nettoyer.



Taille de la portion à couper tracée par faisceau laser



Dimensions La Comtoise

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Puissance *Power*	Couteau *Knive*	Protection *Protection*	Emcombrement *Overall dimension*	Poids net *Weight*
COMTOISE	TRI, 400 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 375 mm	Vitres bombées (verre feuilleté) *Convex windows (laminated glass)*	850 x 850 x 1603	200 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une coupe parfaite en cube ou en bâtonnet

Notre cubeuse permet de couper la viande, le poisson ou le fromage en différentes formes avec une régularité parfaite.

Cubeuse

Cubixx

Precicut 2D Electrique

Precicut 3D

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Cubeuse CUBIXX 100

CUBIXX 100

Machine idéale pour les petites et grandes productions.
Elle permet d'obtenir un tranchage parfait (viandes, charcuterie, fromage, tripes, légumes…).
Son système d'avance hydraulique lui confère une grande robustesse.
Machine facile a démonter pour une hygiène irréprochable grâce au nettoyage possible au jet haute pression.
Elle peut être équipé d'un disque pour fromage râpé.
Entièrement INOX.

Accessoires de coupe de grande qualité

Dimensions magasins d'alimentation *Loading dimensions*	Tension *Tension*	Débit *Output*	Pas d'avance *Feed motion*	Puissance *Power*	Tailles de grille disponibles *Cutting grid size*	Encombrement *Overall dimension*	Poids net *Weight*
100 x 100 x 290 mm	TRI 400 V	1300 kg/heure	1 - 35 mm	2,6 Kw	De 4x4 à 50x50 mm	1160 x 620 x 1140	220 kg

Demande d'information Cubeuse Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

PRECICUT 2D

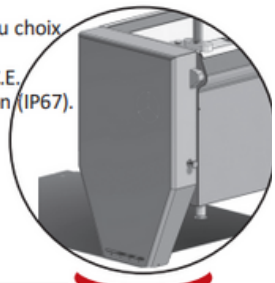
Dimensions PRECICUT 2D

Outillage pour émincé, tartare, poisson, légume

Fil pour fromage

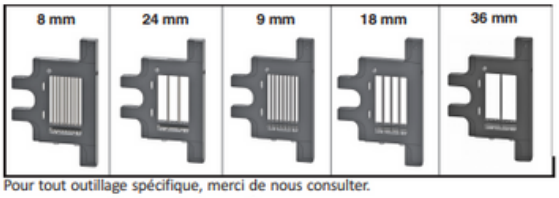
Râpe

- Machine de table.
- Pour la production de cubes, émincés, lamelles, tartare aux couteaux, giros, shawarma, légumes...
- Entièrement INOX 18-10.
- Capacité 72 x 72 x 200 mm (environ 1 kg).
- Débit moyen 2 Kg/min.
- Livrée avec 1 outillage au choix
- Fabrication française.
- Conforme aux normes C.E.
- Nettoyage haute pression (IP67).



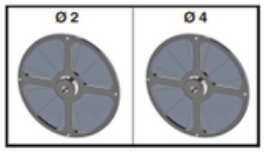
Option : Porte-goulotte 2D et 3D

OUTILLAGES AVEC LAMES DISPONIBLES ÉMINCÉS / TARTARE

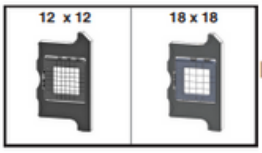


Pour tout outillage spécifique, merci de nous consulter.

ACCESSOIRES POUR RÂPE DE LÉGUME ET DE FROMAGE



OUTILLAGE FIL



CARACTÉRISTIQUES MACHINES

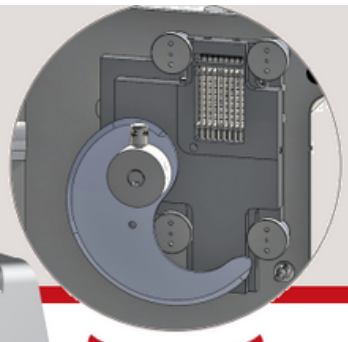
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Puissances *Power*	Avance *Advance*	Avance réglable *Adjustable Advance*	Vitesse couteaux *Blade speed*	Poids net *Weight*
PRECICUT 2D	Monophasé 230 V	Puissance couteaux : 0,55 kw Puissance avance : 0,18 kw *Knives power : 0,55 kw* *Advances power : 0,18 kw*	Electrique	1 à 40 mm	57 et 150 tr/min	66 Kg

Demande d'information
Cubeuse
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

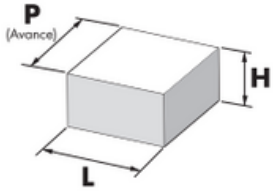
PRECICUT 3D



Détail de coupe

- Machine de table.
- Pour la production de cubes, émincés, lamelles, tartare aux couteaux, giros, shawarma, légumes...
- Entièrement INOX 18-10.
- Capacité 72 x 72 x 200 mm (environ 1 kg).
- Débit moyen 2 Kg/min.
- Livrée avec 1 outillage au choix.
- Fabrication française.
- Conforme aux normes C.E.
- Nettoyage haute pression (IP67).

CHOIX DE L'OUTILLAGE *Tool choice*



H : Espace en couteaux horizontal
Horizontal space between blades
L : Espace en couteaux vertical
Vertical space between blades
P : Avance réglée sur la machine
Adjusted advance on the machine

Le petit côté doit être fait par l'avance - *The shorter side must be done with the advance.*

OUTILLAGES STANDARDS : 8x8 et 24x24 mm

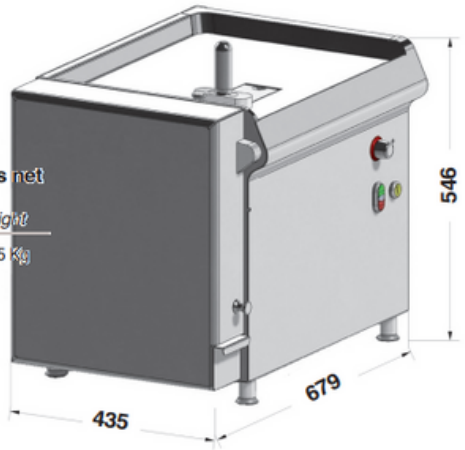
OUTILLAGES *Available tools*

En stock - *In stock*		Sur demande - *On request*		
8 x 8 mm	24 x 24 mm	9 x 9 mm	18 x 18 mm	36 x 36 mm

Pour tout outillage spécifique, merci de nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES MACHINES *Machines characteristics*

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Puissances *Power*	Avance *Advance*	Avance réglable *Adjustable Advance*	Vitesse couteaux *Blade speed*	Poids net *Weight*
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



Dimensions
PRECICUT 3D

Demande d'information
Cubeuse
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Aplatisseur à viande

- Idéal pour escalopes viennoises, paupiettes, rouleaux farcis... -

Demande d'information
Aplatisseur
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Aplatisseur à viande
Meat press
MATRIX 300

MADE IN FRANCE

Qualité 100% INOX

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*

Inclus - *included*

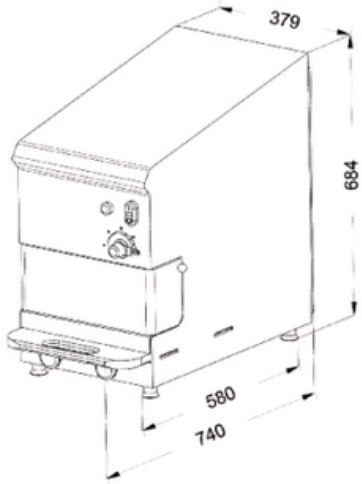
Option - *option*

Escaloppe viennoise

Rouleau viande farci

Braciola

Rouleaux de bœuf farcis



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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une plus grande sécurité alimentaire

Notre gamme de machines sous vide garantit une conservation parfaite grâce à une régulation optimum et une pompe de qualité.

Machine sous vide

ASTORR 416

ASTORR 421

ASTORR 570

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

ASTORR 416 et 421
ASTORR 570

Astorr 416 et 421
- 100 % inox
- Hygiène parfaite
- Performance
- Précision

Astorr 570
- Grandes capacités

Demande d'information
Machine sous vide
Sommaire

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Garantie 3 ans de la pompe
Pump warranty 3 years

Emballeuses sous-vide
Vacuum machines
ASTORR 416 et 421

Les machines ASTORR 416 et 421 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.

Options

- Injection de gaz neutre
- Hublot
- Chariot
- Plaque pour liquide
- Imprimante
- Affichage du taux de vide avec capteur de vide

- Le programmateur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure.
- La Conception tout inox sans cuve permet une hygiène parfaite et un entretien aisé.
- Possibilité de mémoriser 20 programmes.
- Barre de soudure à deux résistances (soudure + coupure ou sur demande 2 soudures).
- Pompe haut de gamme Becker (Germany).

OPTIONS

Hublot et chariot

Plaque inclinée pour liquide

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

Garantie 3 ans de la pompe
Pump warranty 3 years

Options - *options*

- Injection de gaz neutre
Injection of neutral gas
- Hublot
Cover with window
- Imprimante
Cover with window
- Plaque pour liquide
Tray for installing liquid products
- Affichage du taux de vide avec capteur de vide
Void-rate display with a vaccum sensor

Emballeuse sous-vide
Vacuum machine
ASTORR 570

ASTORR 570 est une machine sous-vide de grosse capacité, construction de qualité et pompe haut de gamme.

Caractéristiques Astorr 570

Standard -

- 2 barres de soudure parallèles gauche et droite : 2 x 550 mm

Ou configurations possible -

- 2 barres de soudure parallèles devant/derrière : 2 x 710 mm
- 2 barres de soudure perpendiculaire en L : 640 x 550 mm

En option -

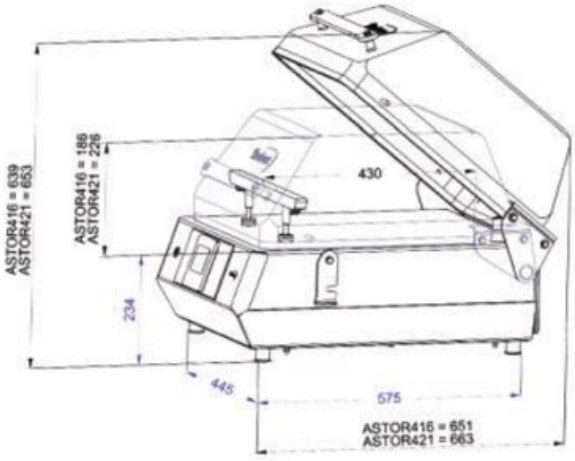
- 4 barres de soudure :
2 droite / gauche de 550 mm et 2 devant / derrière de 640 mm.

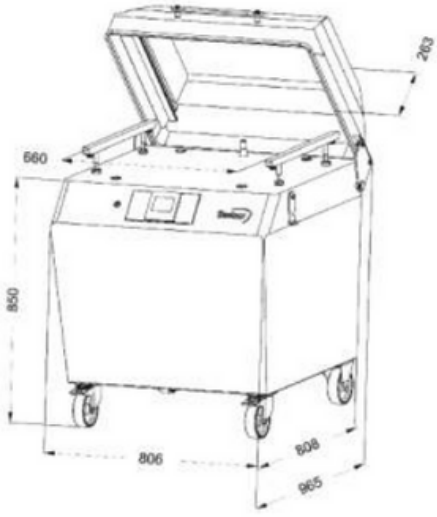
CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Machines à emballer sous-vide

ASTORR 416-421 et 570





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

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour former des produits selon vos désirs

Nos formeuses vous permettront de faire différentes formes en grande quantité avec tout type de produit.

Formeuse à steak

F2000

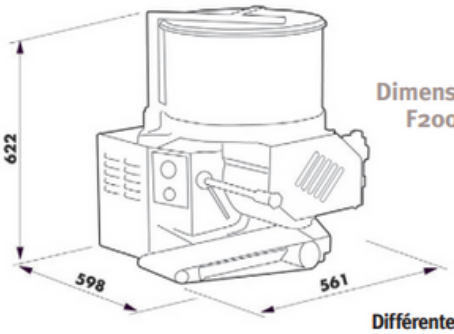
F3000

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

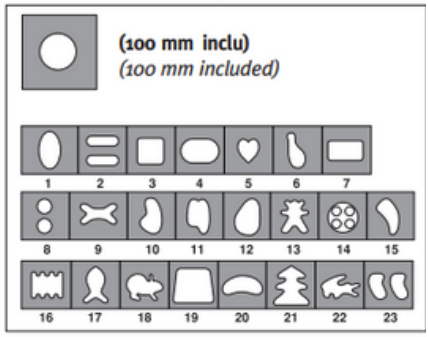
Formeuses à steak
Forming machines

F2000



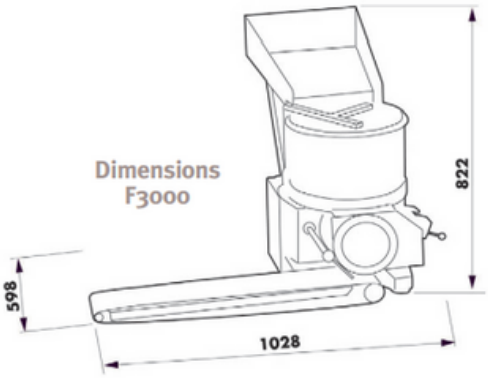
Dimensions F2000

Différentes formes d'empreintes possibles



F3000

Équipée de : *Equipped in* :
Tapis long, pédale, trémie d'alimentation et interfolieur
– *With long convoyer, pedal and feeding hopper.*



Dimensions F3000

F2000 - F3000

- Facile d'utilisation
- Trémie contenance environ 20 Kg
- Possibilité d'obtenir des portions de formats et de poids différents
- Très facile à démonter : trémie, pales, rouleau, tapis, racleur.
- Conforme aux normes C.E.

Options disponibles –
Pédale de contrôle –
Interfolieur –
Tapis long –
Réhausse de trémie –
Empreinte spéciale –
Empreinte double –
Emballage export –
Caisse bois –

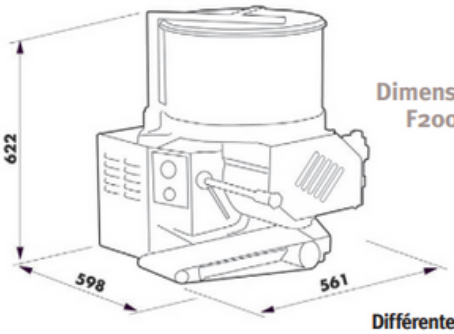
Réf *Ref*	Tension *Tension*	Production *Production*	Motor *Motor*	Poids net *Weight*
F 2000	Mono, 230 V	2000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	65 Kg
F 3000	Mono, 230 V	3000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	65 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

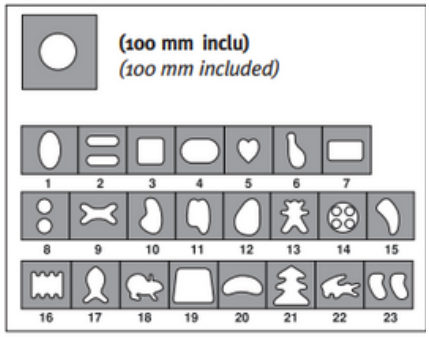
Formeuses à steak
Forming machines

F2000



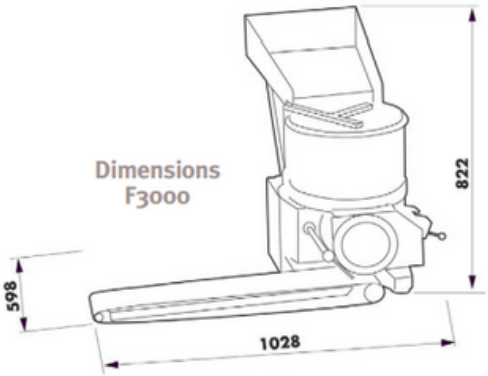
Dimensions F2000

Différentes formes d'empreintes possibles



F3000

Équipée de : *Equipped in* :
Tapis long, pédale, trémie d'alimentation et interfolieur
– *With long convoyer, pedal and feeding hopper.*



Dimensions F3000

F2000 - F3000

- Facile d'utilisation
- Trémie contenance environ 20 Kg
- Possibilité d'obtenir des portions de formats et de poids différents
- Très facile à démonter : trémie, pales, rouleau, tapis, racleur.
- Conforme aux normes C.E.

Options disponibles –
Pédale de contrôle –
Interfolieur –
Tapis long –
Réhausse de trémie –
Empreinte spéciale –
Empreinte double –
Emballage export –
Caisse bois –

Réf *Ref*	Tension *Tension*	Production *Production*	Motor *Motor*	Poids net *Weight*
F 2000	Mono, 230 V	2000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	65 Kg
F 3000	Mono, 230 V	3000 Pièces / h	1 CV (0,75 Kw)	65 Kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une mise en valeur de vos viandes

Alliant précision et productivité nos éplucheuses vous feront gagner du temps et optimiseront la présentation de vos produits tout en limitant les pertes.

Eplucheuse découenneuse

DC 460

ADW 400

DC500

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

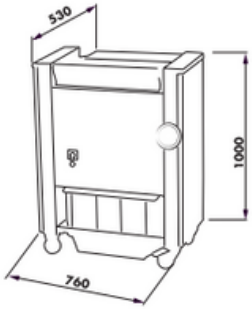
Éplucheuses - découenneuses

EPLUCHEUSES ET DÉCOUENNEUSES

Machines idéales pour le travail du bœuf, du veau, du cheval, agneau, volaille, poisson, abats. La qualité d'usinage des pièces et la précision d'ajustage permet de faire un travail de qualité dans des temps record. Les machines DW et DC sont conçues pour être nettoyées facilement, en toute sécurité, dans les moindres détails. Montées sur roulettes.
Entièrement inox 18-10. Finition inox brossé.
Conformes aux normes C.E.

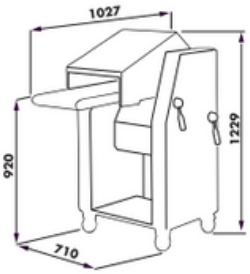
Options disponibles - *Available Options*:
Moteur 2 vitesses sur ADW 400 - 0,7 - 0,85 W - 400 V.
Vitesse de travail 60-120 trs/mn.

DC460 - DC500



Dimensions

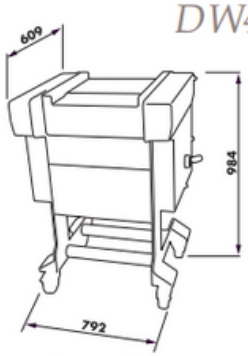
ADW400



Dimensions

Machine en position de travail manuel

DW400



Dimensions

Détail du rouleau de nettoyage DC500

Réf *Ref*	Type *Type*	Tension *Tension*	Largeur de travail *Working width*	Puissance *Power*	Système de nettoyage *Cleaning system*	Poids net *Weight*
DC460	Éplucheuse - Découenneuse *Peeling skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	2 / 3 CV	Par peigne / *By comb*	190 kg
DC500	Éplucheuse - Découenneuse *Peeling skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	2 / 3 CV	Par rouleau et peigne *By roller and comb*	160 kg
DW400	Éplucheuse / *Peeling machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	2 / 3 CV	Par air comprimé *By compressed air*	180 kg
ADW400	Découenneuse *skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	1 CV	Manuel et automatique *Manual and automatic*	150 kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

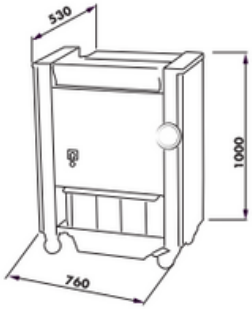
Éplucheuses - découenneuses

EPLUCHEUSES ET DÉCOUENNEUSES

Machines idéales pour le travail du bœuf, du veau, du cheval, agneau, volaille, poisson, abats. La qualité d'usinage des pièces et la précision d'ajustage permet de faire un travail de qualité dans des temps record. Les machines DW et DC sont conçues pour être nettoyées facilement, en toute sécurité, dans les moindres détails. Montées sur roulettes.
Entièrement inox 18-10. Finition inox brossé.
Conformes aux normes C.E.

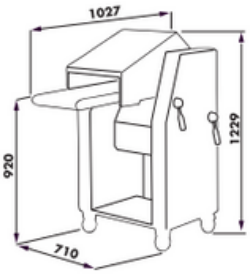
Options disponibles - *Available Options*:
Moteur 2 vitesses sur ADW 400 - 0,7 - 0,85 W - 400 V.
Vitesse de travail 60-120 trs/mn.

DC460 - DC500



Dimensions

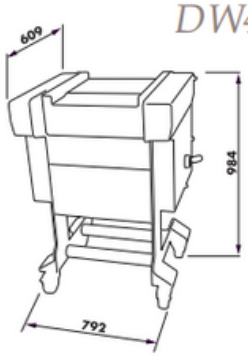
ADW400



Dimensions

Machine en position de travail manuel

DW400



Dimensions

Détail du rouleau de nettoyage DC500

Réf *Ref*	Type *Type*	Tension *Tension*	Largeur de travail *Working width*	Puissance *Power*	Système de nettoyage *Cleaning system*	Poids net *Weight*
DC460	Éplucheuse - Découenneuse *Peeling skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	2 / 3 CV	Par peigne / *By comb*	190 kg
DC500	Éplucheuse - Découenneuse *Peeling skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	2 / 3 CV	Par rouleau et peigne *By roller and comb*	160 kg
DW400	Éplucheuse / *Peeling machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	2 / 3 CV	Par air comprimé *By compressed air*	180 kg
ADW400	Découenneuse *skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	1 CV	Manuel et automatique *Manual and automatic*	150 kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

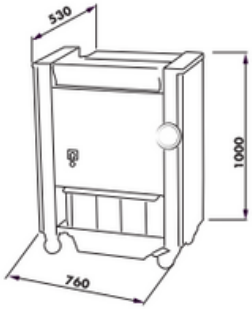
Éplucheuses - découenneuses

EPLUCHEUSES ET DÉCOUENNEUSES

Machines idéales pour le travail du bœuf, du veau, du cheval, agneau, volaille, poisson, abats. La qualité d'usinage des pièces et la précision d'ajustage permet de faire un travail de qualité dans des temps record. Les machines DW et DC sont conçues pour être nettoyées facilement, en toute sécurité, dans les moindres détails. Montées sur roulettes.
Entièrement inox 18-10. Finition inox brossé.
Conformes aux normes C.E.

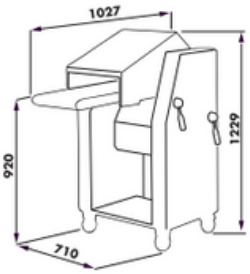
Options disponibles - *Available Options*:
Moteur 2 vitesses sur ADW 400 - 0,7 - 0,85 W - 400 V.
Vitesse de travail 60-120 trs/mn.

DC460 - DC500



Dimensions

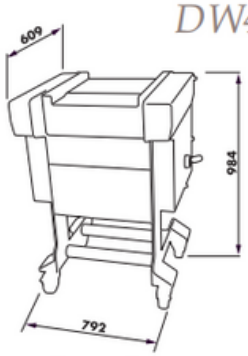
ADW400



Dimensions

Machine en position de travail manuel

DW400



Dimensions

Détail du rouleau de nettoyage DC500

Réf *Ref*	Type *Type*	Tension *Tension*	Largeur de travail *Working width*	Puissance *Power*	Système de nettoyage *Cleaning system*	Poids net *Weight*
DC460	Éplucheuse - Découenneuse *Peeling skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	2 / 3 CV	Par peigne / *By comb*	190 kg
DC500	Éplucheuse - Découenneuse *Peeling skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	460 mm	2 / 3 CV	Par rouleau et peigne *By roller and comb*	160 kg
DW400	Éplucheuse / *Peeling machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	2 / 3 CV	Par air comprimé *By compressed air*	180 kg
ADW400	Découenneuse *skinning machine*	TRI, 400 V, 50 Hz	400 mm	1 CV	Manuel et automatique *Manual and automatic*	150 kg

CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

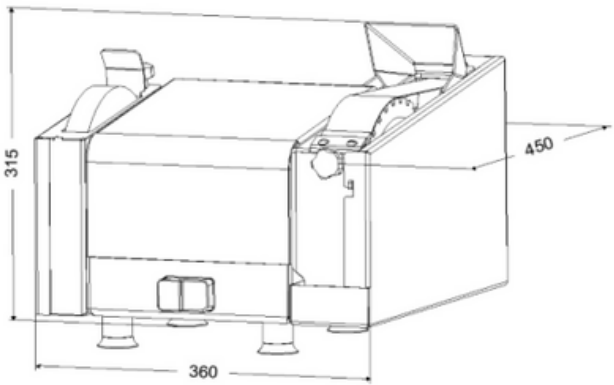
Affûteuse à bande

RÉNOV 200

Rénov 200

- Affûteuse à bande humide - *Wet belt sharpening machine*
- Pas d'échauffement des couteaux - *No knive 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



CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

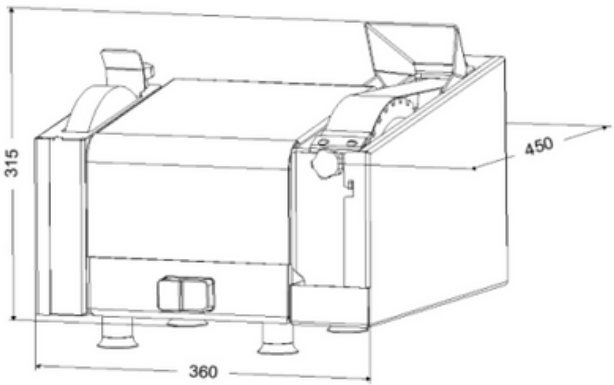
Affûteuse à bande

RÉNOV 200

Rénov 200

- Affûteuse à bande humide - *Wet belt sharpening machine*
- Pas d'échauffement des couteaux - *No knive 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



CDA CHR
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Dadaux TECHNOLOGIES

Pour une mise en valeur de vos viandes

Alliant précision et productivité nos éplucheuses vous feront gagner du temps et optimiseront la présentation de vos produits tout en limitant les pertes.

Coupe-légumes

VG-180

Coupe-légumes permettant d'obtenir une coupe parfaite : qualité, production, ergonomie

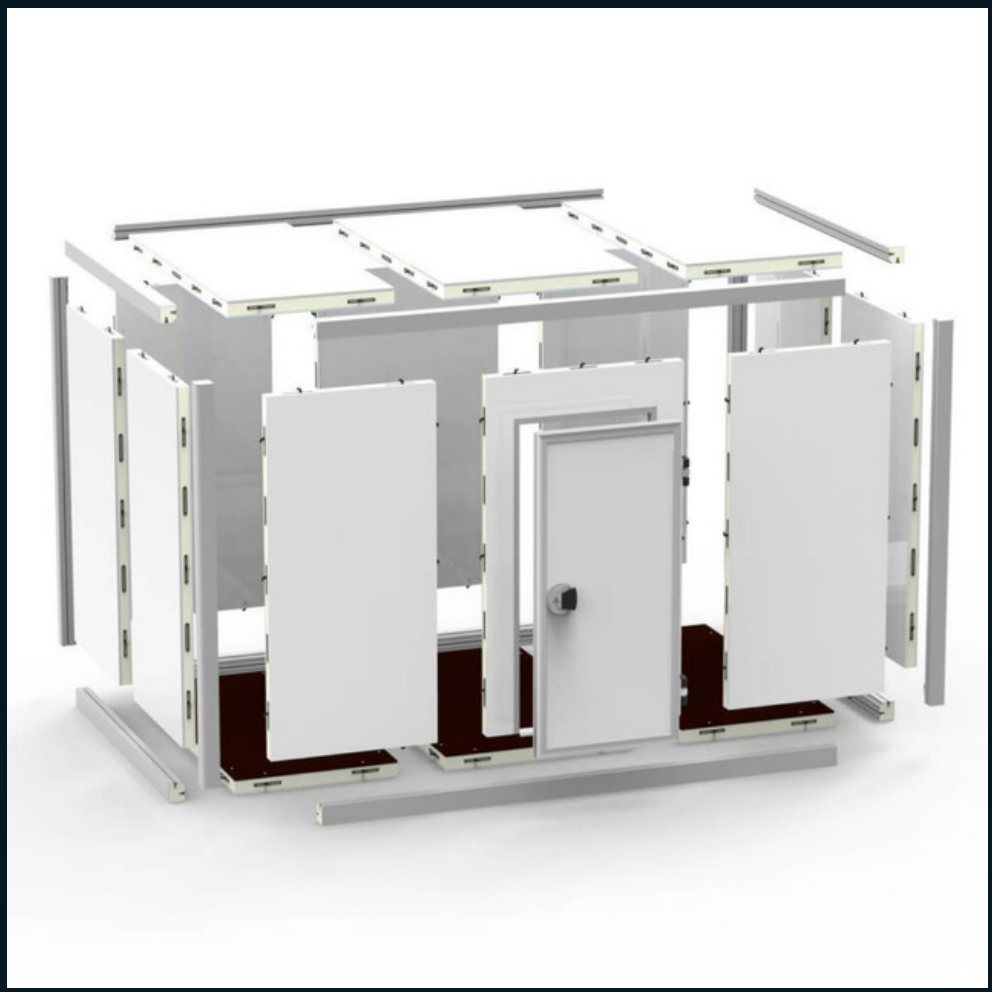
Conforme aux normes CE

Fabriqué en France

POSSIBILITÉ DE RÉGLAGE EN COURS DE COUPE | ÉQUIPÉ D'UN DOUBLE COUTEAU | COUPE RÉGLABLE DE1.1 MM À 56.5 MM | ENTIÈREMENT INOX 18-10

CDA CHR

Dadaux TECHNOLOGIES



04 76 42 78 69

contact@cdachr.com

www.cdachr.com