majorSlice

le meilleur de la coupe

the best of slice

300 Manuel

350 Semi Automatique

DADAUX

Gastrotech

major Slice

le meilleur de la coupe

Machine étanche. Nettoyable à la douchette.
Construction 100 % INOX 18-10.
Entraînement par pignons. Utilisable en manuel ou en automatique (chariot débrayable).
Vitesse réglable de 5 à 45 coupes par minutes.
Le produit est parfaitement bloqué sur le porte produit grâce à un bloqueur latéral réglable et à la griffe du pousse talon.

Major Slice - The best of slice

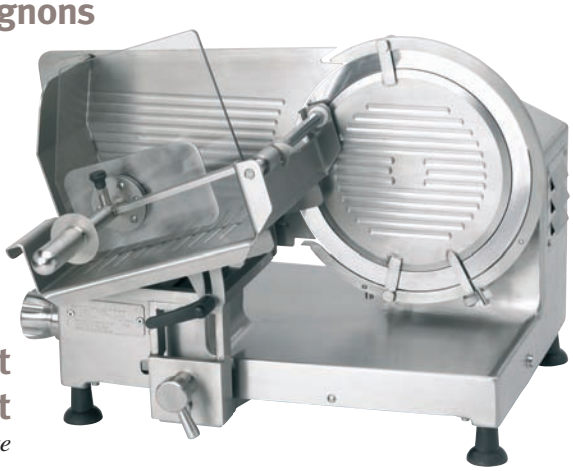
Waterproof machine. Can be cleaned in shower.
Manufactured 100 % in stainless steel 18-10.
Gear driver. Usable in manual and automatic (clutchable carriage).
Adjustable speed from5 to 45 slices per minutes.
The product is perfectly maintained on the food chute thanks to its adjustable side guide and its push heel with claw.

Options disponibles - *Available Options* :
Tension : TRI, 400V, 50Hz
Fréquence – *Frequency* : 60Hz
Emballage export – *Export packaging* : Caisse bois - *Woodenbox*

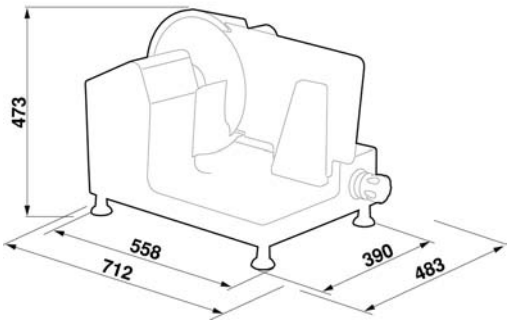
Major Slice 300

Entraînement par pignons
Gear driver

Chariot démontable
Carriage removable

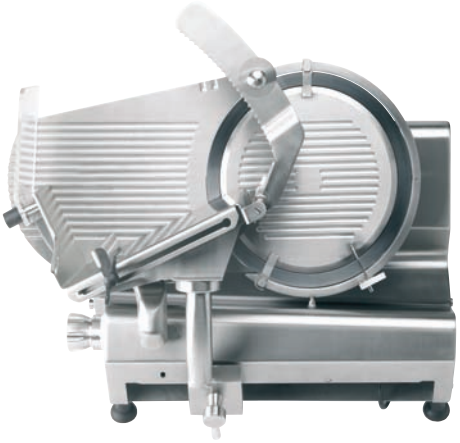


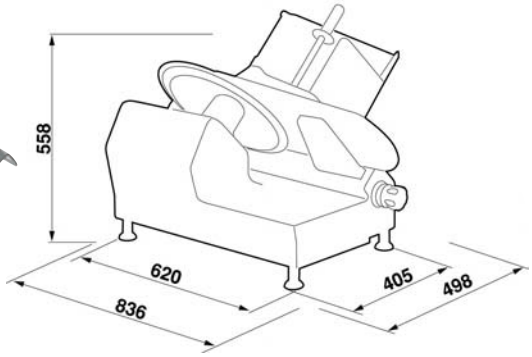
Porte produit basculant
Tipping food chute



Dimensions

Major Slice 350 semi-auto





Dimensions

Porte produit avec blocage latéral et griffe pousse talon

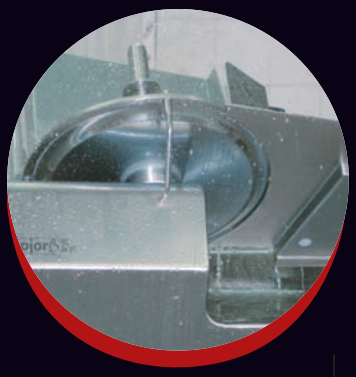
Food chute with side guide and push hell with claw

Accessiblilité nettoyage

Cleaning accessibility

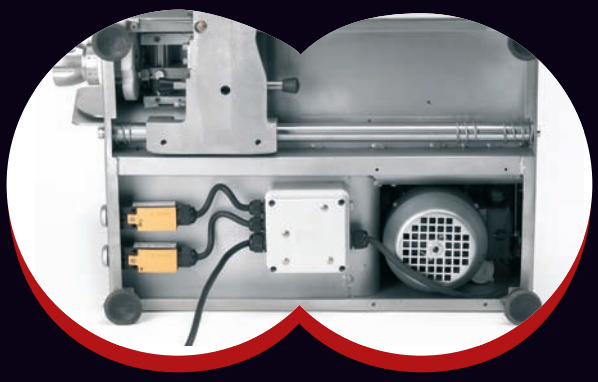
DADAUX
Gastrotech

Réf *Ref*	Type *TYPE*	Tension *Tension*	Ø de lame *Blade diameter*	Moteur *Motor*	Poids net *Weight*
MAJOR SLICE 300	Manuel - Vertical Manual - Vertical	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,5 CV (0,36Kw)	50 Kg
MAJOR SLICE 350 Semi auto	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5 CV (0,36Kw)	68 Kg



Nettoyage à la douchette
Low-pressure wash

Bouton réglage INOX
Stainless steel adjusting button



Etanchéité machine
Waterproofness

DADAUX Gastrotech

Dadaux Gastrotech SARL - Zone industrielle - Rue Claude Nicolas Ledoux - 39800 Poligny
Tél. + 33 (0) 3 84 51 51 36 - Fax : + 33 (0) 3 84 37 10 22
www.dadaux.com - E-mail : gastrotech@dadaux-gastrotech.com

Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis. / *Paoh ! Studio graphique - Dole - 03 84 82 50 21 - Avril 2010 .*