



Le partenaire
alimentaire

THE FOOD PARTNER

SOMMAIRE / *Summary.*

4 - 5	TRANCHEURS À JAMBON / <i>Ham Slicers</i>
6 - 11	HACHOIRS / <i>Meat mincers</i>
12 - 17	HACHOIRS REFRIGÉRÉS / <i>Refrigerated meat mincers</i>
18 - 21	POUSSOIRS / <i>Stuffers</i>
22 - 25	MÉLANGEURS / <i>Mixers</i>
26 - 31	CUTTERS / <i>Cutters</i>
32 - 35	SCIES À OS / <i>Band saws</i>
36 - 39	COUPES COTELETES / <i>Chop cutters</i>
40 - 41	ÉPLUCHEUSES / <i>Peeling and skinning machines</i>
42 - 43	MACHINES À EMBALLER / <i>Vacuum machines</i> SOUS VIDE
44 - 45	FORMEUSES À STEAK / <i>Forming machines</i>



“Nous répondons à vos exigences de performance, de sécurité et d'utilisation”



Nous sommes très heureux de vous présenter notre nouveau catalogue Dadaux. Vous ne manquerez pas d'apprécier l'attention particulière que nous portons à l'ensemble de notre gamme afin de favoriser une évolution technique nécessaire à vos exigences. Ainsi, vous découvrirez le développement important de nos différents types de machines qui atteignent un niveau de technicité et de finition inégalé. En effet, notre longue expérience et notre outil interne de production associé à notre bureau d'étude intégré nous permettent de développer et produire des équipements qui répondent à vos exigences de performance, assurent la sécurité et facilitent le travail des utilisateurs.

L'étendue de notre gamme nous permet de fournir l'intégralité des besoins d'un supermarché / hypermarché et d'un artisan boucher-charcutier. Notre société, forte de 33 années d'expérience dans la distribution et la fabrication de matériel de boucherie, de charcuterie et d'industrie agroalimentaire, se positionne aujourd'hui en leader sur le marché national. Cette forte reconnaissance nous aide à développer nos ventes à l'export qui sont en nette progression et ce dans plus de 25 pays.

Notre société est représentée sur le territoire national par quatre commerciaux qui visitent la grande distribution, l'industrie agroalimentaire et nos 120 distributeurs qui restent au contact des artisans, des collectivités, des restaurants et des entreprises moyennes.

Fort de la confiance que vous nous témoignez et des évolutions apportées, je pense que cette nouvelle gamme favorisera assurément votre progression.

*Jean-Claude Dadaux
PDG de Dadaux SAS*

“WE ANSWER YOUR REQUIREMENTS OF PERFORMANCE, SECURITY AND USING”

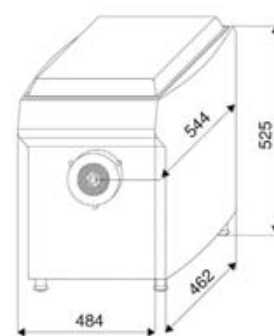
We are very glad to introduce our new catalogue Dadaux. You will surely note the attention we bring to all our range in order to promote technical evolution requisite for you. So, you will discover the important development of our various types of machines who reach an unequalled level of technicality and finishing level. Actually, our long experience and our production internal tool, associated with our designing department allow us to develop and produce equipments that answer your performance requirements and ensure the safety and facility of work for users. The area of our range allows us to supply the completeness of the needs of a supermarket / hypermarket and with a craftsman butcher-pork butcher.

Our company with its 33 years experience in distribution and manufacturing of butchery, delicatessen trade and food material is today the leader on the national market. This gratitude allows us to develop our sales on Export market, which are clearly in advance in more than 25 countries. Our company is represented on national territory by 4 commercials that visit supermarkets and food industries and our 120 distributors take care of craftsmen, collectivities, restaurants and small and medium-sized firms.

The confidence you used to show us and the material improvements, make me think that this new range will certainly promote your progression.

Les hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



Dimensions
Cryolite

“Cryolite”

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc - corps démontable

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox brossé

Double coupe

Réducteur à bains de graisse
(graissé à vie)

Réfrigération par compresseur
hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique à
affichage digital – Gaz : R134

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and dismantable body

Cooled body and storage space

Fine glossy stainless steel finish

System unger

Oil bath reducer
(permanently oiled)

Refrigeration by hermetic compressor
and static cold

Regulation by digital display electronic
thermostat – Gaz : R134

Complies with CE norms



Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Système de coupe – Cutting system :

- Simple coupe – System enterprise,
- Triple coupe (Utilisation possible avec une grille et un couteau supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a extra blade and knife on system unger)

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYOLITE	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	10 L	98 mm	Ø 5 mm	85 Kg

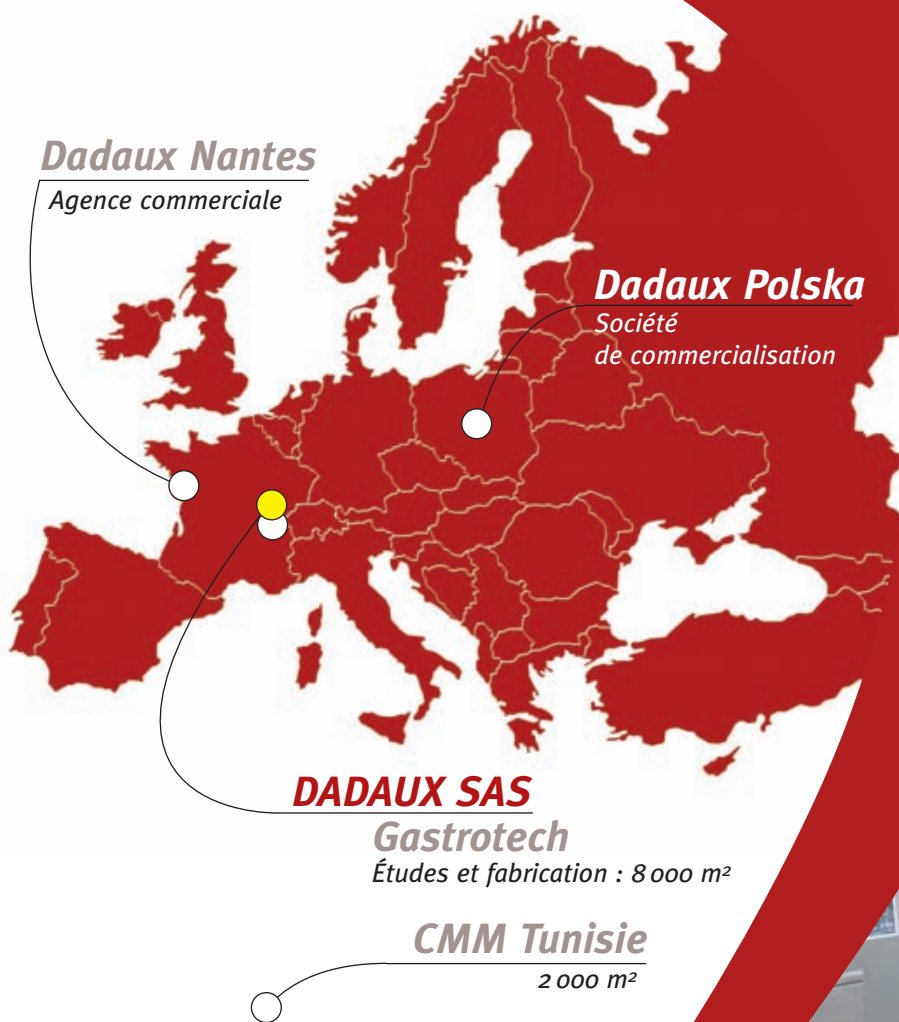


Un outil de production performant

Nous fabriquons depuis plus de 20 ans l'ensemble de la gamme dans nos ateliers sur une surface qui atteint aujourd'hui 10 000 m². Du bureau d'étude au montage final, la maîtrise parfaite de la chaîne permet une meilleure réactivité. Le magasin de pièces détachées garantit la rapidité du service après-vente.

A SUCCESSFUL TOOL OF PRODUCTION. *We make for more than 20 years the whole range in our workshops on a surface which reaches 10 000 m² today.*

From the design department to the final assembly, the control of the assembly line allows a better ability to react. The spare part shop permit the flexibility of the after-sales service.





LE BOUCHAUD – 39800 BERSAILLIN
Tél. +33.3.84.85.51.71 – Fax : +33.3.84.85.53.92
Internet : www.dadaux.com – E-mail : dadaux@dadaux.com