

major *Slice*

le meilleur de la coupe

Major Slice 300 Manuel Gravité





majorSlice

Le meilleur de la coupe

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 courroie. 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, même très fin, et une satisfaction des utilisateurs pendant de nombreuses années. Equipé d'un moteur mono de 1,3 CV. Indice de protection du trancheur : IP 54.

Major Slice - The best of slice

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 20 mm. VARIOCUT system. Driving by belt. Independant sharpener with a simultaneous rollers movement that warrant a perfect grinding. 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 Mono 1,3 CV. Indication of waterproofness IP 54.

Major Slice - El mejor del Corte

Totalmente fabricado en inoxidable AISI 304. Resistencia a la corrosión. Funcionamiento fiable y facilidad de limpieza gracias a un diseño ergonómico y una caretilla desmontable. Estructura muy rígida. Regulador de espesura de loncha de gran precisión : de 0 a 20 mm. Sistema VARIOCUT. Transmisión por correa. Afilador independiente con una maniobra de las ruedas simultánea garantizando un afilado

perfecto. Esta operación puede ser hecha por una persona que no la ha realizada nunca. Caretilla corrediza gracias a su sistema de guido bien ajustado. La robustez y la calidad de esta cortadora permite obtener lonchas perfectas* y una satisfacción de los usuarios durante muchos años con motor Mono de 1,3 CV. Indicio de estanquidad IP 54. * hasta las más finas.



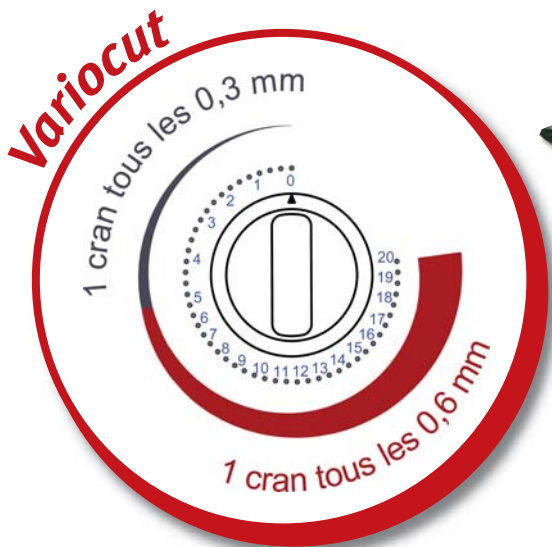
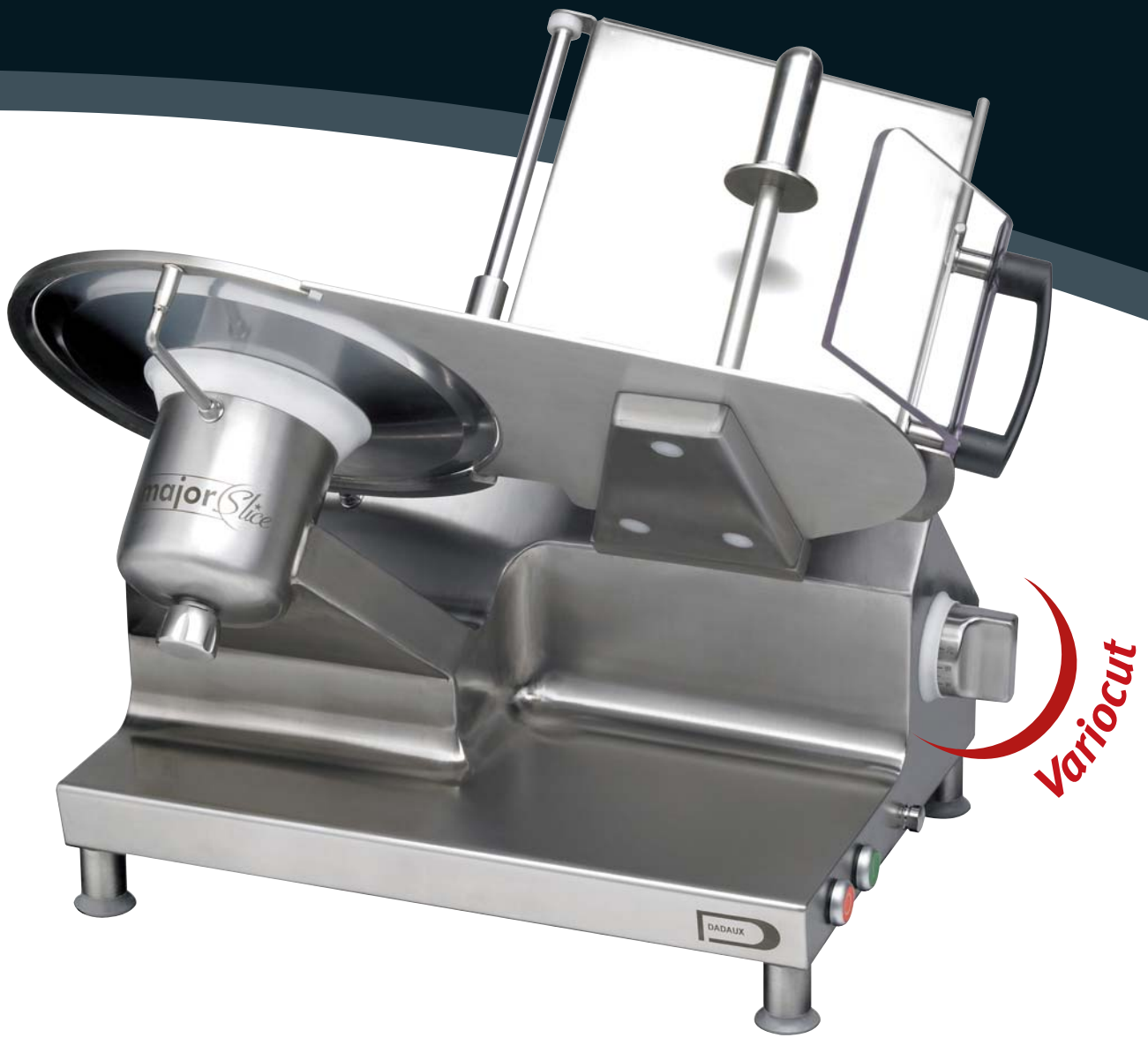
Bouton réglage INOX
Stainless steel adjusting button
Botón regulación inoxidable



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning
Accesibilidad para la limpieza



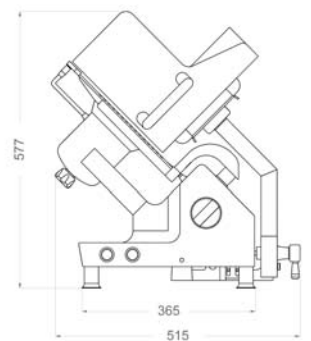
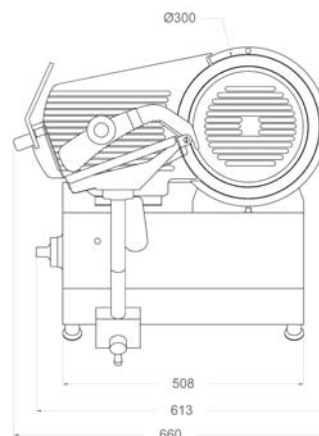
Chariot démontable
Carriage removable
Caretilla desmontable



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

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

El botón regulación Variocut permite hacer el chapeado fino con gran precisión (plato condimentado con mantequilla fundida y sazónada, jamón seco, carne de grison, tocino entreverado)



Dimensions



Cache lame
Blade cover
Paragolpes cuchilla



MAJOR'SLICE 300

Entraînement par courroie	Lame Ø 300	Moteur 0,18 CV Mono 230 V	Bâti 100 % inox	Epaisseur coupe 0-20 mm
<i>Driving by belt</i>	<i>Blade Ø 300</i>	<i>Motor 0,18 CV Mono 230 V</i>	<i>100 % stainless steel frame</i>	<i>Cut thickness 0-20 mm</i>
<i>Transmisiòn por correa</i>	<i>Cuchilla Ø 300</i>	<i>Motor 0,18 CV Mono 230 V</i>	<i>100 % inox cuerpo màquina</i>	<i>Espesor de corte 0-20 mm</i>



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