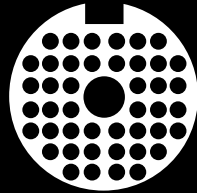
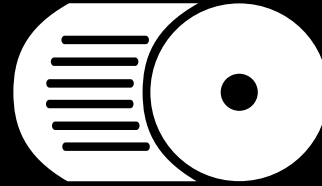


Trancheurs  
à côtelette



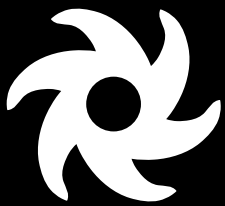
Hachoirs



Trancheurs  
à jambon



Mélangeurs



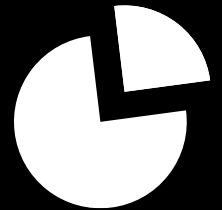
Cutters



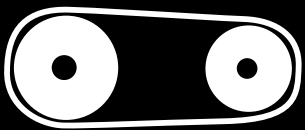
Scies à os



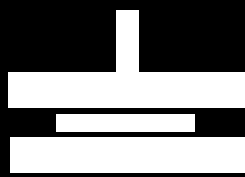
Poussoirs



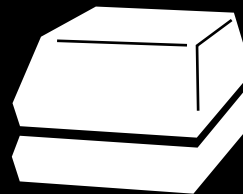
Trancheurs  
à fromage



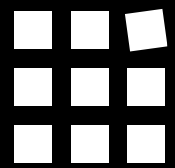
Affûteuse  
à bande



Aplatisseur  
à viande



Emballeuses  
sous vide



Cubeuses



## INTRO

# UNE HISTOIRE DE FAMILLE ...

*La société Dadaux se démarque sur le marché mondial de l'équipement de la boucherie, charcuterie, et aux produits des rayons fromage depuis des années.*

*Sa capacité a toujours se réinventer lui offre une place forte et pérenne qui résulte d'une histoire de famille qui a débuté il y a 50 ans dont 40 ans de fabrication et qui s'étend désormais sur 3 générations.*

*2025, Albin Dadaux prendra officiellement les rênes de la société avec le soutien et l'expérience de son père Jean Claude Dadaux. Leur complicité, leur savoir-faire et leur vision avant-gardiste présagent de belles années à venir pour la société*

*Comme tous les ans, les objectifs seront de répondre aux besoins des clients et d'être à leur écoute par le biais d'innovations avec le soutien indéfectible d'un réseau de distributeurs performants, et de conserver la fidélité et la confiance des chaînes de magasins.*

### A FAMILY STORY .....

*Dadaux has been making its name on the world market for equipment for butchers, delicatessens and cheese counter products for many years.*

*Its ability to constantly reinvent itself has given it a strong and lasting position, the result of a family history that began 50 years ago, including 40 years of manufacturing, and now extends over 3 generations.*

*In 2025, Albin Dadaux will officially take over the company with the support and experience of his father Jean Claude Dadaux. Their complicity, know-how and avant-garde vision herald many fine years ahead for the company.*

*As in previous years, the company's objectives will be to meet customers' needs and listen to them through innovation, with the ongoing support of a network of high-performance distributors, and to retain the loyalty and trust of chain retailers.*

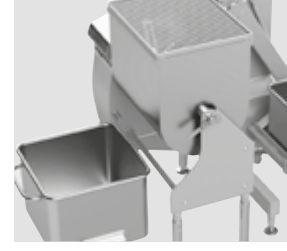


Jean-Claude Dadaux

Albin Dadaux

**NOTRE ORGANISATION ET NOS INVESTISSEMENTS TANT SUR LE PLAN MACHINES-OUTIS QUE CAPITAL HUMAIN PERMETTENT D'INTÉGRER ET DE GÉRER DE NOUVELLES FABRICATIONS SEREINEMENT. NOUS COMMENÇONS L'ANNÉE 2024 AVEC TOUJOURS AUTANT D'ENTHOUSIASME.**

*Our organization and our investments both in terms of machine tools and human capital allow us to integrate and manage new products with confidence. We are starting the year 2024 with a lot of enthusiasm.*



# Deux unités de production - *Two production units*



**BERSALLIN**

**USINE  
DADAUX**



**POLIGNY**

**USINE DADAUX  
GASTROTECH**

# **Dadaux : une présence mondiale dans 130 pays...**

*A global presence in 130 countries*



# NOUVEAUTÉS



## PÉTRINS À BRAS PMX80-120-180 PB

PÉTRINS MÉLANGEURS  
IDÉALS POUR LES  
CHAIRES DURES. GRANDE  
ROBUSTESSE POUR UNE  
LONGÉVITÉ ACCRUE.

*Kneader-mixers - PMX80-120-180 PB*

*Ideal for hard flesh. Very robust for an increased service life.*



## PÉTRINS À BRAS - PMX 275-PB MAX

AVEC OU SANS CHARGEUR, MACHINE POUR LES  
GROSSES PRODUCTIONS. ÉQUIPÉ DE SON CHARGEUR,  
IL ASSURE LA PRODUCTION "CONFORTABLEMENT".

*Kneader-mixers - Pmx 275 - PB with or without loader*

*Machine conceived for large productions. When it is equipped with a loader, it ensures a "comfortable" production.*



## APLATISSEUR À VIANDES MATRIX 300

L'APLATISSEUR À VIANDES PERMET D'APPORTER  
DE LA VALEUR AJOUTÉE DANS LES RAYONS  
BOUCHERIE AVEC DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS.

*Meat Press - MATRIX 300 :*

*It adds value to Meat departments as it enables a larger range of preparations / recipes.*



## NOUVEAUTÉ 2023



## HACHOIR RÉFRIGÉRÉ CRYPTON

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC OU SANS PORTIONNEUR

*Refrigerateur meat mincer - Crypton*  
*With or without portioner*

## ACCESSOIRES POUR RENDRE LES POUSSOIRS MULTIFONCTIONS

*Our range of accessories for stuffers makes them multifunctional*

PORTIONNEUR



KEFTA



DOSEUR  
MANUEL





**MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE  
ASTORR 421/2 ET 440/2**

MACHINE ÉQUIPÉE DE 2 BARRES DE SOUDURE  
ET D'UNE HYGIÈNE PARFAITE

*Vacuum machine - Astorr 421/2 and 440/2  
Well equipped machine that enables a perfect hygiene.*



**HACHOIR MÉLANGEUR RÉFRIGÉRÉ  
TYPE CRYOLITE AUTO**

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AUTOMATIQUE  
À GRAND DÉBIT. IDÉAL POUR LES  
STEAKS HAMBURGERS ÉPICÉS,  
SALÉS...

*Refrigerated automatic mincer with high refrigerated  
mixer grinder - Type Cryolite Auto  
Flow ideal for salty or spicy hamburgers.*



**MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE  
ASTORR 570**

MACHINE SOUS-VIDE DE GROSSE CAPACITÉ,  
CONSTRUCTION DE QUALITÉ ET POMPE HAUT DE GAMME.

*Vacuum machine - Astorr 570  
Machine that offers high capacities. High-quality construction.  
High-end pump.*



**TRANCHEUR - OPTIMUM**

TRANCHEUR AVEC LES MÊMES QUALITÉS  
QUE LE MAJOR'SLICE 300 EN 330 MM.

*Slicer  
It has the same qualities as the Optimum,  
but with a blade Ø300 and Ø330*



**TRANCHEUR  
MAJOR'SLICE 350 - SÉCURITÉ**

POUR LIMITER LES ACCIDENTS

*Slicer - Major'Slice 350 with safety  
to avoid the accident.*



350 avec sécurité



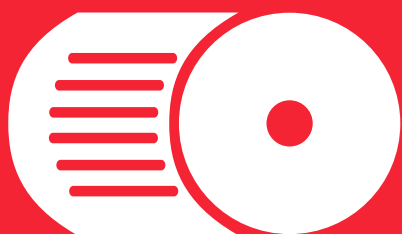
# **Dadaux**

TECHNOLOGIES

## **SOMMAIRE / Summary**

<b>10 - 17</b>	<b>TRANCHEURS À JAMBON / Ham Slicers</b>
<b>18 - 21</b>	<b>EMBALLEUSES SOUS VIDE / Vacuum machines</b>
<b>22 - 23</b>	<b>AFFÛTEUSE À BANDE / Sharpening machine</b>
<b>24 - 29</b>	<b>HACHOIRS REFRIGÉRÉS / Refrigerated meat mincers</b>
<b>30 - 37</b>	<b>HACHOIRS / Meat mincers</b>
<b>38 - 39</b>	<b>APLATISSEUR À VIANDE / Meat press</b>
<b>40 - 45</b>	<b>MÉLANGEURS / Mixers</b>
<b>46 - 49</b>	<b>POUSSOIRS / Stuffers</b>
<b>50 - 57</b>	<b>CUTTERS / Cutters</b>
<b>58 - 63</b>	<b>SCIES À OS / Band saws</b>
<b>64 - 69</b>	<b>COUPES CÔTELETTES / Chop cutters</b>
<b>70 - 71</b>	<b>CUBEUSES / Dicer machine</b>
<b>72 - 73</b>	<b>TRANCHEURS À FROMAGES / Cheeses slicers</b>





# TRANCHEURS À JAMBON

*HAM SLICERS*

major *Slice*





# Major Style



**Major'Style 350**

**Trancheur à volant à mouvement automatique.**  
*Automatic movement manual slicer.*

**Épaisseur réglable de 0 à 2 mm.**  
*Great precision slice thickness regulator from 0 to 2 mm.*

**Lame Ø 250mm / 350mm**  
*Blade diameter : 250 mm et 350mm*

**Capacité de coupe : 200 x 150 mm / 270 x 250 mm**  
*Cutting capacity : 200 x 150 mm / 270 x 250 mm*

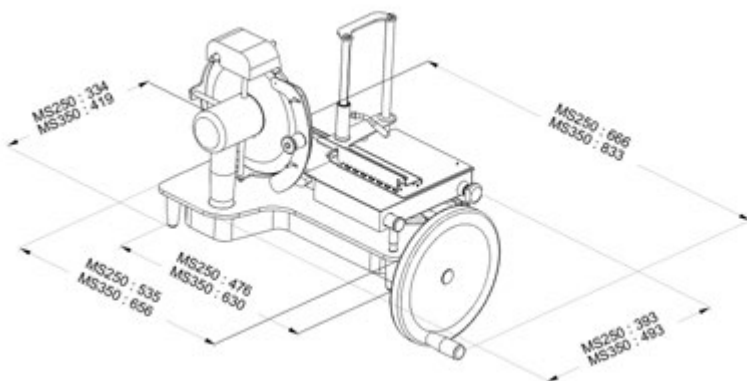
**Poids : 45 Kg Weight : 45 Kg / Poids : 72 Kg Weight : 72 Kg**

**Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Entirely in stainless steel Aisi 304.**

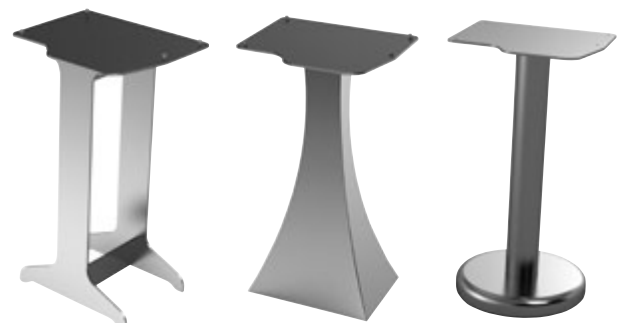
**Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique.**  
*Operating reliability and easy cleaning thanks to its ergonomic design.*



**Major'Style  
220 -250**



**Dimensions**



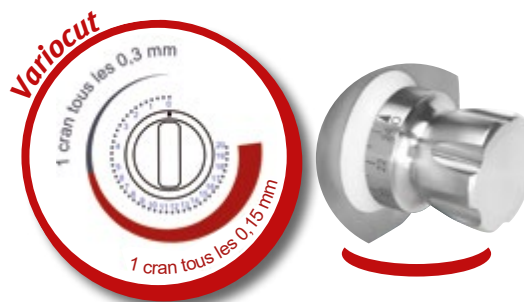
*Pied droit*

*Pied évasé*

*Pied rond*

# Trancheurs à jambon

Ham Slicers



Bouton de réglage en INOX  
avec système **Variocut**

Stainless steel adjusting button  
with Variocut system



## Gravinox 350

Entièrement INOX 18-10

Très robuste

Entraînement par courroie

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

Régulateur d'épaisseur de tranche  
de grande précision de 0 à 25 mm

Affuteur à manœuvre automatique  
indépendant

Chariot coulissant très souple

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP63

Chariot démontable

Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust

Driving by belt

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness  
regulator from 0 to 25 mm

Independent automatic  
sharpener

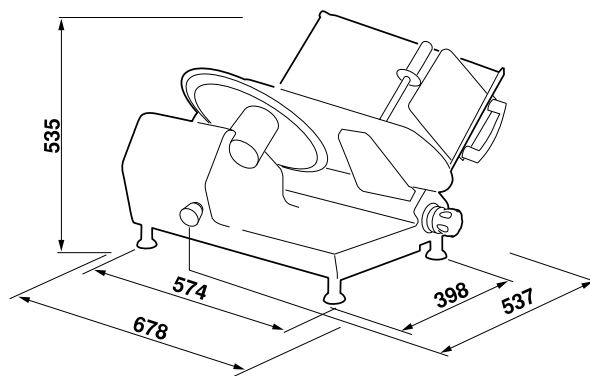
Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP63

Desmountable

Certification UL NSF CSA



Dimensions Gravinox 350

**Options disponibles** – Available Options :

**Tension** : Mono, 110V, 60Hz

**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Emballage export** – Export packaging : **Caisse bois** – Woodenbox

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	280 x 179 ou D.242 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,37 CV (0,27Kw)	49 Kg



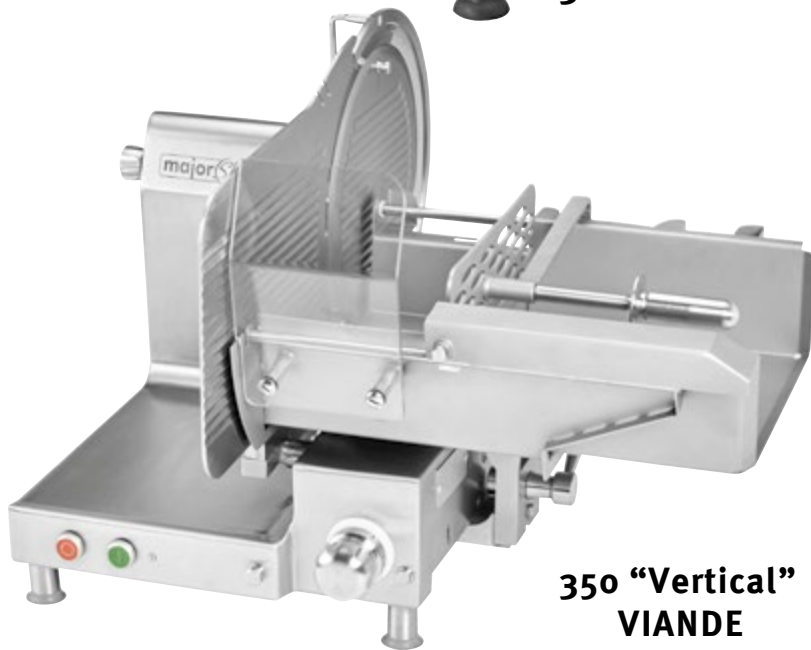
**300 "Vertical"**



**Affûteur indépendant**  
*Independent sharpener*



**Accessibilité pour nettoyage**  
*Accessibility for the cleaning*



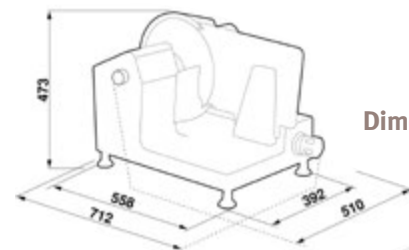
**350 "Vertical" VIANDE**



**Bouton de réglage en INOX avec système Variocut**  
*Stainless steel adjusting button with Variocut system*

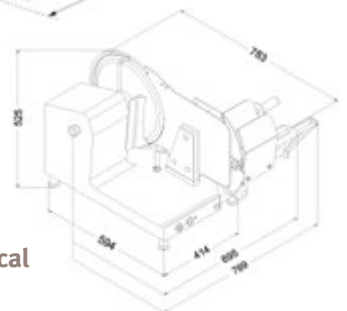


**Chariot démontable**  
*Carriage removable*



**Dimensions**

**300 Vertical**



**350 Vertical**

# 300 et 350 "Vertical"

Entièrement INOX 18-10  
Très robuste et entraînement par pignons  
Entièrement étanche  
Accès facile pour le nettoyage  
Mono 230 V  
Résiste à la corrosion  
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision :  
350 Vertical : de 0 à 20 mm  
Affuteur à manœuvre automatique indépendant  
Chariot coulissant très souple  
Conforme aux normes C.E.  
Indice de protection IP67

*Entirely Stainless steel 18-10  
Very robust and gear driven  
Entirely watertight  
Accessibility for the cleaning  
Mono 230 V  
Corrosion resistant  
Great precision slice thickness regulator :  
350 Vertical : from 0 to 20 mm  
Independent automatic sharpener  
Sliding carriage very flexible  
Complies CE norms.  
Indication of waterproofness IP67*

**Options disponibles – Available Options :**  
**Tension :** Mono, 110V, 60Hz  
**Fréquence – Frequency :** 60Hz  
**Guide produit sur porte-produit – Product guide on carriage tray**  
**Emballage export – Export packaging :**  
**Caisse bois – Wooden box**

Réf <i>Ref</i>	Type <i>TYPE</i>	Capacité de coupe <i>Cut capacity</i>	Tension <i>Tension</i>	Ø de lame <i>Blade diameter</i>	Moteur <i>Motor</i>	Poids net <i>Weight</i>
MAJOR SLICE 300 Vertical	Manuel - Vertical	281 x 227 ou D.227 mm	MONO 230 V, 50Hz	300 mm	0,5 CV (0,36Kw)	46 Kg
MAJOR SLICE 350 Vertical	Manuel Vertical	313 x 278 ou D.278 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64 CV (0,47Kw)	68 Kg



# Trancheurs à jambon

Ham Slicers

**NOUVEAUTÉ NEW**



## Major'Slice 300

## Major'Slice 300 semi-auto

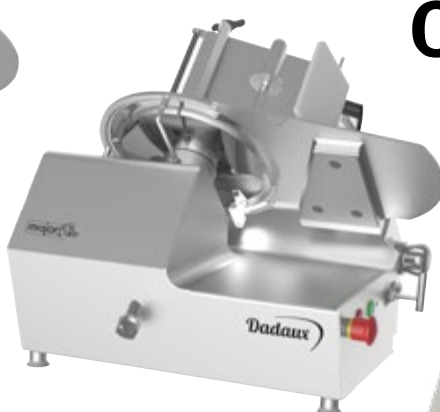
## Optimum 300

## Optimum 330



major'Slice

300

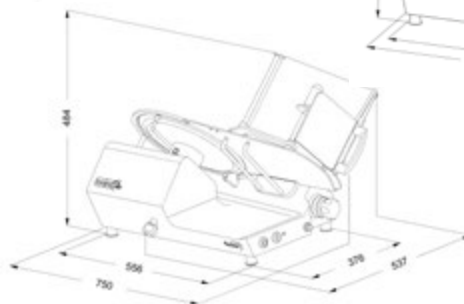
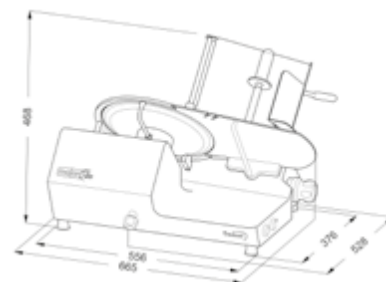
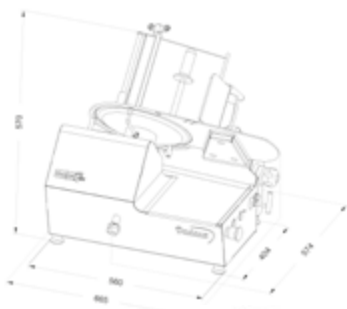
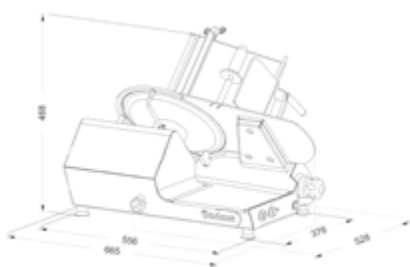


major'Slice

300 semi-auto

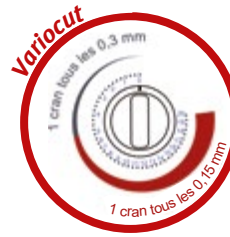


Optimum 300 / 330



- 100 % inox - 100 % stainless steel
- 100 % étanche - 100 % waterproof
- IP 67 - IP 67
- Entraînement par pignon - Gear driven
- Option variateur de vitesse pour Major'Slice 300 semi-auto - Speed variator for Major Slice 300 semi-auto

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 SEMI-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
OPTIMUM 300 (Modèle simplifié)	Manuel	300 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,3Kw)	35 kg
OPTIMUM 330	Manuel	330 mm	250 x 160 - Ø210 mm	MONO 230 V, 50Hz	0,5 CV (0,3Kw)	35 kg



Bouton de réglage en INOX  
avec système **Variocut**  
Stainless steel adjusting button  
with Variocut system



# Major'Slice 350

Entièrement INOX 18-10

Très robuste

Entraînement par pignons

Entièrement étanche

Accès facile pour le nettoyage

Mono 230 V

Résiste à la corrosion

Régulateur d'épaisseur de tranche  
de grande précision de 0 à 20 mm

Affûteur à manœuvre automatique  
indépendant

Chariot coulissant très souple

Conforme aux normes C.E.

Indice de protection IP67

Certification UL NSF CSA

Entirely Stainless steel 18-10

Very robust

Gear driven

Entirely watertight

Accessibility for the cleaning

Mono 230 V

Corrosion resistant

Great precision slice thickness  
regulator from 0 to 20 mm

Independent automatic  
sharpener

Sliding carriage very flexible

Complies CE norms.

Indication of waterproofness IP67

Certification UL NSF CSA

**Options disponibles** – Available Options :

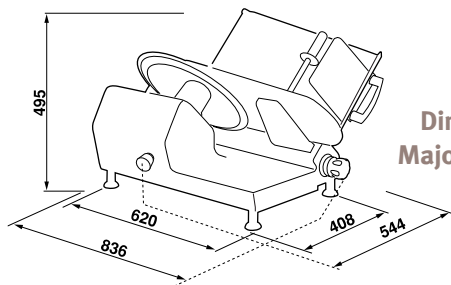
**Tension** : Mono, 110V, 60Hz

**Fréquence** – Frequency : 60Hz

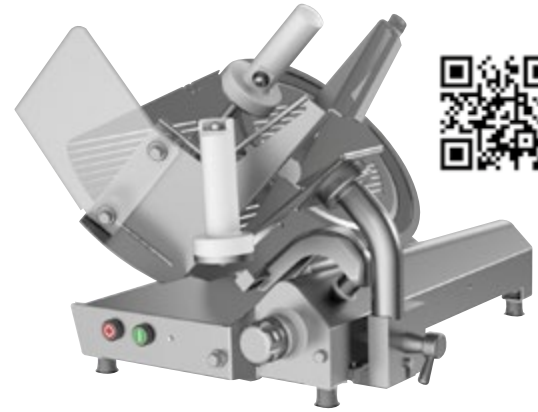
**Extracteur de lame** – Blade extractor

**Guide produit sur porte-produit** – Product guide on carriage tray

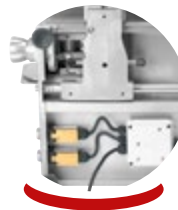
**Emballage export** – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox



Dimensions  
Major Slice 350



# Major'Slice 350 avec sécurité



Étanchéité machine  
Waterproofness



Accessibilité pour nettoyage  
Accessibility for the cleaning



Chariot démontable  
Carriage removable



Position nettoyage  
Cleaning position



Extracteur de lame  
quart de tour en option  
Blade extractor quarter turn  
in option



Affûteur indépendant  
Independent sharpener

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350	Manuel - Gravité / Manual - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,5 CV (0,36Kw)	55 Kg



# Trancheurs à jambon

*Ham Slicers*



## **Major'Slice 350 semi auto**



Entièrement INOX 18-10  
 Très robuste et entraînement par pignons  
 Entièrement étanche  
 Accès facile pour le nettoyage  
 Mono 230 V  
 Résiste à la corrosion  
 Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm  
 Affuteur à manœuvre automatique indépendant  
 Chariot coulissant très souple  
 Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis)  
 Cadence pour course 380 mm : réglable jusqu'à 40 cycles/ min.  
 Conforme aux normes C.E.  
 Indice de protection IP67  
 Certification UL NSF CSA

*Entirely Stainless steel 18-10  
 Very robust and gear driven  
 Entirely watertight  
 Accessibility for the cleaning  
 Mono 230 V  
 Corrosion resistant  
 Great precision slice thickness regulator from 0 to 25 mm  
 Independent automatic sharpener  
 Sliding carriage very flexible  
 Asynchrone motor (with reductor wheel and screw)  
 Cadence for advance 380 mm : adjustable until 45 cycles / min.  
 Complies CE norms.  
 Indication of waterproofness IP67  
 Certification UL NSF CSA*



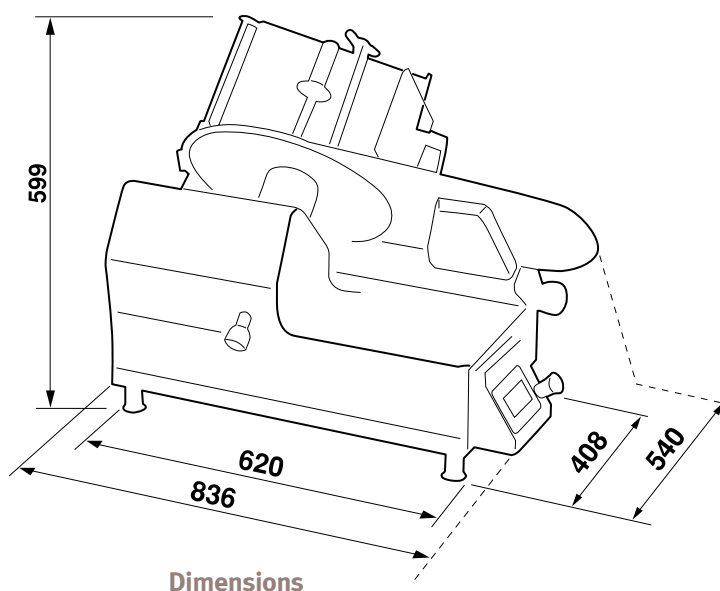
**Tableau de commande pour 350 Semi auto**  
 Control board



**Bouton de réglage en INOX avec système Variocut**  
 Stainless steel adjusting button with Variocut system



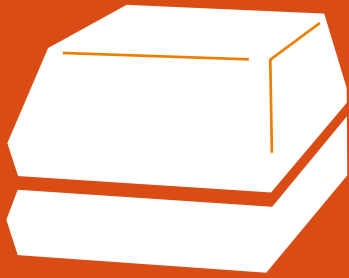
**Extracteur de lame quart de tour en option**  
 Blade extractor quarter turn in option



**Options disponibles – Available Options :**

- Tension :** Mono, 110V, 60Hz
- Fréquence – Frequency :** 60Hz
- Extracteur de lame pour 350 “Semi-Auto” – Blade extractor for 350 “Semi Auto”**
- Emballage export – Export packaging :** Caisse bois – Woodenbox
- Programmeur de tranches – Slice counter.**

Réf Ref	Type TYPE	Capacité de coupe Cut capacity	Tension Tension	Ø de lame Blade diameter	Moteur Motor	Poids net Weight
MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO	Semi automatique - Gravité Semi automatic - Gravity	300 x 181 ou D.252 mm	MONO 230 V, 50Hz	350 mm	0,64 CV (0,47Kw)	68 Kg



**EMBALLEUSES  
SOUS VIDE**  
*VACUUM MACHINES*





Les machines ASTORR 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. Construction de qualité et pompe haut de gamme.

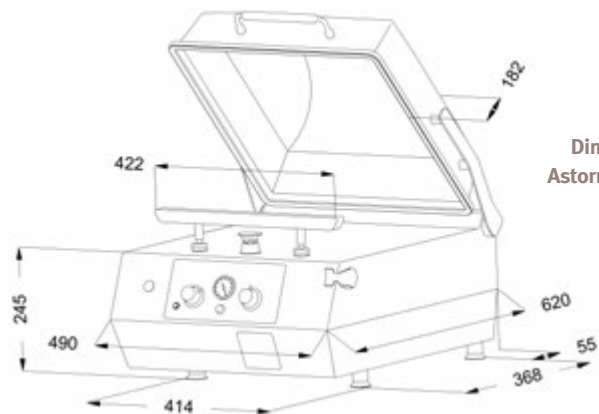
*Packaging machines ASTORR are ideal for preserving meat, sausages, cheese, fish... They are also used, in professional kitchens, for sealing cooking bags. High-quality construction. High-end pump.*

## Astorr 310, 416, 421, 440

- Machine de table
- Pompe haut de gamme Becker garantie 3 ans
- Barres double soudure ou soudure / coupure
- Cloche inox avec hublot en verre trempé 12 mm
- Complètement Inox 18/10 étanche IP 43
- Face de travail plane (facilité de nettoyage)
- Plaque de compensation usinée dans la masse
- Joint de couvercle monobloc de haute qualité (sans raccord, ce qui permet un vide optimum)
- Réglage ergonomique par 2 boutons (taux de vide contrôlé par capteur et temps de soudure)
- Extra vide en seconde au-delà du vide optimum
- Cycle automatique de déshumidification de la pompe
- Machine silencieuse : 60dB
- Alimentation : monophasé 230V,
- Accès simplifié à la partie technique pour la maintenance
- Conforme aux normes C.E.
- Table top machine
- Becker Premium Pump - 3-year warranty
- Double Weld or Cut/Weld Bars
- Stainless steel cover with 12 mm tempered glass window
- Completely stainless steel 18/10 - waterproof IP 43
- Flat work surface (easy to clean)
- Compensator plate machined in the mass
- High quality one-piece lid seal (it is seamless, which allows an optimum vacuum)
- Ergonomic adjustment by 2 buttons (vacuum rate controlled by a sensor, and welding time)
- Extra vacuum in seconds beyond optimum vacuum
- Automatic pump dehumidification cycle
- Silent machine: 60dB
- Power supply: 230V single phase,
- Simplified access for maintenance
- Complies with E.C. Norms



Astorr  
416-421



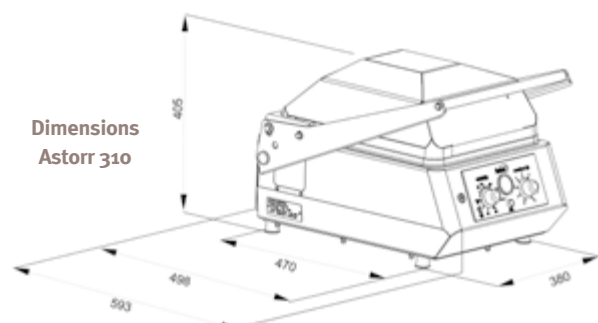
Dimensions  
Astorr 416 et 421

### Options disponibles – Available Options :

**IP63 pour la mise au vide de produits type cacao –**  
*IP63 for vacuum-packing ( for products such as cocoa products)*

**Injection de gaz – Gas injection**

**Remise en atmosphère lente (soft air) – Soft Air**



Dimensions  
Astorr 310

# Emballeuses sous vide

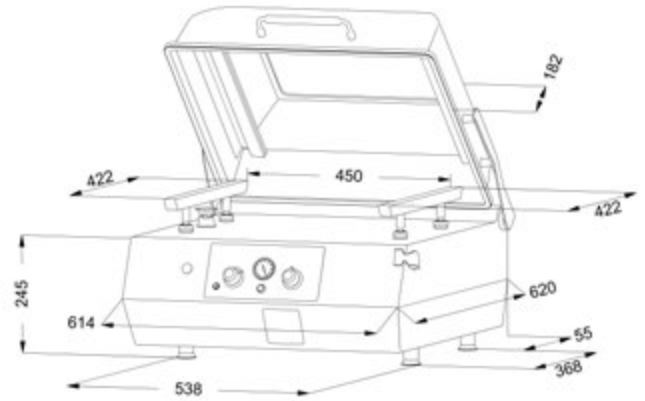
*vacuum machines*

## Astorr 421/2, 440/2



**Astorr 421/2**  
**Astorr 440/2**

**Dimensions**  
Astorr 421/2 et 440/2



**Taux de vide et soudure réglable**



**Chariot avec roulettes pour machine de table**

Réf	Tension	Barre de soudure	Pompe à vide	Puissance	Dimensions utiles (mm)	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Bars dimensions (mm)</i>	<i>Pump</i>	<i>Power</i>	<i>Dimensions (mm)</i>	<i>Weight</i>
Astorr 310	Mono 230 V	315 mm	10 m <sup>3</sup>	0.37 kw	360x315x135	61 kg
Astorr 416	Mono 230 V	422 mm	16 m <sup>3</sup>	0.55 kw	524x620x425	68 kg
Astorr 421	Mono 230 V	422 mm	21 m <sup>3</sup>	0.75 kw	524x620x425	70 kg
Astorr 421/2	Mono 230 V	2 x 422 mm	21 m <sup>3</sup>	0.75 kw	648x620x425	83 kg
Astorr 440	Mono 230 V	422 mm	40 m <sup>3</sup>	1.1 kw	524x600x425	77 kg
Astorr 440/2	Mono 230 V	2 x 422 mm	40 m <sup>3</sup>	1.1 kw	648x620x425	90 kg

# Astorr 570 et 5.100



- Machine sur pieds
- Pompe Becker garantie 3 ans
- Barres double soudure ou soudure / coupure
- Dimensions utile cloche : 550x652 x 230 mm
- Cloche inox avec hublot en verre trempé 12 mm
- Complètement Inox 18/10 étanche IP 43
- Face de travail plane (facilité de nettoyage)
- Plaque de compensation usinée dans la masse
- Joint de couvercle monobloc de haute qualité (sans raccord, ce qui permet un vide optimum)
- Réglage ergonomique par 2 boutons (taux de vide contrôlé par capteur et temps de soudure)
- Extra vide en seconde au-delà du vide optimum
- Cycle automatique de déshumidification de la pompe
- Machine silencieuse : 60dB
- Dimensions machine : 858x810x1105 mm
- Alimentation : triphasé 400V,
- Accès simplifié à la partie technique pour la maintenance
- Conforme aux normes C.E.

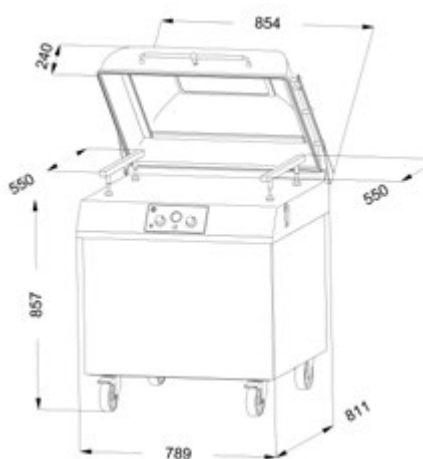
- Machine on feet
- Becker pump 3 year warranty
- Double Weld or Cut/Weld Bars
- Cover Useful Dimensions: 550x652 x 230 mm
- Stainless steel cover with 12 mm tempered glass window
- Completely stainless steel 18/10 waterproof IP 43
- Flat work surface (easy to clean)
- Compensator plate machined in the mass
- High quality one-piece lid seal (it is seamless, which allows an optimum vacuum)
- Ergonomic adjustment by 2 buttons (vacuum rate controlled by a sensor, and welding time)
- Extra vacuum in seconds beyond optimum vacuum
- Automatic pump dehumidification cycle
- Silent machine: 60dB
- Dimensions: 858x810x1105 mm
- Power supply: 400V+N+T, 3PH
- Simplified access for maintenance
- Complies with E.C. Norms



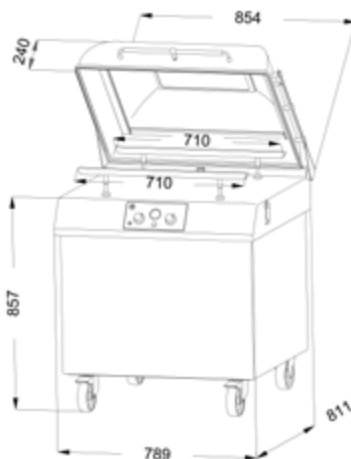
**Options disponibles – Available Options :**  
**IP63 pour la mise au vide de produits type cacao** – IP63 for vacuum-packing (for products such as cocoa products)

**Injection de gaz** – Gas injection

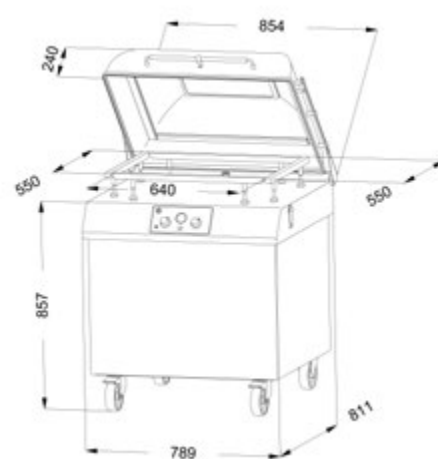
**Remise en atmosphère lente (soft air)** – Soft Air



**Disponible en 2 barres de 550mm**  
 Available with 2 welding bars of 550 mm



**Ou 2 barres de 710 mm**  
 Or 2 welding bars of 710 mm

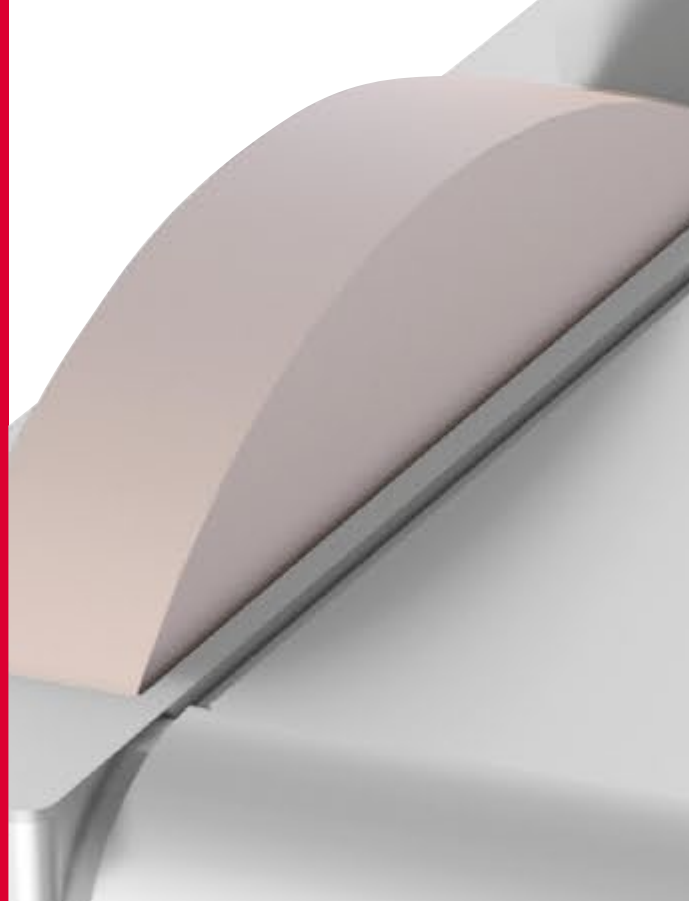


**Ou 4 barres**  
**(2 barres de 550mm et 2 barres de 640mm)**  
 Or 4 welding bars (2x550 +2x640 mm)

Réf	Tension	Barre de soudure	Pompe à vide	Puissance	Dimensions utiles (mm)	Poids net
Ref	Tension	Bars dimensions	Pump	Power	Dimensions (mm)	Weight
Astorr 570	TRI, 400V, 50 HZ	2 x 550 mm //D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 2 x 550 / 2 x 640 mm	70 m3	1.5 kw	858x810x1105	212 kg
Astorr 5.100	TRI, 400V, 50 HZ	2 x 550 mm //D/G ou 2 x 710 mm // AV/AR ou 2 x 550 / 2 x 640 mm	100 m3	2.2 kw	858x810x1105	216 kg



**AFFÛTEUSE  
A BANDE**  
*SHARPENING MACHINE*



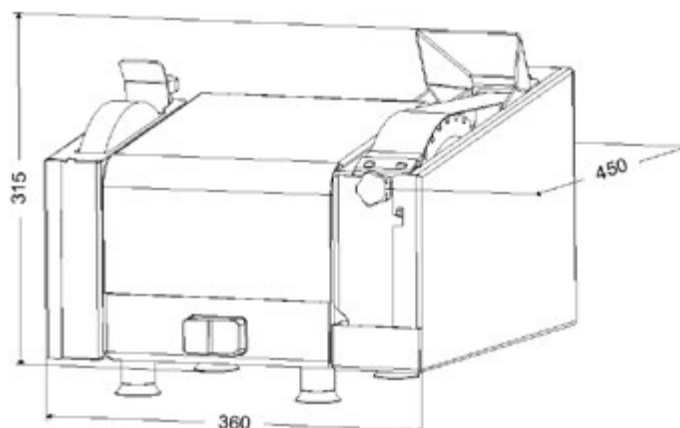
**NOUVEAUTÉ** NEW

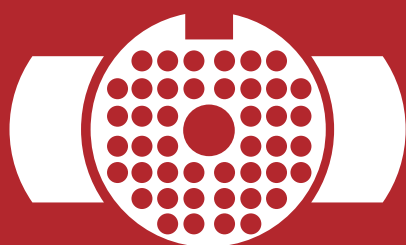


## RénoV 200

- Affûteuse à bande humide - *Wet belt sharpening machine*
- Pas d'échauffement des couteaux - *No knife 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	Mono 220 V, 50 HZ	29 kg	0,37kw





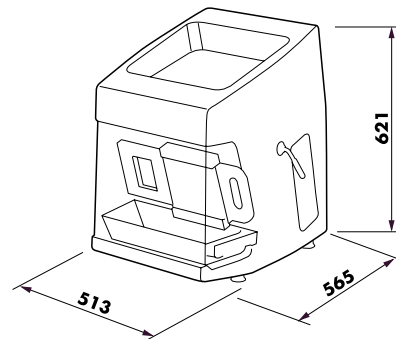
# HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

*REFRIGERATED  
MEAT MINCERS*





Setna équipé d'un reconstitue noir  
Setna with black portioner



Dimensions

Carter monobloc.  
Entièrement réfrigéré.  
Hygiène garantie.  
Présentation et finition irréprochables.



Sécurité CE  
EC security



Position nettoyage  
Cleaning position

# Setna

Entièrement INOX 18-10  
Carter monobloc - corps démontable  
Corps, réserves et vitrines réfrigérés  
Finition Inox brossé  
Eclairage rouge dans la vitrine  
Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé  
Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R600a  
Double coupe  
Equipé d'un reconstitue avec 5 calibrages automatiques: 90 - 110 – 130 – 150 – 170 grammes  
Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10  
Monobloc carter and dismantable body  
Cooled body, window and storage space  
Fine glossy stainless steel finish  
Red light in the window  
Refrigeration by hermetic compressor and static and pulsed cold  
Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R600a  
System unger  
Equipped with a automatic portioner with 5 automatic calibers: 90- 110 – 130 – 150 – 170 grams  
Complies with CE norms



**Options disponibles – Available Options :**  
**Tension :** MONO, 230V, 50Hz  
**Fréquence – Frequency :** 60Hz  
**Système de coupe – Cutting system :**  
- Simple coupe – System enterprise  
**Emballage export – Export packaging :**  
Caisse bois – Woodenbox.

Ref 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
SETNA	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg



# Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



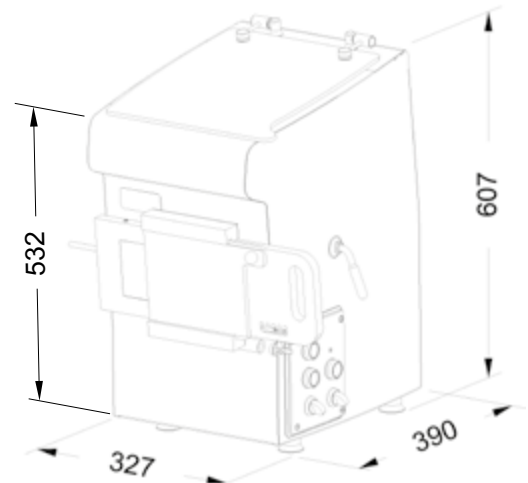
**Crypton R avec reconstitueur**  
Zircon R with portioner



**Crypton sans reconstitueur**  
Zircon without portioner



**Sécurité CE**  
EC security



**Dimensions**



**Options disponibles – Available Options :**

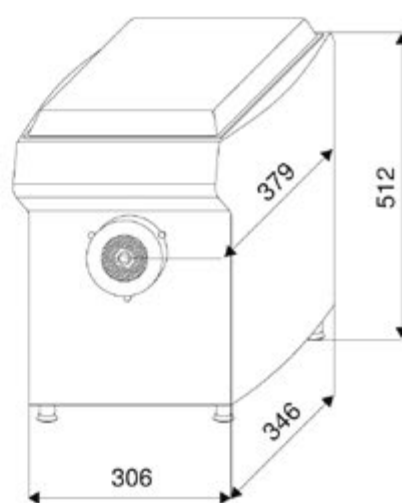
- Fréquence – Frequency :** 60Hz
- System de coupe – Cutting system :**  
Simple coupe – System enterprise
- Reconstitueur noir – Black portioner:**
- Emballage export – Export packaging :**  
Caisse bois – Woodenbox

## Crypton

- Entièrement INOX 18-10
- Carter monobloc - corps démontable
- Corps et réserves réfrigérés
- Finition Inox brossé
- Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R600a
- Livré avec ou sans reconstitueur
- Reconstitueur avec 5 calibrages automatiques : 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes
- Double coupe
- 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
- Refrigeration by hermetic compressor and static cold
- Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R600a
- Equipped with or without portioner
- Portionner with 5 automatic calibers: 90 – 110 – 130 – 150 – 170 grams
- System unger
- Complies with CE norms

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
CRYPTON	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg
CRYPTON R	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg



# Rubis

Corps fixe / Fix Body

Dimensions Rubis

# Rubis

**Machines destinées à l'exportation / Machines for export**

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc et corps fixe

Corps et réserves réfrigérés

Finition Inox microbillée

Double coupe

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique

Régulation par thermostat électronique à affichage digital – Gaz : R600a

Nettoyage automatique du corps grâce à une brosse s'installant à la place de l'hélice

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter and fix body

Cooled body and storage space

Bead blasted stainless steel finish

Double coupe

Refrigeration by hermetic compressor and static cold

Regulation by digital display electronic thermostat – Gaz : R600a

Automatic cleaning of body thanks to a putting brush instead of helix

Complies with CE norms



**Sécurité CE**

EC security

**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 :**

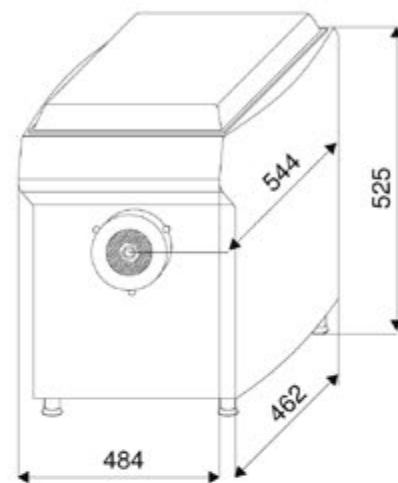
Caisse bois – Woodenbox

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
RUBIS	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5 CV (1,1 Kw)	300 Kg/h	3,5 L	82 mm	Ø 3 mm	40 Kg



# Hachoirs réfrigérés

Refrigerated meat mincers



Dimensions  
Cryolite



Sécurité CE  
EC security



**Options disponibles – Available Options :**

**Tension :** MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence – Frequency :** 60Hz

**Systeme 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

## 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 : R600a

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 : R600a

Complies with CE norms

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



# CRYOLITE AUTO

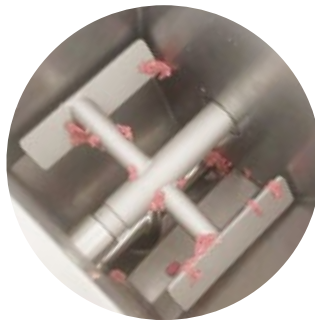
- Machine à grand débit automatique
- Permet de réaliser des mélanges de viande épicés, salés...
- Capacité 12 L
- Diamètre 98 mm
- Corps et réserve réfrigérés
- 2 moteurs : hachoir et mélangeur indépendant
- Carter monobloc
- Disponible en double coupe ou triple coupe
- Machine complètement sécurisée
- Conforme normes CE
- Fabrication française

## Automatic Refrigerated Mincer

- Machine with automatic high throughput
- Allows to make some meat mixing : spicy, salty...
- Hopper capacity 12L
- Diameter 98 mm
- Cooled body and storage space
- 2 independent motors
- Monobloc carter
- Available in system unger or triple cut
- Safety machine
- Complies with CE norms
- Made in France



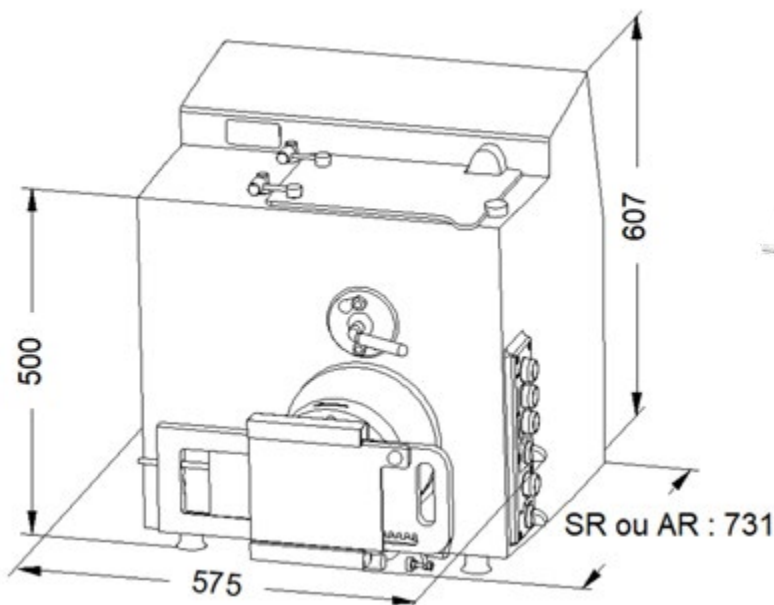
Cryolite Auto sans reconstitueur  
Cryolite Auto without portioner



Trémie de 12L  
Hopper 12L



Cryolite Auto/R avec reconstitueur  
Cryolite Auto with portioner



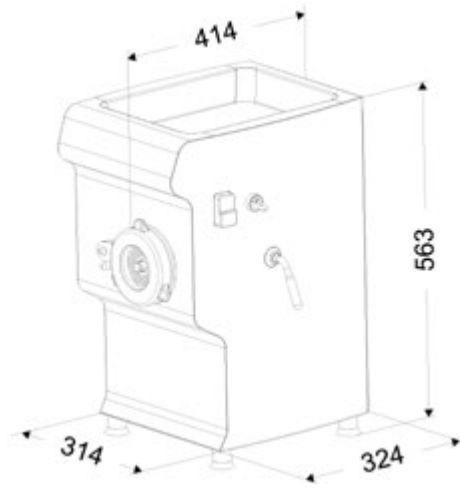
Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachage Mincing motor	Moteur mélange Mixing Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
CRYOLITE AUTO	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2.2 Kw)	2 / 3 CV (0,55 Kw)	900 Kg/h	12 L	98 mm	Ø 5 mm	105 Kg



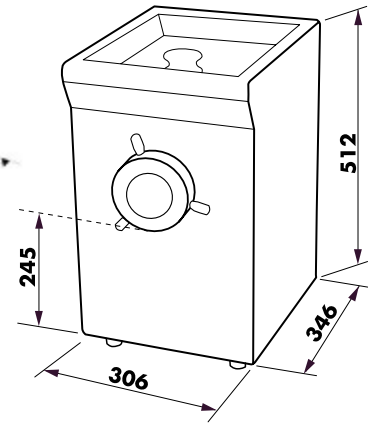
**HACHOIRS**

*MEAT MINCERS*





Dimensions TX82



Dimensions 82 Classic



Sécurité CE  
EC security

## TX82

Corps démontable / Dismountable Body



Simple coupe ou double coupe  
System entreprise and system unger

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

Corps fixe pour 82 CLASSIC

Nettoyage automatique du corps grâce à une brosse s'installant à la place de l'hélice

Corps démontable pour TX82

Très facile à nettoyer

Double coupe

Conformes aux normes CE

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

Fix body for 82 CLASSIC

Automatic cleaning of body thanks to a putting brush instead of helix

Dismountable body for TX82

Very easy to clean

System unger

Complies with CE norms



## 82 Classic

Corps fixe / Fix Body

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Simple coupe – System entreprise,

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
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

# Hachoirs

Meat mincers



## TX98

TX98 : Machine de table  
 TX98 COMPACT :  
 Machine sur pieds  
 TX114 : Machine sur pieds  
 Entièrement INOX 18-10  
 Carter monobloc  
 Corps démontable  
 Double coupe  
 Réducteur à bains de graisse  
 (graissé à vie)  
 Très facile à nettoyer  
 Conformes aux normes CE



## TX98 Compact

TX98 : Machine of table  
 TX98 COMPACT :  
 Machine on feets  
 TX114 : Machine on feets  
 Entirely in stainless steel 18-10  
 Monobloc carter  
 Dismountable body  
 System unger  
 Oil bath speed reducer  
 (permanently oiled)  
 Very easy to clean  
 Complies with CE norms



## TX114 Compact



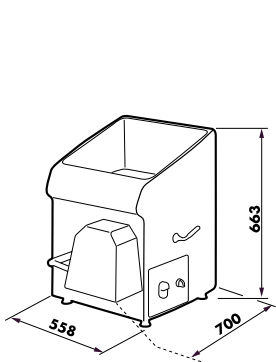
Alimentation facile  
 du TX98 Compact  
 Easy feeding of TX98 Compact



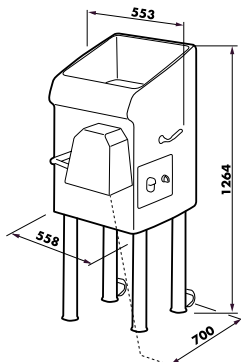
TX114 - Grille de protection pivotante  
 contrôlée par contacteur de sécurité  
 pour faciliter le nettoyage  
 Grate protection checked by contactor  
 of safety to facilitate the cleaning



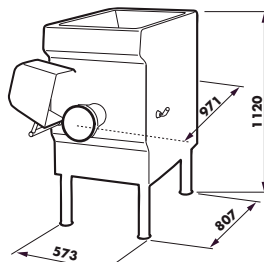
Simple coupe / System entreprise  
 Double coupe / System unger



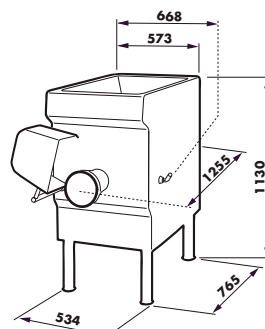
Dimensions  
TX98



Dimensions  
TX98 sur socle



Dimensions  
TX98 Compact



Dimensions  
TX114 Compact

### Options disponibles

- Available Options :
- Fréquence – Frequency : 60Hz
- Pied support pour TX98  
- Foot support for TX98
- Systeme de coupe  
- Cutting system :  
- Simple coupe – System entreprise,  
- 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
TX 98	TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	500 Kg/h	20 L	98 mm	Ø 5 mm	70 Kg
TX 98 COMPACT	TRI, 400 V, 50 HZ	4,5 CV (3,3 Kw)	950 Kg/h	50 L	98 mm	Ø 5 mm	120 Kg
TX 114 COMPACT	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1600 Kg/h	50 L	114 mm	Ø 5 mm	130 Kg



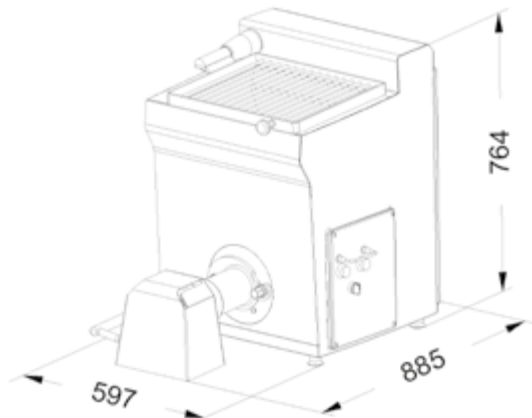
# TX98 Auto



**TX98 Auto sur socle**

**TX98 AUTO :**  
**Machine de table ou sur socle Minimix**  
**Trémie automatique**  
**Carter monobloc**  
**Corps démontable**  
**Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)**  
**Conforme aux normes CE**

*Table machine or on minimax table*  
*Automatic hopper*  
*Monobloc carter*  
*Dismountable body*  
*Oil bath speed reducer (permanently oiled)*  
*Complies with CE norms*  
*Oil bath speed reducer (permanently oiled)*  
*Very easy to clean*



**TX98 Auto - Trémie automatique**  
*Automatic hopper*

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
TX 98 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	4 CV (3 Kw)	900 Kg/h	25 kg	98 mm	Ø 5 mm	105 Kg
TX 32 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	4 CV (3,3 Kw)	900 Kg/h	25 kg	100 mm	Ø 5 mm	104 Kg



## TX52 Auto TX130 Auto

- Entièrement inox 18-10 : carter - corps - hélice - écrou, etc.
- Machine de table ou sur socle
- Trémie automatique
- Carter monobloc
- Corps démontable
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
- Conforme aux normes CE
- Alimentation triphasée 400 V 50 HZ.

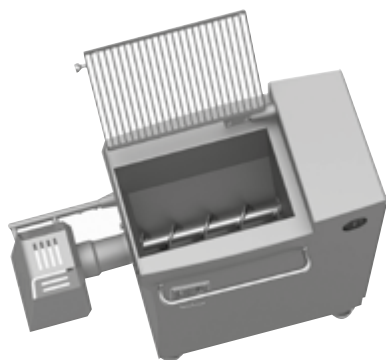
### Meat mincer - TX98 auto

- Entirely 18-10 stainless steel (crank case, body, screw...).
- Table machine or on minimax table
- Automatic hopper
- Dismountable body
- Oil bath speed reducer (permanently oiled)
- Complies with CE norms
- 3 phases, 400 V, 50 Hz.

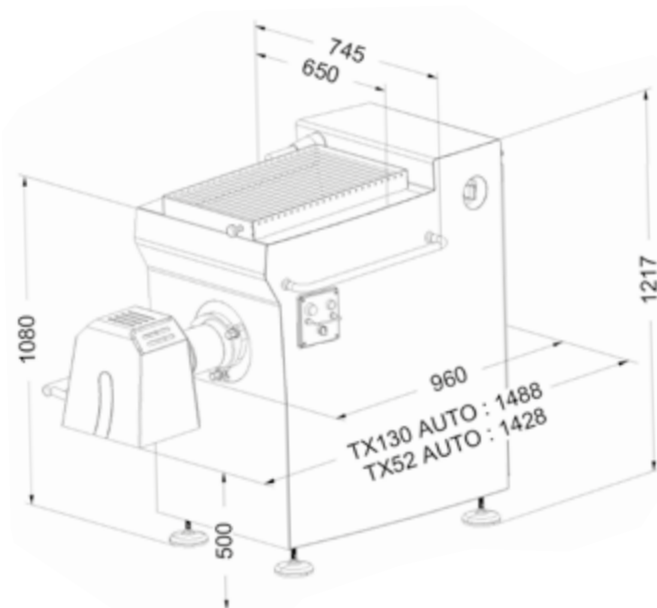


Avec le TX130 Auto, vous bénéficierez d'un haut débit de production tout en conservant une qualité de hachage exceptionnelle.

Thanks to Meat mincer TX130 Auto, you will reach high output while maintaining a high exceptional mincing quality.



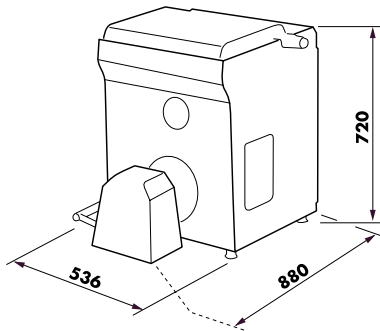
**TX130 Auto**  
Trémie automatique  
Automatic hopper



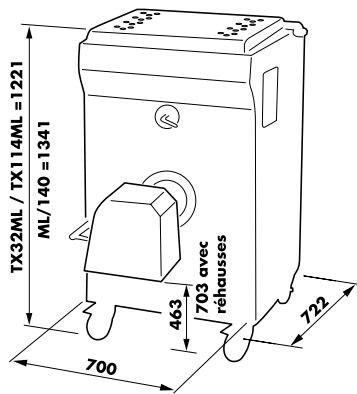
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	3000 Kg/h	55 kg	130 mm	Ø 5 mm	330 Kg
TX 52 auto	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	3000 Kg/h	55 kg	130 mm	Ø 5 mm	330 Kg



## Minimix 98



Dimensions Minimix 98

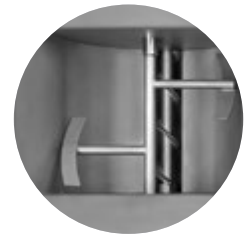


Dimensions TX32 ML - TX114 ML



## TX32 ML TX32 ML/140

## TX114 ML TX114 ML/140



Bras de mélange  
TX32 ML / Minimix 98  
Mixing arm TX32 ML / Minimix 98

### HACHOIR MELANGEUR

Double coupe ou simple coupe

Entièrement INOX 18-10

Carter monobloc

2 motoréducteurs séparés  
à bain de graisse

Très facile à nettoyer

Conformes aux normes CE

### MIXER GRINDER

System Unger or System enterprise

Entirely in stainless steel 18-10

Monobloc carter

2 separated motors reducers  
with grease bath

Very easy to clean

Complies with CE norms

### Options disponibles – Available Options :

**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Système de coupe** – Cutting system :

- Triple coupe (Utilisation possible avec 3 grilles et 2 couteaux supplémentaire sur double coupe) – Triple cut (Possible use with a 3 blades and 2 knives on system unger)

**Emballage export** – Export packaging : Caisse bois – Woodenbox



Pièces mécaniques pour  
system double coupe

Mechanicals parts  
for system unger

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
MINIMIX 22	TRI, 400 V, 50 HZ	2 CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	500 Kg/h	40 L	22 Enterprise	Ø 5 mm	90 Kg
MINIMIX 98	TRI, 400 V, 50 HZ	2 CV (1,5 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 Unger	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	32	Ø 5 mm	150 Kg
TX 32 ML/140	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1000 Kg/h	140 L	32	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 Unger	Ø 5 mm	150 Kg
TX 114 ML/140	TRI, 400 V, 50 HZ	5,5 CV (4 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	1400 Kg/h	140 L	114 Unger	Ø 5 mm	150 Kg

# Hachoirs

Meat mincers

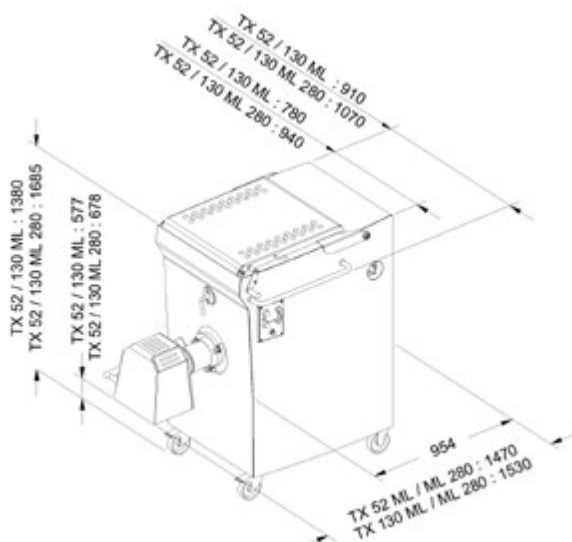


**TX52 ML**  
TX52 ML/280

**TX130 ML**  
TX130 ML/280



TX130 ML/280  
avec élévateur



Dimensions TX130 ML - TX52 ML

Réf Ref	Tension Tension	Moteur hachoir Mincer motor	Moteur mélange Mixing motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	sortie Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
TX 130 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	160 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 130 ML /280	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	280 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 52 ML	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	160 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg
TX 52 ML/280	TRI, 400 V, 50 HZ	10 CV (7,5 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)	2000 Kg/h	280 L	130 mm	Ø 5 mm	350 Kg



# Portio 140

**Machine compacte intégrant le portionneur et le convoyeur**

**Entièrement INOX 18-10**

**Connectable au hachoir mélangeur TX32 ML ou TX114 ML**

**Montés sur roulettes (Réglable en hauteur)**

**Très facile à nettoyer**

**Conformes aux normes CE**

*Compact machine including the portionner and the conveyor*

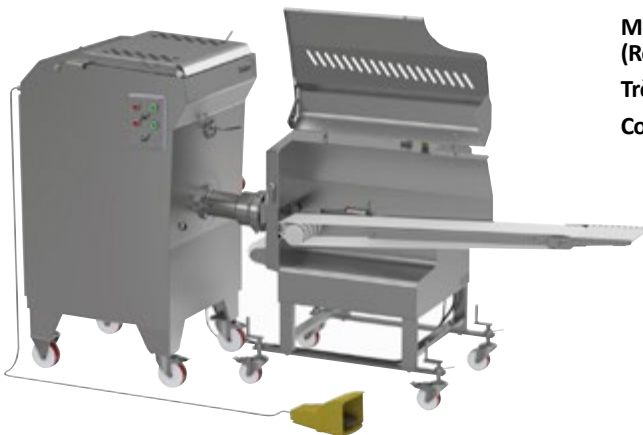
*Entirely in stainless steel 18-10*

*Connectable with the mixer grinder TX32 ML or TX114 ML*

*With wheels (Adjustable in height)*

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*



**Options disponibles – Available Options :**

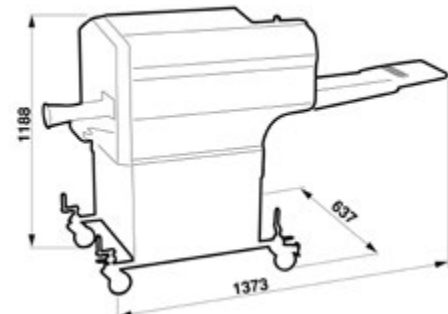
- **Pédale de commande à installer sur hachoir mélangeur** – Control panel to install on the mixer grinder
- **Prise en façade sur hachoir mélangeur pour connexion portionneur** – Connection in facing on the mixer grinder for connecting the portionner

**Emballage export – Export packaging :**  
Caisse bois – Woodenbox.

**Raccordement TX32ML + Portio 140**  
*Connecting TX32 ML + Portio 140*

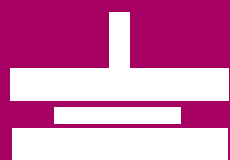


**Raccordement**



**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



# APLATISSEUR À VIANDES

*MEAT PRESS*



Escalope viennoise



Rouleaux de bœuf farcis

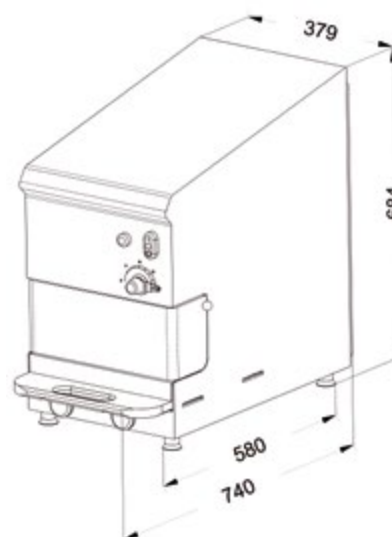
**NOUVEAUTÉ** NEW



## Matrix 300

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**
- **Machine livrée avec un plateau lisse ou crantés**  
*Machine delivered with a smooth or toothed plate*



Braciola

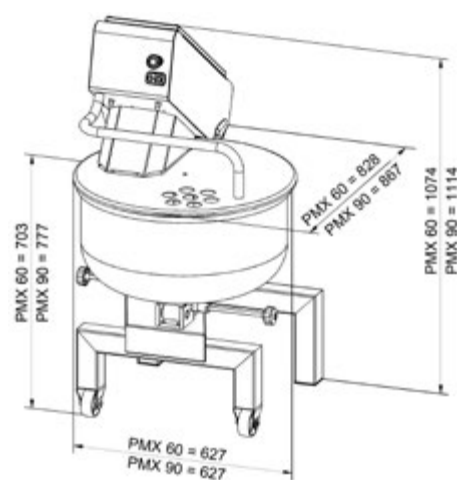
Réf Ref	Tension Tension	Press Press	Epaisseur Thickness	Pression Pressure	Puissance Power
<b>Matrix 300</b>	TRI 400 V, 50 HZ	Ø 300 mm	1 à 20 mm	150 bars	1,1 kw



# MÉLANGEURS

*MIXERS*





Dimensions  
PMX60 - PMX90



Position chargement  
Loading position



Position nettoyage  
Cleaning position

## PMX60 - PMX90

PMX60 et PMX 90  
Cuve entraînée par le produit

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable  
(sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection INOX

Conforme aux normes C.E.

*PMX60  
Bowl driven by the product  
Entirely in stainless steel 18-10  
Arm can be raised  
Removable arm  
(available on request)  
Tipping bowl  
With the wheels  
Entirely waterproof – Easy cleaning  
Oil bath reducer (permanently oiled)  
Lid of protection in stainless steel  
Complies with CE norms*

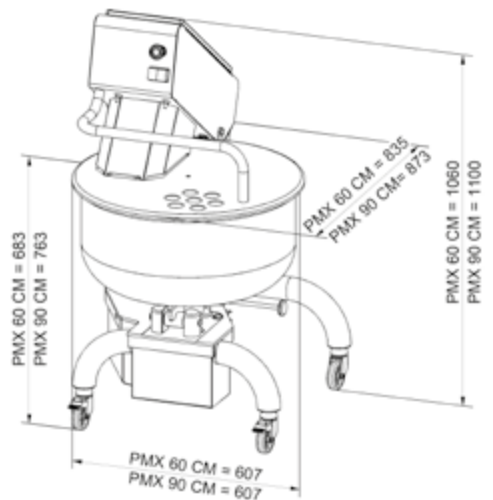
**Options disponibles** – Available Options :  
**Tension** : MONO, 230V, 50Hz  
**Fréquence** – Frequency : 60Hz  
**Variateur de vitesse** – Speed variator  
**Emballage export** – Export packaging :  
Caisse bois – Wooden box

Réf Ref	Tension Tension	Moteur 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
PMX90	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw)	45 à 50 kg	8 à 50 kg	100 kg



# Mélangeurs

Mixers



Dimensions  
PMX60 CM - PMX90 CM



Position chargement  
Loading position



Position nettoyage  
Cleaning position

## PMX60 CM - PMX90 CM

PMX60 CM et PMX 90 CM  
Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable  
(sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection

Conforme aux normes C.E.

PMX60 CM et PMX90 CM  
Motorized bowl – 2 motors

Entirely in stainless steel 18-10

Arm can be raised

Removable arm  
(available on request)

Tipping bowl

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

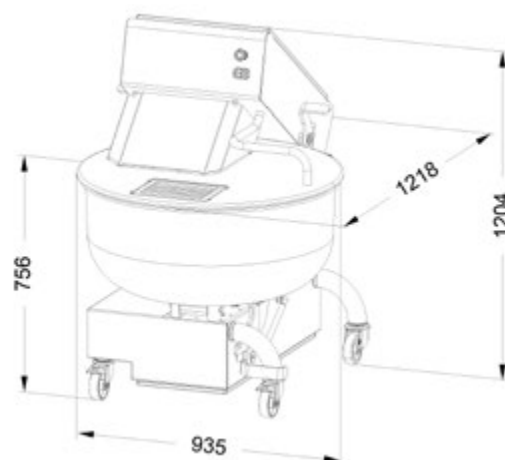
Fréquence – Frequency : 60Hz

Variateur de vitesse – Speed variator

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX60CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg
PMX90CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	45 à 50 kg	2 à 50 kg	110 kg



**Dimensions  
PMX170CM**



**Position chargement**  
*Loading position*



**Position nettoyage**  
*Cleaning position*

**Options disponibles – Available Options :**

**Tension :** MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence – Frequency :** 60Hz

**Variateur de vitesse – Speed variator**

**Emballage export – Export packaging :**

Caisse bois – Woodenbox



# PMX170CM

Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Disponible avec bras démontable  
(sur demande)

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection

Conforme aux normes C.E.

*Motorized bowl – 2 motors*

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Arm can be raised*

*Removable arm  
(available on request)*

*Tipping bowl*

*With the wheels*

*Entirely waterproof – Easy cleaning*

*Oil bath reducer (permanently oiled)*

*Lid of protection*

*Complies with CE norms*

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX170CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1,5 CV (1,1 Kw) + 1 CV (0,75 Kw)	10 à 120 kg	250 kg



# Mélangeurs

Mixers



## Pétrins à bras

### Arm mixer

**NOUVEAUTÉS NEW**



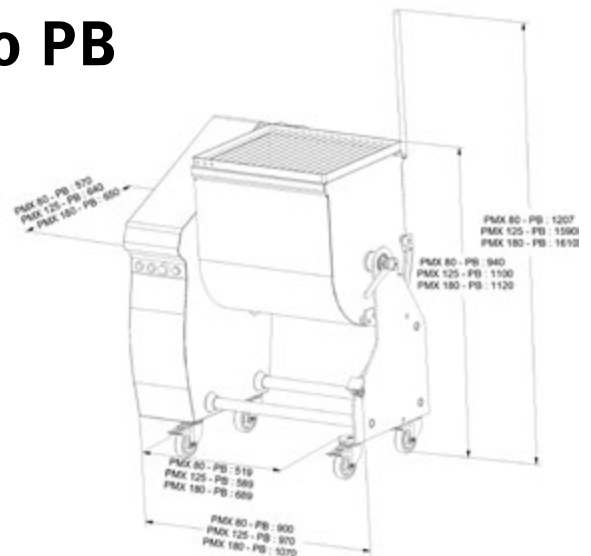
PMX180-PB MAX



Dimensions

## PMX80, PMX125 et PMX180 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 chairs dures (saucisson sec, merguez)  
Perfect for hard mix (dry sausages...)
- Bras démontable pour faciliter le nettoyage  
Removable arm for an easy cleaning
- Commande bimanuelle pour le déchargement  
Both-hands unloading control
- Conforme CE - CE complies



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
PMX180-PB MAX (équipé d'un élévateur bac 100 kg)	180 litres 180 liters	10 à 130 kg	TRI 400 V, 50Hz	2 CV - 1,5Kw	210 kg

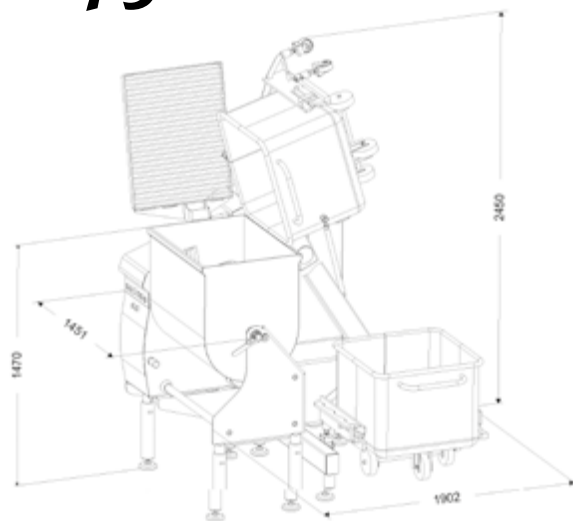
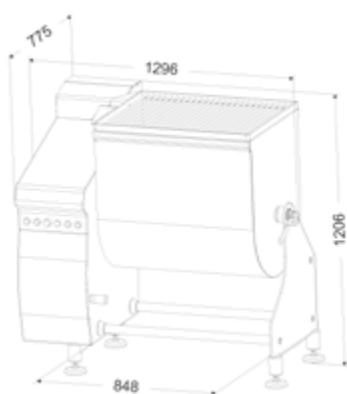
**NOUVEAUTÉS** NEW

## Pétrins à bras Arm mixer



### PMX275 PB - PM275 max

- **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...)
- **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**  
Bowl with electric tilting
- **Conforme CE** - CE complies



Réf Ref	Capacité Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Tension Tension	Moteur Motor	Poids net Weight
<b>PMX275-PB</b>	275 litres 275 liters	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw	380 kg
<b>PMX275-PBMAX</b>	275 litres 275 liters	20 à 200 kg	TRI 400 V, 50Hz	4CV - 3Kw+0,25Kw +2,2Kw	720 kg



# POUSSOIRS

*STUFFER*

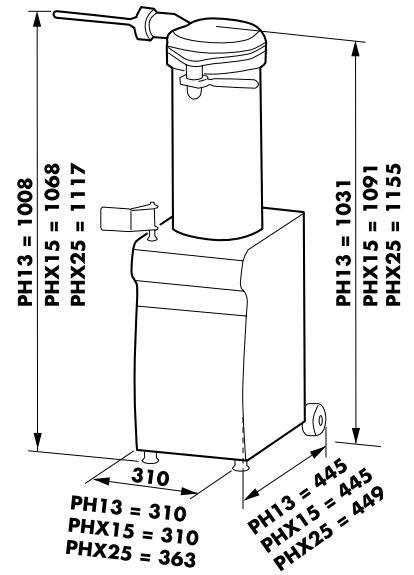




PH13



PHX15 - PHX25



Dimensions

# PH13 - PHX15 - PHX25

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires (sauf PH13 Piston en Polydur)

Circuit hydraulique fermé

Décompression automatique

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tension

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including, lid, piston, accessories (except PH13 piston in polydur)

Closed hydraulic circuit with tank

Automatic decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

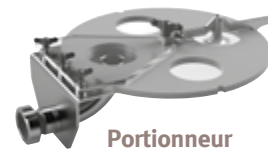
Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



Couvercle ouvert  
Lid open



Portionneur



KEFTA



Doseur manuel et cornet coudé  
Manual portionner and bent nozzle



Accessoires inox 18/10  
Accessories  
stainless steel 18/10



Joint de couvercle  
Lid gasket

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
PH 13	TRI, 400 V, 50 Hz	0,5 CV (0,368 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



# Poussoirs Stuffers



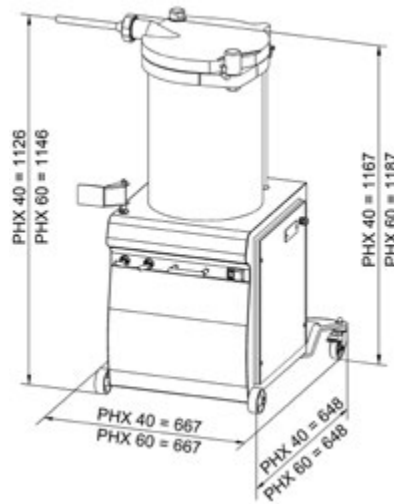
Portionneur



KEFTA



Doseur manuel  
et cornet coudé  
Manual portionner  
and bent nozzle



Dimensions  
PHX40 - PHX60



Accessoires inox 18/10  
Accessories  
stainless steel 18/10

## PHX40 - PHX60

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires

Circuit hydraulique fermé

Décompression réglable

Monté sur roulettes

Livré avec 3 canules diamètres 14 – 20 – 30

Genouillère repliable

Très facile à nettoyer

Boîtier électrique étanche

Commande basse tensions

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories

Closed hydraulic circuit with tank

Adjustable decompression

With the wheels

Delivered with 3 nozzles diameter 14 – 20 – 30

Foldable lever

Very easy to clean

Waterproof electric box

Low voltage control

Complies with CE norms



Joint de couvercle  
Lid gasket

**Options disponibles** – Available Options :

**Tension** : MONO, 230V, 50Hz  
pour PHX40, PHX60

**Fréquence** – frequency : 60Hz

**Doseur manuel de 20 à 500 g**

– Manual portionner from 20 – 500 g

**Cornet coudé simple pour doseur**

– Simple bent nozzles for doser

**Cornet coudé avec valve antidrop**

– Bend nozzles with antidrop valve

**Emballage export** – Export packaging :  
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
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



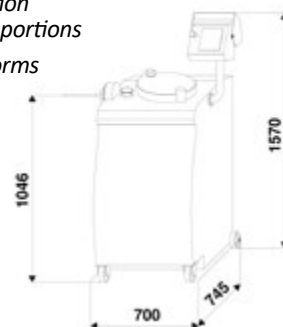
# Torsado

Entièrement INOX 18-10 y compris le couvercle, le piston, les accessoires  
 Piston polyéthylène  
 Débit maximum 260 portions / minute  
 Ecran tactile  
 Circuit hydraulique fermé  
 Livré avec canules 14 – 16 – 20 – 30  
 Portionneur très précis  
 Programmation :  
 Poids des portions  
 Nombre de torsade  
 Nombre de portions  
 Dosage & calibrage  
 Temps entre chaque portion  
 Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10 including lid, piston, accessories  
 Piston in polyéthylène  
 Maximum debit 260 portions / mn  
 Tactil screen  
 Closed hydraulic circuit with tank  
 Delivered with nozzles 14 – 16 – 20 – 30  
 Portionner very precise  
 Programming :  
 Weight of portions  
 Number of turns  
 Number of portions  
 Dosage and calibration  
 Time between each portions  
 Complies with CE norms

### Options disponibles – Available Options :

**Tension :** MONO, 230V, 50Hz  
**Fréquence – Frequency :** 60Hz  
**Emballage export – Export packaging :**  
 Caisse bois – Woodenbox



Dimensions



Accessoires inox 18/10  
 Accessoires  
 stainless steel 18/10



Joint de couvercle  
 Lid gasket

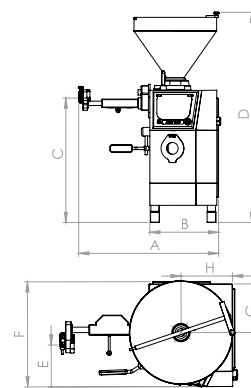
Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
TORSADO	TRI, 380 V, 50 Hz	3,5 CV (2,6 Kw)	32 L	380 kg

# DPV/DPV-D/DPV-DT/DPV-DTM



Pour boyaux naturels, synthétiques ou artificiels.  
 Conception robuste et nettoyage facile.  
 Calibration et programmation des recettes simples et accessibles à tous.  
 Trémie de chargement avec trappes.  
 Embosse tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses.  
 Garantie un produit fini exempt d'air.  
 Niveau acoustique +/-70dB.  
 Livré avec un jeu de cornets.  
 Tout inox AISI 304303.  
 Fabriqué selon les normes CE.

For natural, synthetic, or artificial casings.  
 Robust design and easy cleaning  
 Simple recipe calibration and programming.  
 loading hopper with hatches  
 Used for the cold or hot product, liquid or close  
 Air-free product guarantee  
 Acoustic level +/-70dB  
 Delivered with a set of nozzles  
 Entirely stainless steel  
 Complies with CE norms



Dimensions

A = 1090mm E = 280mm  
 B = 560mm F = 680mm  
 C = 1040mm G = 315mm  
 D = 1710mm H = 334mm

Réf Ref	Caractéristique	Tension Tension	Moteur Motor	Cadence	Capacité trémie	Pompe	Poids net Weight
DPV	Poussoir sous vide direct Vacuum stuffer direct	TRI, 400V 50 HZ	5,6CV (4,2 Kw)	Possibilités de portions : de 1 à 100000 gr. Cadence : Portion 30 gr --> 400 portions /min. Portion 70 gr --> 340 portions /min. Portion 100 gr --> 280 portions /min.	95 litres	16 m3 / h	340 Kg
DPV-D	Poussoir sous vide avec doseur Vacuum stuffer with dosing device						
DPV-DT	Poussoir sous vide avec doseur et torsadeur Vacuum stuffer with dosing et portionning devise						
DPV-DTM	Poussoir sous vide avec doseur torsadeur et main automatique Vacuum stuffer with dosing et portionning devise + automatic hand						



**CUTTERS**

*CUTTERS*





**Finition parfaite**  
**Angles arrondis**  
*Perfect completion - Round angles*

# Titane 20

Entièrement INOX 18-10

Équipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

1 vitesse cuve

Équipé de 3 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Equipped in serial of 2 motors*

*Monobloc fame*

*2 knives speed*

*1 bowl speed*

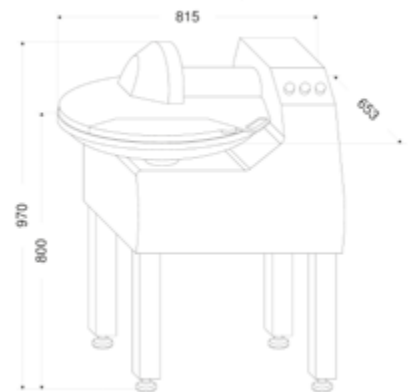
*Equipped with 3 knives*

*Antinoise lid*

*Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product*

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*



**Dimensions Titane 20**

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 20L	TRI, 400 V, 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 20V	TRI, 400 V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1 000 à (to) 3 000 tr/min Mélange : 50 à (to) 350 tr/mn.	0,22 Kw	3 CV / 2,2 Kw	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg



# Cutters

## Cutters

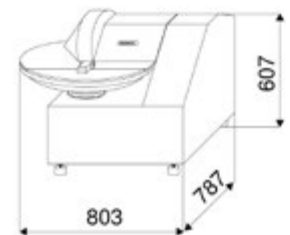


**Finition parfaite**  
**Angles arrondis**

*Perfect completion - Round angles*



**TITANE 23L sur pied (option)**  
*TITANE 23L on foot (option)*



**Dimensions Titane 23L**

# Titane 23

**Machine de table pour Titane 23**

**Entièrement INOX 18-10**

**Equipé de série de 2 moteurs**

**Bâti monobloc**

**2 vitesses couteaux**  
**2 vitesses cuve**

**Equipé de 6 couteaux**

**Couvercles antibruit**

**Jeu entre les couteaux et la cuve minimum**  
**permettant de réaliser des farces fines**  
**sans échauffement du produit**

**Très facile à nettoyer**

**Conforme aux normes C.E.**

*Machine of table for Titane 23*

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Equipped in serial of 2 motors*

*Monobloc fame*

*2 knives speed*  
*2 bowl speeds*

*Equipped with 6 knives for Titane 23*

*Antinoise lid*

*Minimum space between knives and bowl*  
*allowing to produce any fine stuffing*  
*without heating the product*

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*

### Options disponibles

*- Available Options :*

**Tension** : MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence** – frequency : 60Hz

**Thermomètre** – thermometer

**Socle** – Table

**Emballage export**

*- Export packaging :*

Caisse bois – Woodenbox

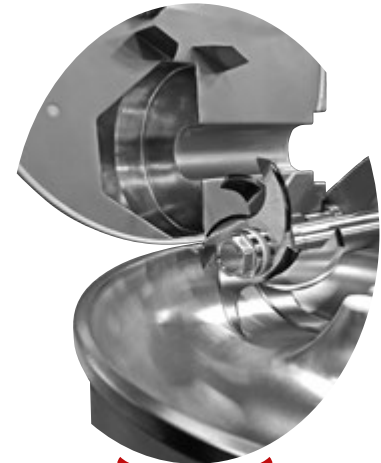
Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 23L	TRI, 400 V, 50 HZ	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)	Cuve en INOX fondu A cast stainless steel bowl	260 Kg



**Finition parfaite angle arrondi et tableau de commande Cutter 45 variableur**  
*Perfect completion round angles and control board Cutter 45 variator*



**Option : écran tactile avec 50 recettes**  
*Option : panel tactil with 50 recipes*

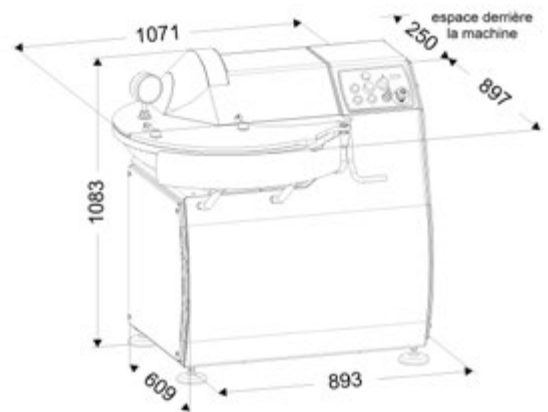


**Intérieur du couvercle**  
*Lid inside*

# Titane 40-2 - Titane 45V

Entièrement INOX 18-10  
 Equipé de série de 2 moteurs  
 Moteur électrique et variateur "Schneider"  
 Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)  
 Bâti monobloc  
 2 vitesses couteaux pour TITANE 40-2  
 2 vitesses cuves  
 Vitesse de couteaux variable pour TITANE 45V + Vitesse de mélange  
 Equipé de 6 couteaux  
 Couvercles antibruit  
 Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit  
 Très facile à nettoyer  
 Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10  
 Equipped in serial of 2 motors  
 Electric Motor and "Schneider®" variator  
 A cast stainless steel bowl (1-2 cm)  
 Monobloc fame  
 2 knives speed for cutter 40-2  
 2 bowl speeds  
 Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 45V + Mixing speed  
 Equipped with 6 knives  
 Antinoise lid  
 Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product  
 Very easy to clean  
 Complies with CE norms*



**Dimensions Titane 45V et 40-2**

**Options disponibles – Available Options :**  
 Écran tactile – Tactil panel  
 Fréquence – frequency : 50Hz  
 Thermomètre – thermometer  
 Emballage export – Export packaging :  
 Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 40-2	TRI, 400 V, 50 HZ	40 L	8 / 16 tr/min	1 500 et 3 000 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	1 000 à (to) 3 600 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



# Cutters

## Cutters



**Finition parfaite angle arrondi**  
Perfect completion round angles



**Tableau de commande 80 variateur**  
Control board 80 variator



**Option : écran tactile avec 50 recettes**  
Option : panel tactil with 50 recipes

# Titane 80V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique et variateur "Schneider"

Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)

Bâti monobloc

Vitesse de couteaux réglable pour TITANE 80V

Thermomètre de série sur 80V

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl (1-2 cm)

Monobloc fame

Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 80V

Thermometer in serial on 80V

Equipped with 6 knives

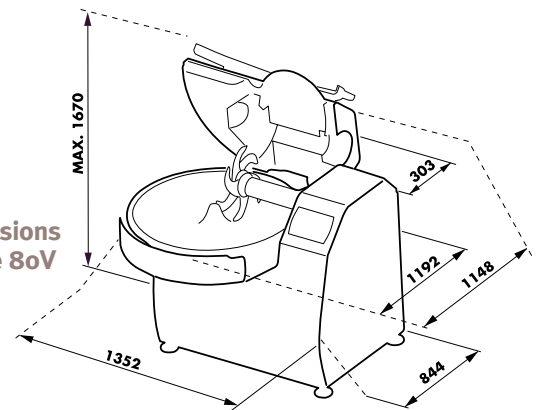
Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

**Dimensions Titane 80V**



**Options disponibles – Available Options :**

**Écran tactile** – Tactil panel

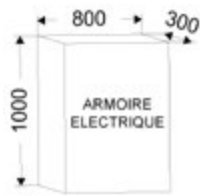
**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Vide cuve** – Unloader

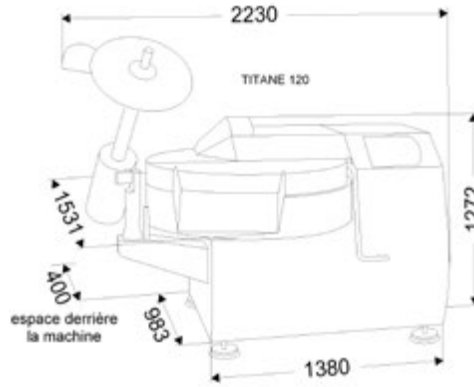
**Emballage export** – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 80V	TRI, 400 V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1 000 à (to) 3 600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1 200 Kg



**Armoire électrique**  
*Electric box*



**Dimension**  
**Cutter 120**



**Finition parfaite angle arrondi**  
*Perfect completion round angles*



**Titane 120V avec option écran tactile**  
*Titane 120V with planel tactil option*



**Position vidange**  
*Unload position*

# Titane 120V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique et variateur "Schneider"

Cuve en inox moulé (épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Vitesse de couteaux réglable pour TITANE 120V + Vitesse de mélange

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête interchangeable

Couvercles antibruit à relevage manuel

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl (2-3 cm)

Monobloc fame

Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 120V + Mixing speed

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable head

Antinoise lid with manual opening

Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms



**Tableau de commande 120V**  
*Control board*



**Tête avec 6 couteaux**  
*Head with 6 knives*



**Option : écran tactile avec 50 recettes**  
*Option : planel tactil with 50 recipes*

**Options disponibles – Available Options :**

**Fréquence – frequency :** 60Hz

**Vide cuve – Unloader**

**Compte tour de cuve – Bowl turn counter**

**Emballage export – Export packaging :**

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 120V	TRI, 400 V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1 000 à (to) 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



**CUTTERS**  
**HAUTE VITESSE**  
*CUTTERS*





# SONIC 604 - SONIC 606

Entièrement inox 18-10

Equipé de 2 moteurs

Cuve en inox fondu (épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Equipé de 6 couteaux

Thermomètre digital

Couvercle anti-bruit

Jeu entre les couteaux et la cuve à 0,8 mm permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Fabrication française

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped with 2 motors

A cast stainless steel bowl (thickness 2 to 3)

Monobloc blade

Equipped with 6 knives

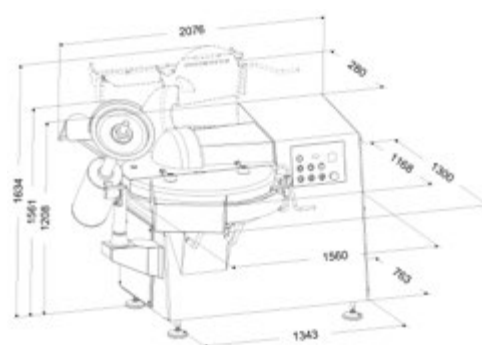
Digital thermometer

Antinoise lid with manual opening

Space of 0,8 mm between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with a CE norms

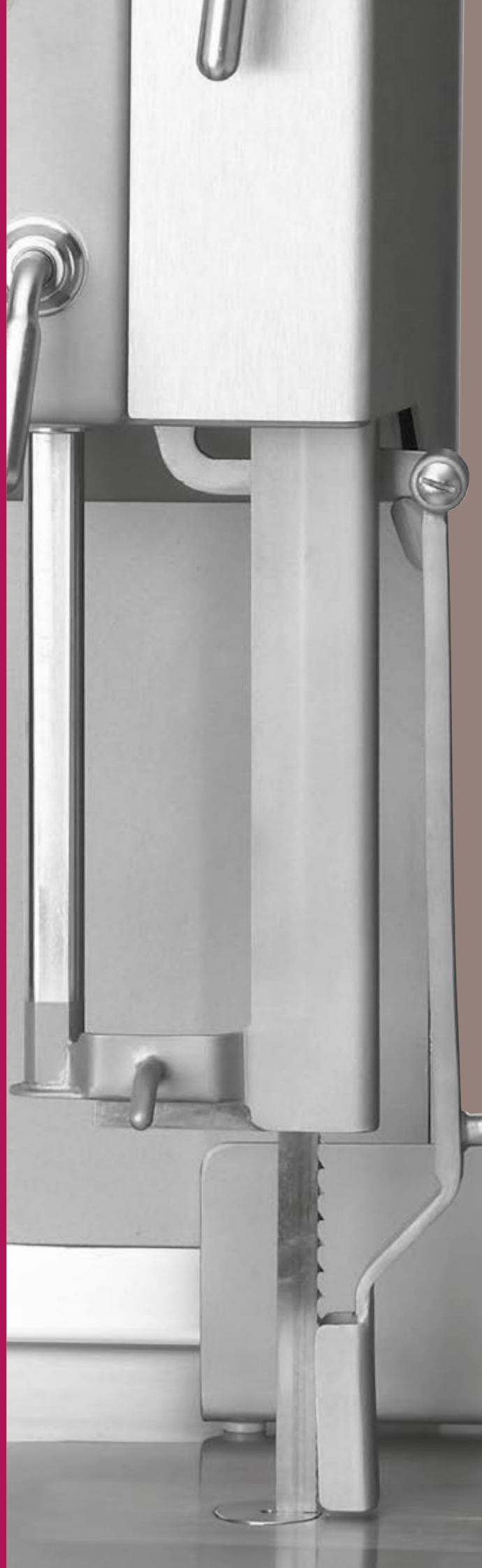


Réf	Tension	Vitesse couteaux	Contenance	Vitesse cuve	Puissance moteur cuve	Vitesse moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux
Ref	Tension	Knives speed	Capacity	Bowl speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed
Sonic 604	TRI, 400V, 50 HZ	1000 à 3600 trs/min	60L	6/12 trs/min	1,1 - 1,5 CV (0,8 - 1,1 kw)	25 CV (18,5 Kw)	150 à 350 trs/min
Sonic 606	TRI, 400V, 50 HZ	1000 à 5500 trs/min					



# SCIES À OS

*BAND SAWS*





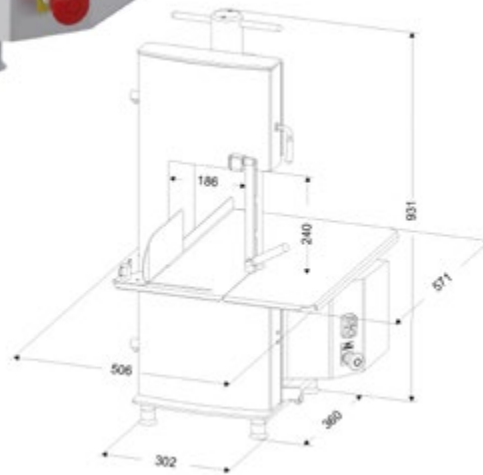
Éléments manœuvre  
entièrement Inox  
Entirely stainless steel handle

**SX200**

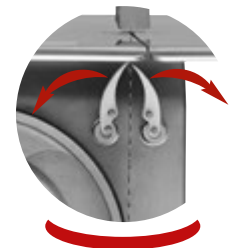
Tendeur automatique de la lame  
Blade automatic stretcher



Poulie  
Stainless steel wheel



Dimensions  
SX200



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

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

# Scies de table SX200

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

**Options disponibles – Available Options :**

**Tension :** MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence – Frequency :** 60Hz

**Socle inox – Stainless steel table**

**Emballage export – Export packaging :**

Caisse bois – Wooden box

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
SX200	Poussoir articulé Articulated push	Monophasé, 230 V, 50 HZ	245 x 190	1640 x 16 mm	1 CV (0,75 Kw)	15 m / s	72,5 Kg



# Scies à os

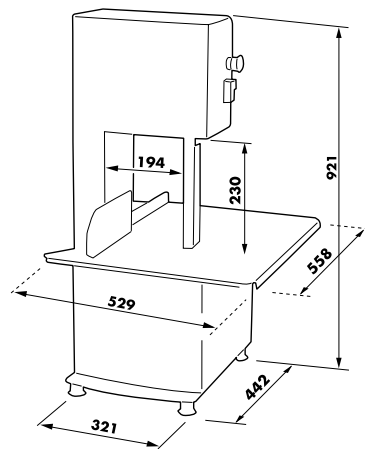
Band saws



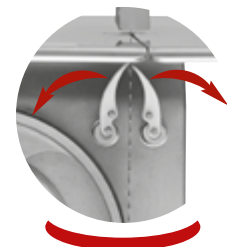
**SX220**  
Position nettoyage -  
Plateau basculant  
Cleaning position - Tip table



**Poulie**  
Stainless steel wheel



**Dimensions**  
**SX220**



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

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

## Scies de table SX220

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

SX220 : Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Volant INOX

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

SX220 : Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components and protected against water splash

Wheels in stainless steel

Certified ADIVE

Complies with CE norms

**Options disponibles** – Available Options :

**Tension** : MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Socle inox** – Stainless steel table

**Emballage export** – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

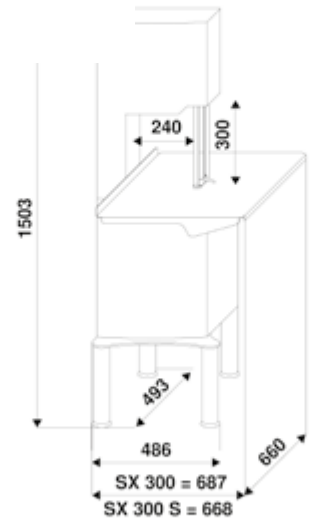
Réf	Type de table	Tension	Capacité coupe	Dimensions lame	Moteur	Vitesse lame	Poids net
Ref	Table type	Tension	Cutting capacity	Blade dimensions	Motor	Speed blade	Weight
SX220	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230	1740 x 16 mm	1,5 CV (1,1 Kw)	17 m / s	70 Kg 90 Kg avec socle



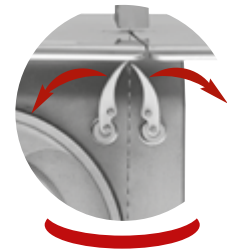
SX300S



SX300



Dimensions  
SX300 - SX300S



# SX300 - SX300S

SX300 S – Chariot fixe

SX300 – Chariot coulissant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX300 S – Fix carriage

SX300 – Moving carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms

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

Scrapers on springers to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Type de table	Tension	Capacité coupe	Dimensions lame	Moteur	Vitesse lame	Poids net
Ref	Table type	Tension	Cutting capacity	Blade dimensions	Motor	Speed blade	Weight
SX300	Poussoir coulissant Moving carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2,5 CV (1,85 Kw)	20 m / s	120 Kg
SX300S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	240 x 300	2170 x 16	2,5 CV (1,85 Kw)	20 m / s	125 Kg



# Scies à os

Band saws

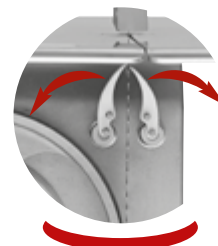


SX350C

SX350  
Plateau coulissant  
Sliding carriage



SX350S  
Table fixe  
Fixed table



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

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

SX350 en position de nettoyage  
SX350 in cleaning position



## SX350 - SX350S - SX350C

SX350 : Plateau coulissant

SX350S : Table fixe

SX350C : Chariot roulant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Certifiée ADIVE

Conforme aux normes C.E.

SX350 : Sliding carriage

SX350S : Fix table

SX350C : Rolling carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

Automatic blade stretcher

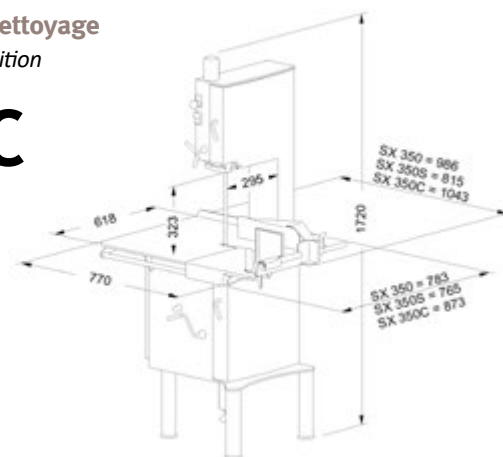
Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Certified ADIVE

Complies with CE norms



Dimensions

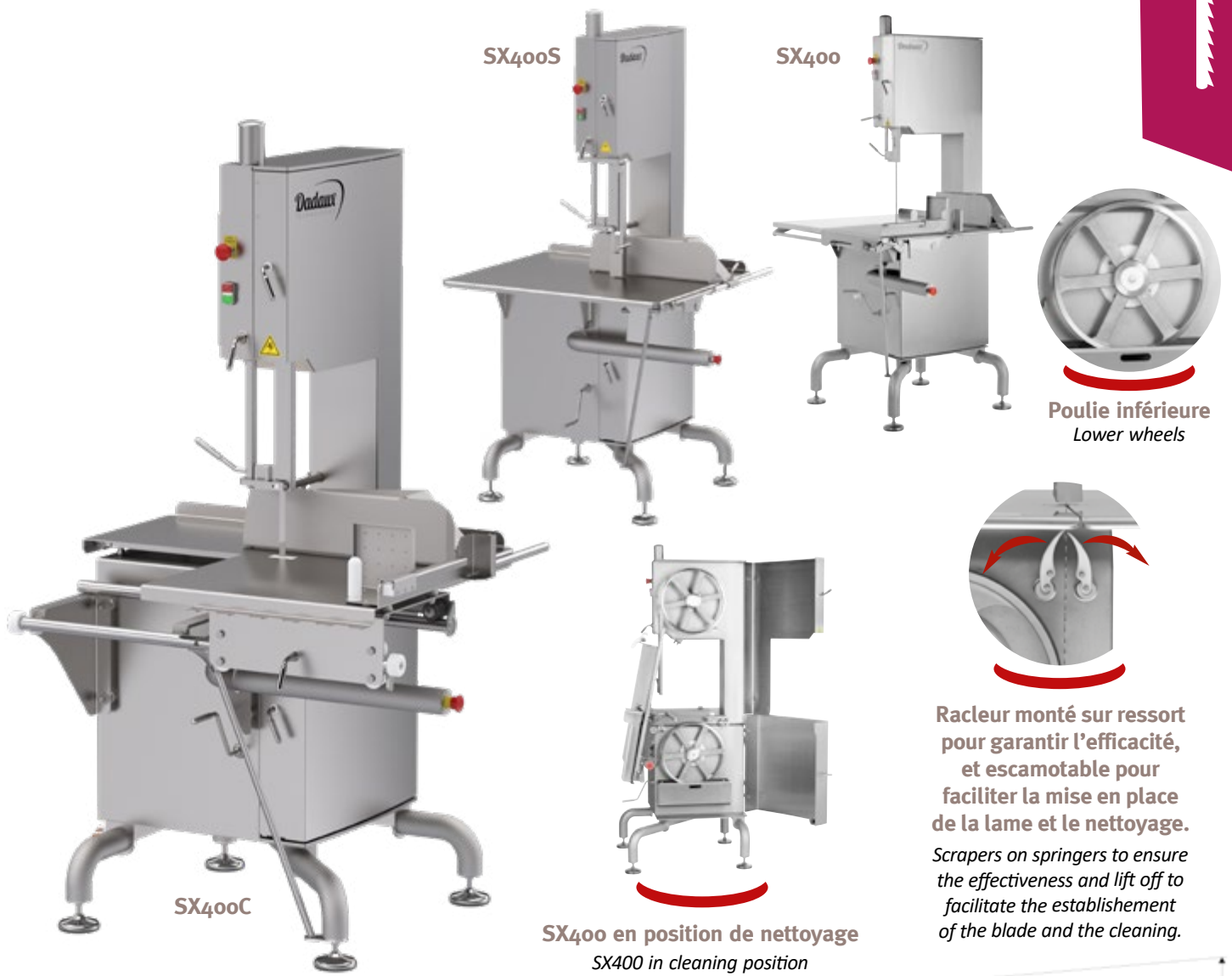
Options disponibles – Available Options :

Fréquence – Frequency : 60Hz

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

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
SX350S	Poussoir articulé Articulated push	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350	Plateau coulissant Sliding carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg
SX350C	Chariot roulant Rolling carriage	TRI, 400 V, 50 HZ	300 x 340 mm	2490 x 16	4 CV (3 Kw)	23 m / s	145 Kg



Poulie inférieure  
Lower wheels

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

Scrapers on springs to ensure the effectiveness and lift off to facilitate the establishment of the blade and the cleaning.

SX400 en position de nettoyage  
SX400 in cleaning position

# SX400 - SX400S - SX400C

**SX400** : Plateau coulissant

**SX400S** : Table fixe

**SX400C** : Chariot roulant

Entièrement INOX 18-10

Bâti forte épaisseur

Tendeur automatique de lame

Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau.

Conforme aux normes C.E.

*SX400* : Sliding carriage

*SX400S* : Fix table

*SX400C* : Rolling carriage

Entirely in stainless steel 18-10

Frame strong thickness

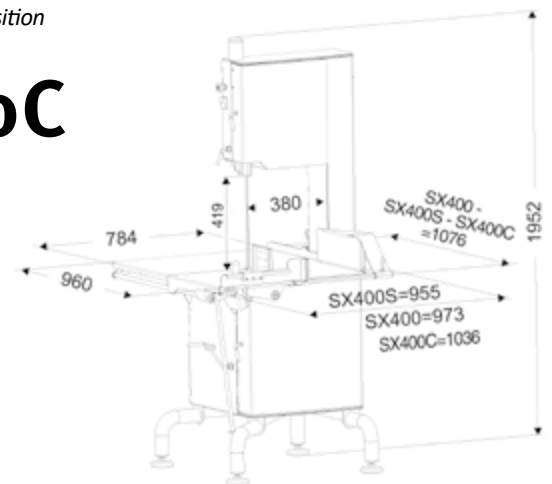
Automatic blade stretcher

Sliding upper blade guide keeping in position

Tipping table for a perfect accessibility for the cleaning

Waterproof motor and electric components protected against water splash

Complies with CE norms



Dimensions SX400 - SX400 S - SX400C

**Options disponibles** – Available Options :

**Fréquence** – Frequency : 60Hz

**Emballage export** – Export packaging :

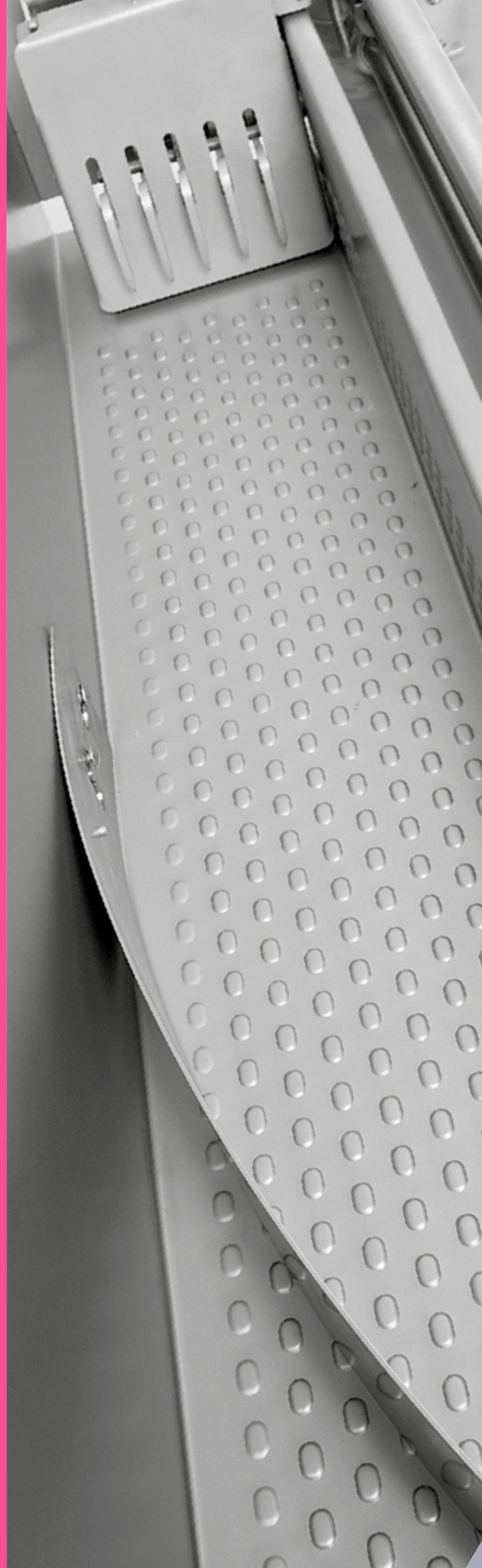
Caisse bois – Woodenbox

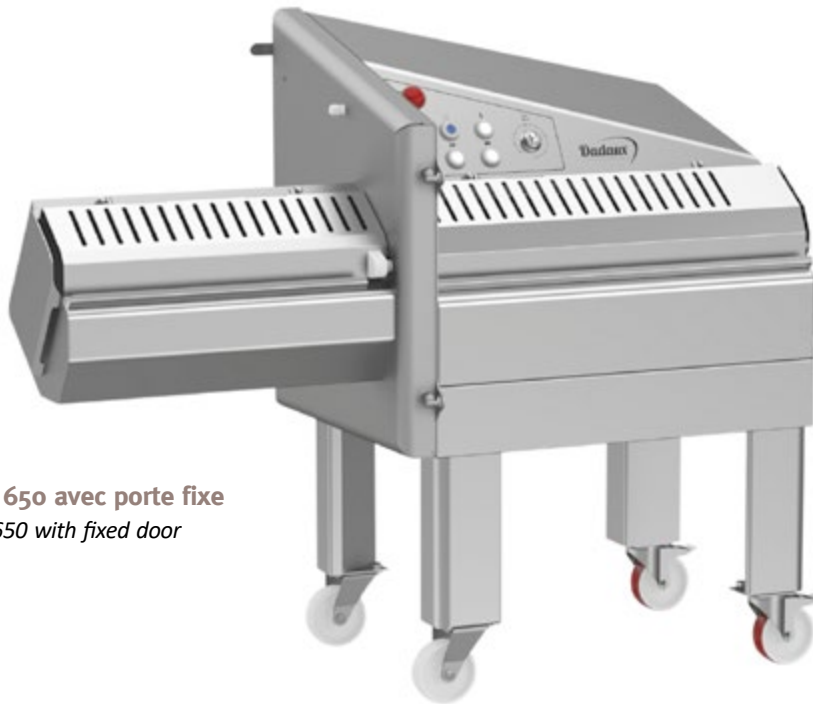
Réf <i>Ref</i>	Type de table <i>Table type</i>	Tension <i>Tension</i>	Capacité coupe <i>Cutting capacity</i>	Dimensions lame <i>Blade dimensions</i>	Moteur <i>Motor</i>	Vitesse lame <i>Speed blade</i>	Poids net <i>Weight</i>
SX400S	Poussoir articulé <i>Articulated push</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	197 Kg
SX400	Plateau coulissant <i>Sliding carriage</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	206 Kg
SX400C	Chariot roulant <i>Rolling carriage</i>	TRI, 400 V, 50 HZ	380 x 419 mm	3150 x 16	4 CV (3 Kw)	29 m / s	220 Kg



# TRANCHEURS À CÔTELETTES

*CHOP CUTTERS*





**Icône 650 avec porte fixe**  
Icône 650 with fixed door



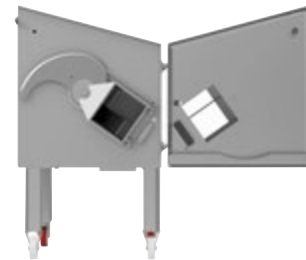
**Encombrement réduit**  
Dimensions reduce  
avec porte basculante  
Icône 650 with tipping door



**Contre couteau démontable**  
Demountable knife



**Couteau lisse ou semi cranté**  
Smooth and semi sawtoothed knives



**Goulotte escamotable**  
Foldaway gutter

# Icône 650

Entièrement INOX 18-10

Porte basculante pour un encombrement minimum

Disponible avec porte fixe

1 vitesse : 160 coups /minute

Coupe réglable de 0 à 40 mm

Système d'avance électrique

Système d'avance pas à pas

Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Tipping door for a minimum place

Available with fix door

1 speed : 160 cut/min

Thickness of slices adjustable from 0 to 40 mm

Electric advance system

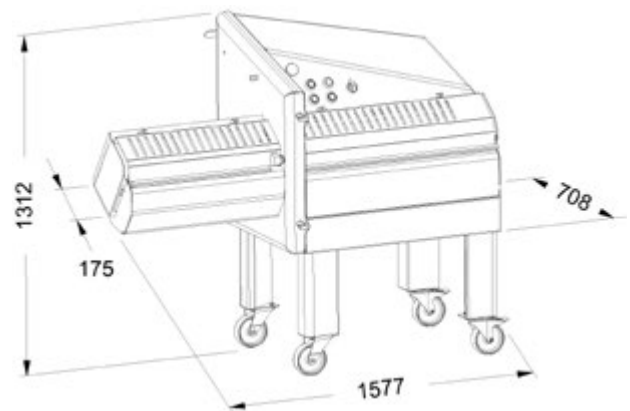
Advance system : step by step

Possibility to adjust the thickness of slice being cut

Automatic return with programmable carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms



**Dimensions ICÔNE 650**

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICÔNE 650	TRI, 400 V, 50 HZ	175 x 200 x 670 mm Pour modèle porte fixe	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kw)	120 Kg

**Options disponibles** – Available Options :

**Fréquence** – frequency : 60Hz

**Porte fixe** – fix door

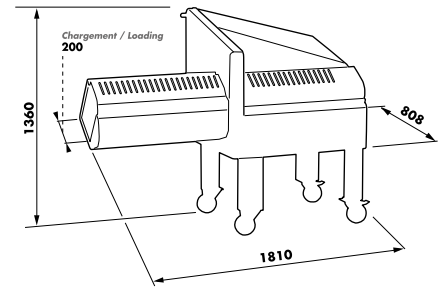
**Emballage export** – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

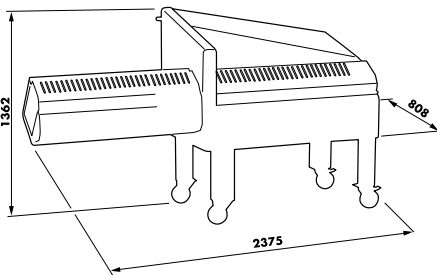
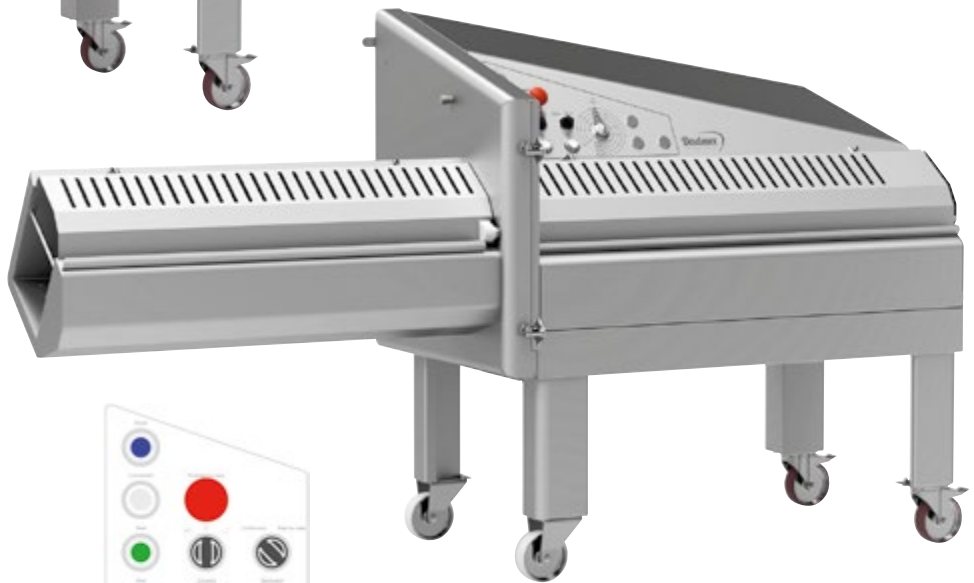


# Trancheurs à côtelettes

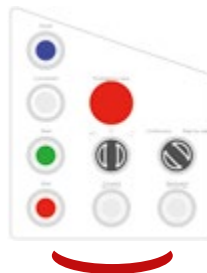
## Chop cutters



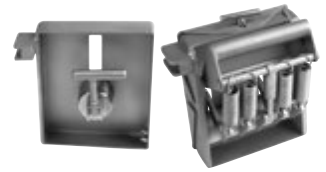
Dimensions  
ICÔNE 700



Dimensions  
ICÔNE 1100



Panneau de commande  
Control panel



Griffe standard et spéciale  
avec ressorts de pression  
Standard and special claw  
with compression spring

# Icône 700 & Icône 1100

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur  
des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

Adjustment of thickness of slices from 0 to  
80 mm (Even during the cut)

2 Feed system step by step and continuous

Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

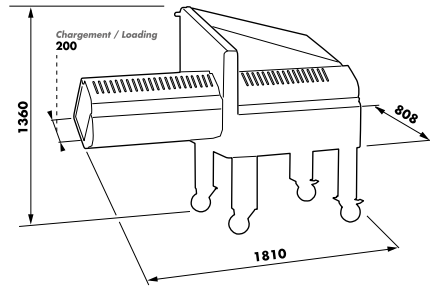
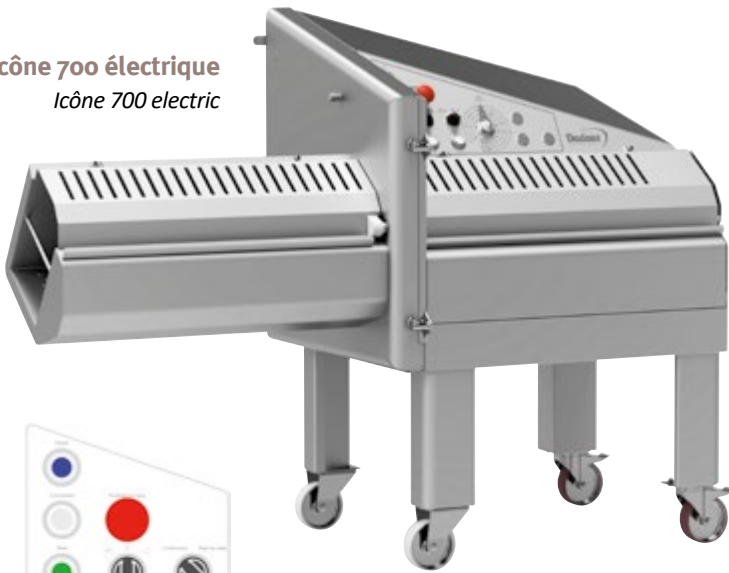
Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

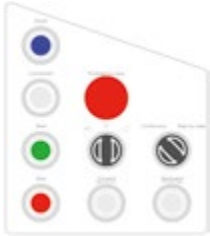
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICONE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	280 Kg
ICONE 1100	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	0.75 CV + 3 CV (0.55 + 2.2 Kw)	305 Kg

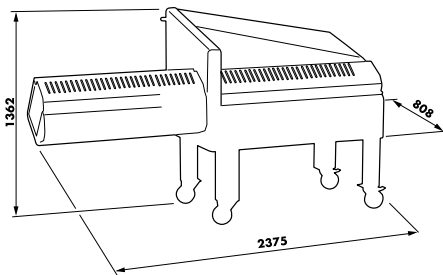
**Icône 700 électrique**  
Icône 700 electric



**Dimensions**  
**ICÔNE 700 électrique**



**Panneau de commande**  
Control panel



**Dimensions**  
**ICÔNE 1100 électrique**



**Icône 1100 électrique**  
Icône 1100 electric

# Icône 700 électrique & Icône 1100 électrique

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable  
de 0 à 90 mm

Système d'avance électrique par moteur  
brushless

2 systèmes d'avance :  
pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des  
tranches en cours de coupe

Retour automatique  
du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable  
from 0 to 90 mm

Electric advance system by brushless  
motor

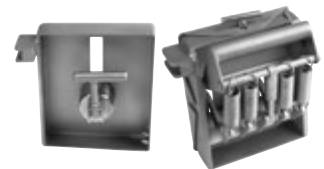
2 system of cutting : Step by step pushing  
system or continue

Possibility to adjust the thickness of slice  
being cut

Automatic return with programmable  
carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms



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

Standard and special claw  
with compression spring

**Options disponibles** – Available Options :

**Fréquence** – frequency : 60Hz

**Griffe avec ressort de pression (spéciale)**

– Claw with compression spring (special)

**Couteau double** – Double knife

**Emballage export** – Export packaging :

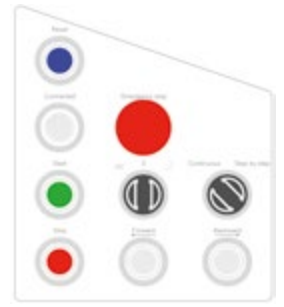
Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICONE 700 ELECTRIQUE	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 700 mm	3 + 1,75 CV (2,2 + 1,3 Kw)	290 Kg
ICONE 1100 ELECTRIQUE	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	1.75 CV + 3 CV (1.3 + 2.2 Kw)	315 Kg

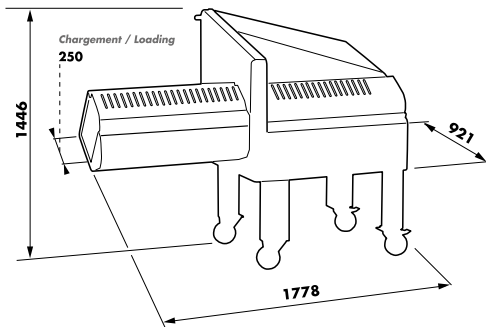
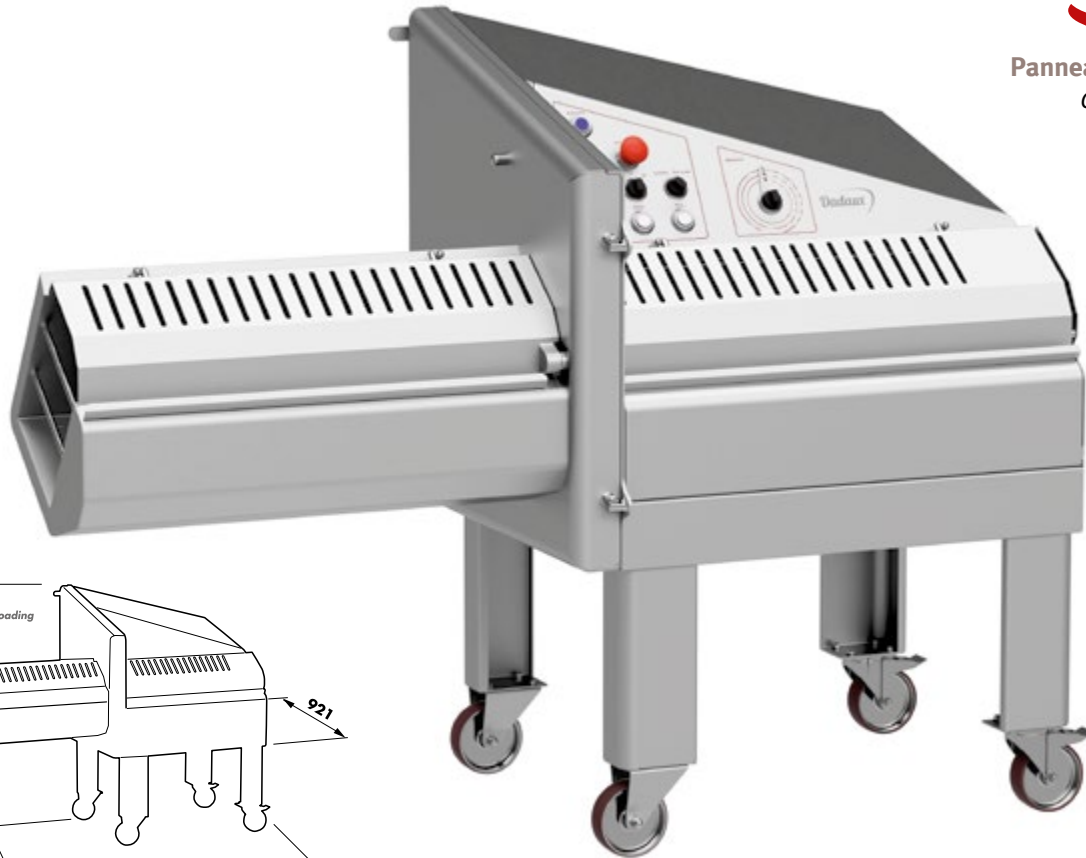


# Trancheurs à côtelettes

Chop cutters



Panneau de commande  
Control panel



Dimensions

## Icône 700 BACON

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 98 – 196 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 80 mm

Système d'avance hydraulique

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapté au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

IP67

Entirely stainless steel

2 speeds: 98 - 196 cuts / minute

Adjustment of thickness of slices from 0 to 80 mm (Even during the cut)

Hydraulic advance system

2 Feed system step by step and continuous

Automatic return of pousse-talon

Adapted to the high-pressure cleaning

French manufacturing

Conforms with the C.E. standards

IP67



Griffe standard et spéciale avec ressorts de pression.

Standard and special claw with compression spring.

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Poids net Weight
ICONE 700 BACON	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 250 x Ht. 240 x 700 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	350 Kg

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

Griffe avec ressort de pression

– Claw with compression spring

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

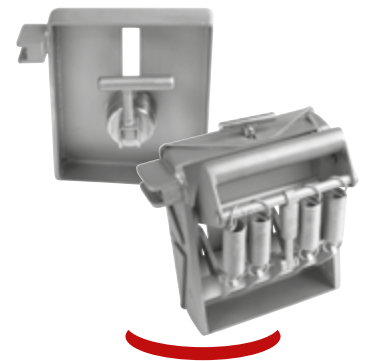
Caisse bois – Woodenbox



**Icône 700 Bacon à tapis**  
Icône 700 with band



**Icône 1100 à tapis**  
Icône 1100 with band



**Griffe standard et spéciale avec ressorts de pression.**  
Standard and special claw with compression spring.

# Icône 700 BACON à tapis & Icône 1100 à tapis (with band)

Entièrement INOX 18-10

2 vitesses : 90 – 180 coups/minute

Coupe réglable de 0 à 90 mm

Système d'avance électrique Servo Moteur

2 systèmes d'avance : pas à pas et continu

Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe

Retour automatique du pousse-talon

Adapter au nettoyage haute pression

Conforme aux normes C.E.

Disponible avec écran tactile

Entirely in stainless steel 18-10

2 speeds : 90 or 180 taps/min

Thickness of slices adjustable from 0 to 90 mm

Electric advance system (Servo Motor)

2 system of cutting : Step by step pushing system or continue

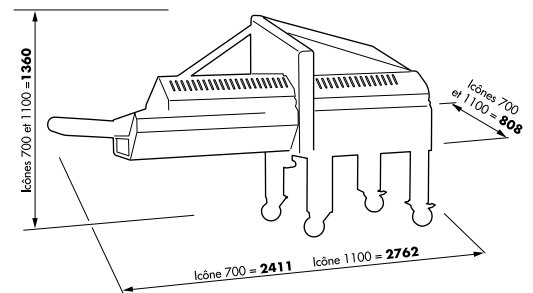
Possibility to adjust the thickness of slice being cut

Automatic return with programmable carriage travel

Adapted to high pressure cleaning

Complies with CE norms

Available with touchscreen



## Dimensions

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency : 60Hz

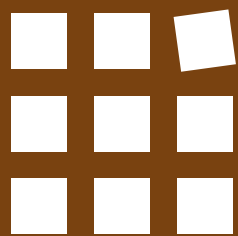
Griffe avec ressort de pression (spéciale) – Claw with compression spring (special)

Couteau double – Double knife

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Moteur Motor	Moteur tapis Band motor	Poids net Weight
ICONE 700 BACON À TAPIS Servo Moteur	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 250 x Ht. 240 x 700 mm	3 + 1,75 CV (2,2 + 1.3 Kw)	1.4 Kw	390 Kg
ICONE 1100 À TAPIS Servo Moteur	TRI, 400 V, 50 HZ	Larg. 200 x Ht. 230 x 1070 mm	3 + 1.75 CV (2.2 + 1.3 Kw)	1.4 Kw	418 Kg



**CUBEUSE**

*DICER MACHINE*





Précicut 1D



Précicut 2D

# PRECICUT 1D / 2D / 3D

## Machines de table

2D : production de cubes, émincés, lamelles, giros, shawarma, Kebab...

1D : tranchage de petites pièces de viande

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.

## Table machine

2D : production of cubes, minced meat, strips, giros, shawarma, Kebab...

1D : slicing small pieces of meat

Entirely stainless steel

Capacities 72 x 72 x 200 mm (Approximately 1 kg)

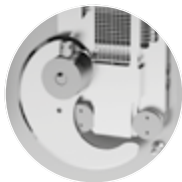
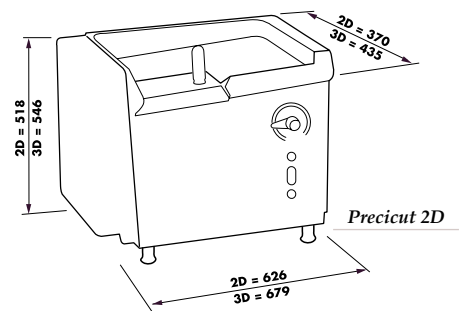
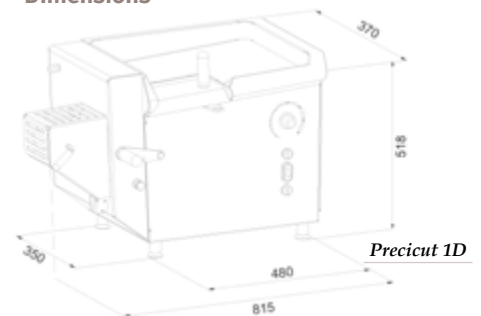
Average flow 2 Kg/min

Delivered with 1 tool to the choice

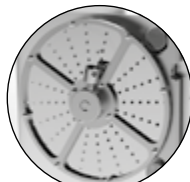
French manufacturing

Conforms to the E.C. standards

## Dimensions



Outil de coupe  
Cutting tool



Option : Outil de coupe pour cubes de fromage  
Option : Extra tool "Dicing attachments for cheese"



Option : Outil de coupe pour râpés de fromage & légume.  
Option : Extra tool "Shredded disc"

## Options disponibles

Available Options :

Outil de coupe pour cubes de fromage. /

Extra tools Dicing attachments for cheese.

Outil de coupe pour râpés de fromage & légume. /

Extra tool "Shredded disc".

Réf Ref	Tension Tension	Puissances Power	Avance Advance	Avance réglable Adjustable Advance	Vitesse couteaux Blade speed	Poids net Weight
PRECICUT 2D PRECICUT 1D	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	2D : 57 et 150 tr/min 1D : 160 tr/min	66 Kg
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

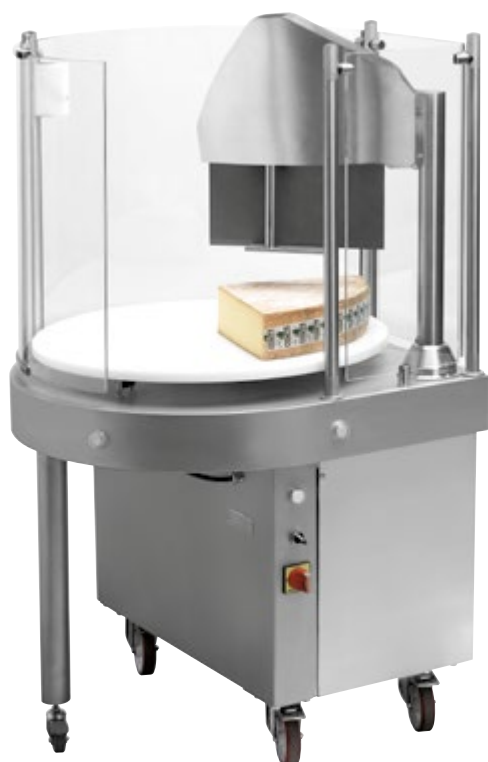


# TRANCHEURS À FROMAGES

*CHEESES SLICERS*



**Coupe nette, parfaitement propre  
et très précise, traçage par faisceau laser !**  
*For a net, clean and precise cutting by laser beam !*



## Mini Comtoise/ Maxi Comtoise

Conçue pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...  
*Machine designed to cut hard cheeses like Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...*

Peut être utilisée en machine de comptoir sur table  
*It can be used as a display which will facilitate the handling of the product.*

Commande bimanuelle  
*Equipped with a bimanual control*

## La Comtoise

Machine conçue pour couper des fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...)  
*Machine designed to cut hard cheeses like Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal, Mimolette...*

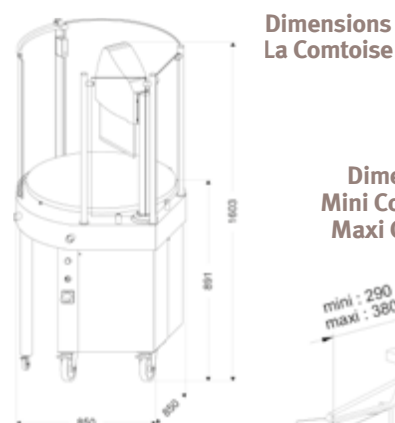
Elle permet de faire une coupe nette, parfaitement propre et très précise.  
*It allows a clean cut but too properly and precise.*

Elle peut être utilisée comme vitrine de présentation ce qui limitera les multiples manipulation du produit.  
*It can be used as a display which will facilitate the handling of the product.*

Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.  
*The comfort of work will avoid musculoskeletal disorders at the elbow and shoulder after associated with the cutting at large pieces with knives manuals.*

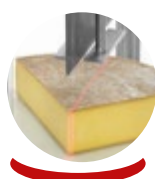
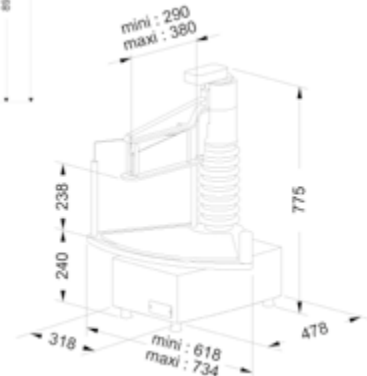
Bâti 100 % INOX 18-10 - Entirely in stainless steel 18-10.

Montée sur roulettes INOX Ø 100.  
*Assembly with wheels Ø 100, entirely in stainless steel 18-10.*



Dimensions  
La Comtoise

Dimensions  
Mini Comtoise et  
Maxi Comtoise



Taille de la portion à couper  
tracée par faisceau laser  
*Size of the portion to be cut  
drawn by laser beam*



Accessoire pour fromage  
rond type Mimolette  
*Accessory for round product  
type Mimolette*

Réf Ref	Tension Tension	Puissance Power	Couteau Knife	Hauteur de coupe Height of cutting	Encombrement Overall dimension	Poids net Weight
MINI COMTOISE	Mono 220 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 290 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 Kg
MAXI COMTOISE	Mono 220 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 380 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 Kg
COMTOISE	TRI, 400 V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 375 mm	200 mm	850 x 850 x 1603	200 Kg



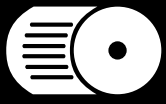
## Un outil de production performant

Nous fabriquons depuis plus de 35 ans l'ensemble de la gamme dans nos ateliers sur une surface qui atteint aujourd'hui 20 000 m<sup>2</sup>. 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.

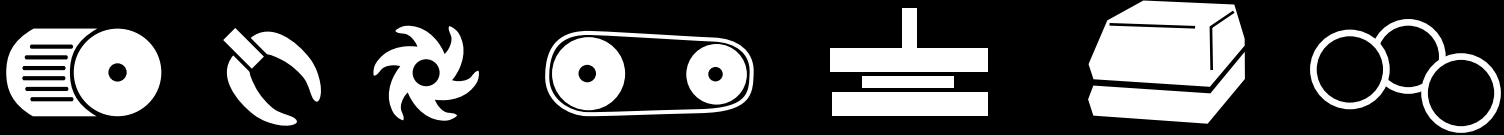
**A successful tool of production.**

*We make for more than 35 years the whole range in our workshops on a surface which reaches 20 000 m<sup>2</sup> 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.*







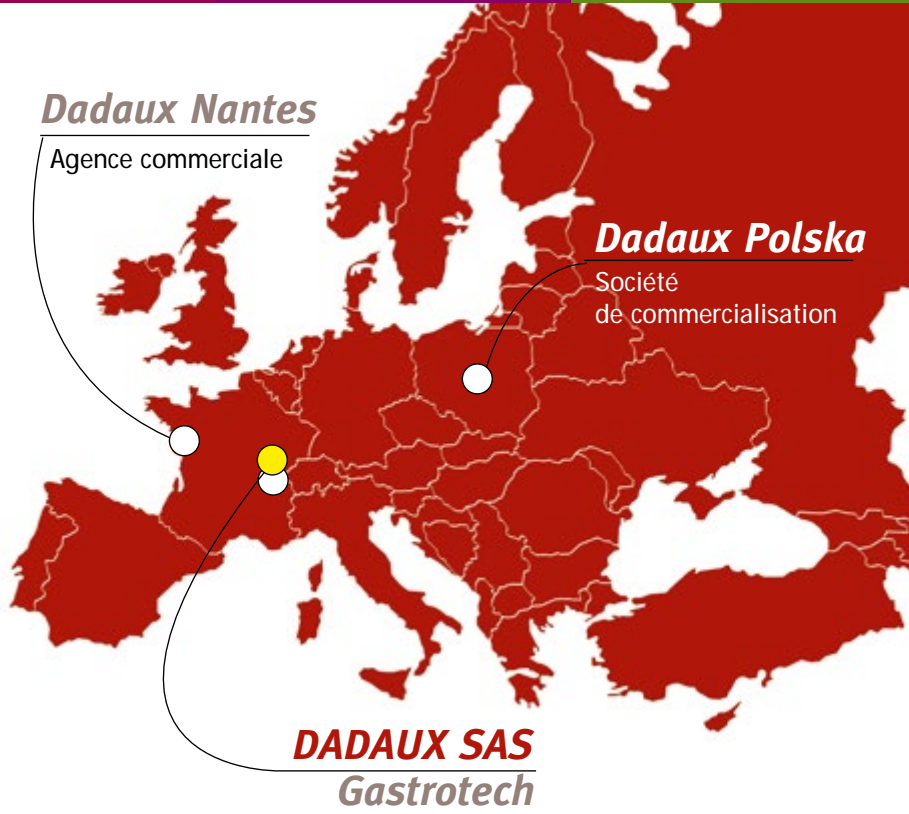


***Dadaux Nantes***

Agence commerciale

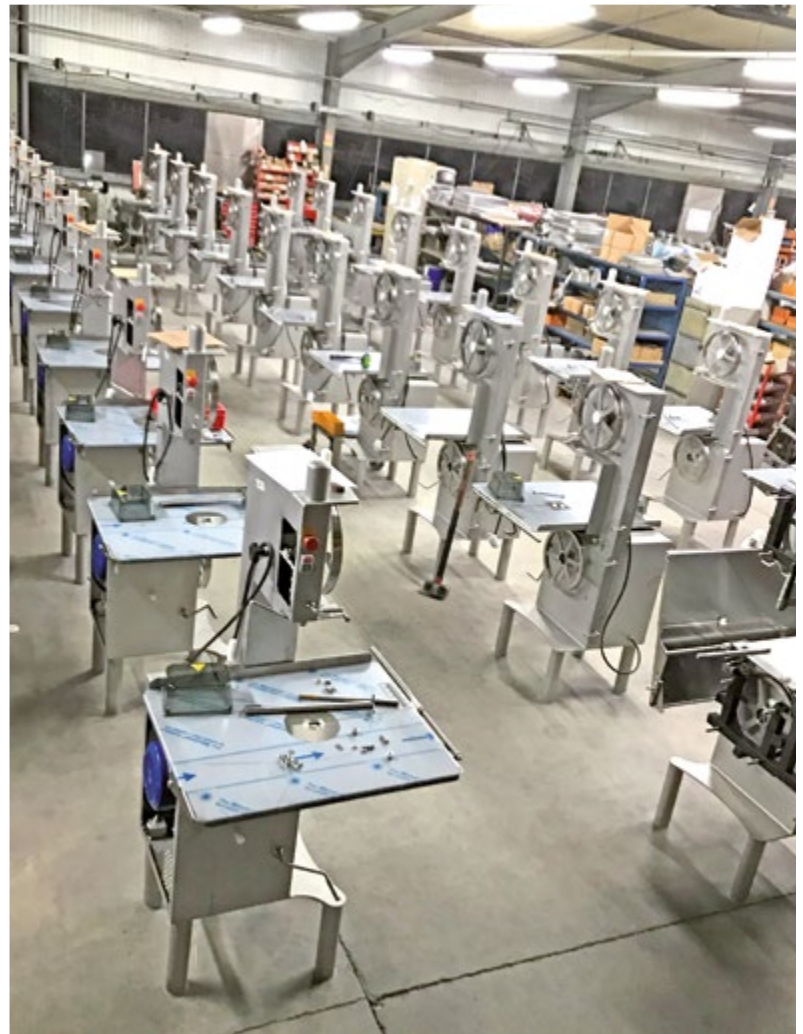
***Dadaux Polska***

Société  
de commercialisation



***DADAUX SAS***  
*Gastrotech*









LE BOUCHAUD – 39800 BERSAILLIN  
Tél. +33.3.84.85.51.71 – Fax : +33.3.84.85.53.92  
Internet : [www.dadaux.com](http://www.dadaux.com) – E-mail : [dadaux@dadaux.com](mailto:dadaux@dadaux.com)