

# trancheurs SLICO 700/1100



*SLICO 1100*



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE  
THE FOOD PARTNER



**Roulette escamotable**  
Retractable wheel



**Intérieur du corps de coupe parfaitement propre. Tous les angles sont arrondis**

Inside the cut boy perfectly clean. Every corners are rounded

## TRANCHEURS SLICO

Retour automatique avec course programmable. 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. 3 cadences de coupe : 97 - 195 et 390 coups/min. Puissance raccordée 4 CV. Système d'avance hydraulique : 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

### Trancheurs SLICO

Automatic return with programmable carriage travel. Smooth and saw-toothed or micro-sawtoothed blades. Selection of thrust: step by step and continuous according of different products to slice. Chop cutter cleaning: with water. 3 cadences of cut: 97 - 195 and 390 cutting/min. Connecting power: 4 CV. Hydraulic advance system: this principle is necessary for an intensive use in heavy conditions (humidity and cold). Complies with CE standard.

#### Sliced products

Meat with and without bone, delicatessen, fish.



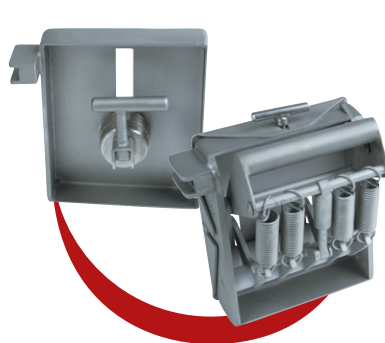
**Coffret de commande protégé contre les projections d'eau sous pression**

Case control protected against water splash under pressure



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

Embossed and inclined canal in order to limit the friction of the meat



**Griffe standard et spéciale avec ressorts de pression**

Standard and special claw with compression spring



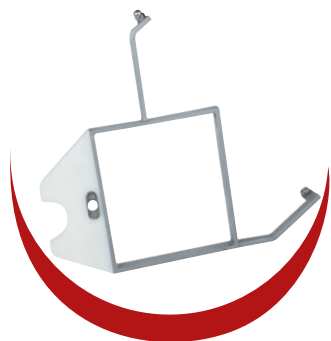
**Tapis de sortie**  
Band

# trancheurs SLICO 700/1100



*SLICO 700*

Paah / Dole. Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis.



**Contre couteau**  
Counter knife



**Couteau double**  
Double knife



**Couteau semi-cranté**  
Sawtoothed knife



**Couteau lisse**  
Smooth knife





### Machine en position de nettoyage

Open machine for the cleaning



### Charnières, Couvercles

Lids hinges

	Magasin de chargement Loading magazine	Puissance Power	Encombrement Overall dimensions	Poids Weight
SLICO 700	200 x 230 x 705	3 + 1 CV TRI 400 V ou TRI 220 V	1668 x 833 x 1440	290 Kg
SLICO 1100	200 x 230 x 1055	3 + 1 CV TRI 400 V ou TRI 220 V	2368 x 833 x 1440	330 Kg
SLICO 700 à tapis (band)	200 x 230 x 705	3 + 1 + 0,37 CV TRI 400 V + N ou TRI 220 V	1862 x 833 x 1440	350 Kg
SLICO 1100 à tapis (band)	200 x 230 x 1055	3 + 1 + 0,37 CV TRI 400 V + N ou TRI 220 V	1562 x 833 x 1440	380 Kg

Paoh / Doie. Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis.



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin - Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71  
Fax : + 33 (0) 3 84 85 53 92 - www.dadaux.com - E-mail : dadaux@dadaux.com