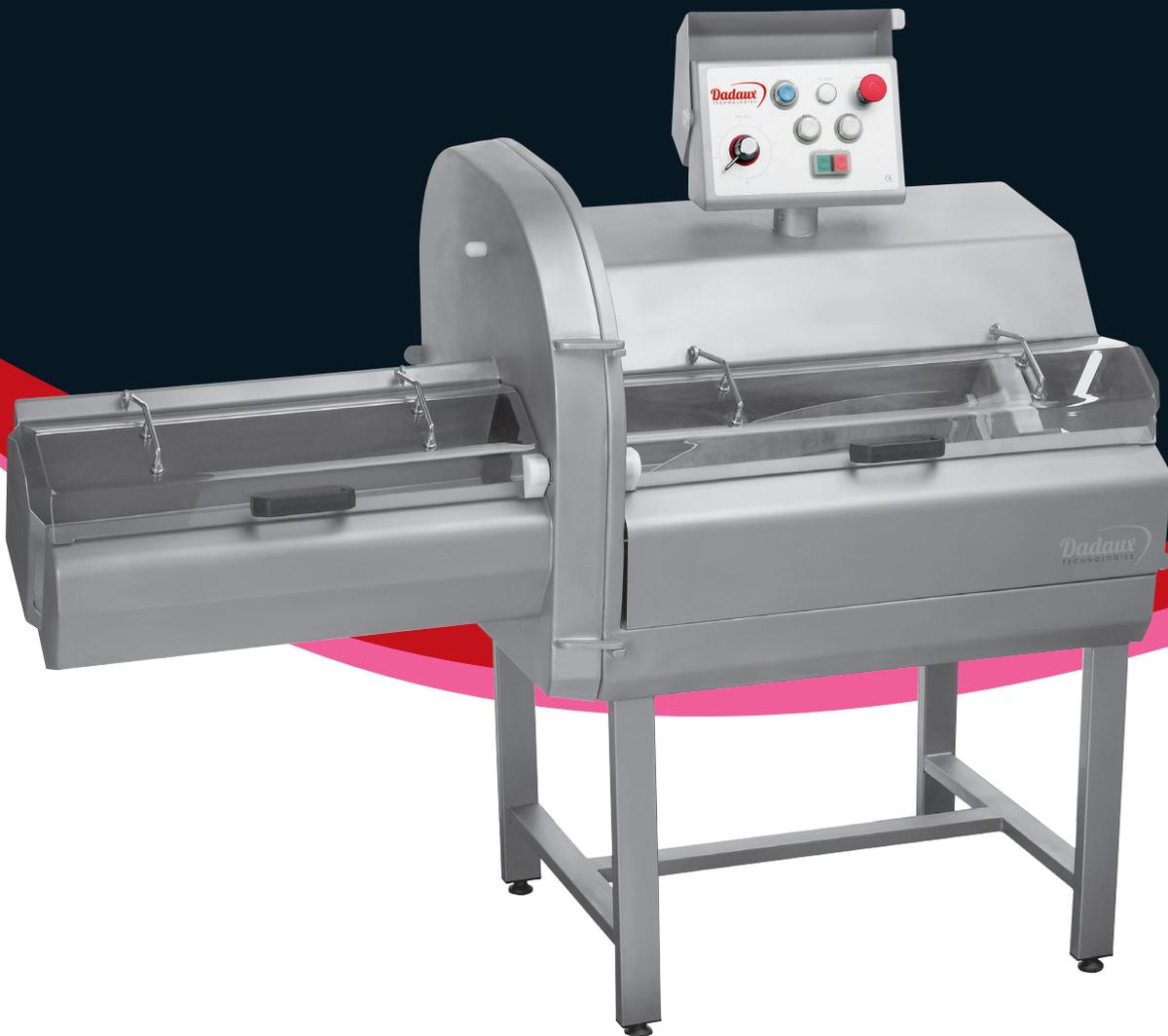




Trancheurs à côtelettes

Slico 650



Finition parfaite
Machine robuste
Bâti monobloc forte épaisseur

Dadaux
TECHNOLOGIES

Qualité
100%
INOX



Slicco 650 avec porte basculante
Slicco 650 with tipping door



Encombrement réduit
Dimensions reduce

TRANCHEURS À CÔTELETTES

Slicco 650



Machine idéale pour les ateliers de découpe où la place est limitée ou pour les cuisines collectives.

Système d'avance électrique garantissant une grande précision surtout dans les faibles épaisseurs.

Retour automatique du pousse talon.

Positionnement manuel du pousse talon.

Épaisseur réglable de 1 à 30 mm (45 mm à la demande).

Elle permet de couper aussi bien la viande avec os (côtes de porc, agneau, veau) que la viande sans os (faux filets, entrecôtes) que la charcuterie et même certains fromages.

On peut faire des tranches très fine comme pour le carpaccio.

Chop cutters - SLICO 650

Ideal machine for cut chops where the place is limited, or for collective kitchen. Electric advance system warranting a great precision in particular with the fine thickness. Automatic return of pushing system. Manual positioning of pushing system. Adjustable tickness from 1 to 30 mm (possibility in 45 mm).

It permits to cut the meat with bones (like chop of pork, lamb, veal), the meat without bones (sirloin, entrecôtes), the delicatessen and some cheese.

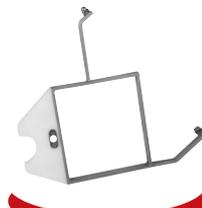
Really fine cutting like carpaccio can be realized.



Coffret protégé
Protection of panel



Couteau lisse ou semi cranté
Smooth and semi sawtoothed knives



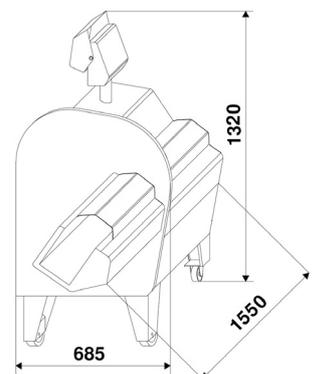
Contre couteau démontable
Demountable knife



Slicco 650 en position de nettoyage avec protection panneau et porte devant ouverte
Open machine for the cleaning



Slicco 650 avec porte fixe
Slicco 650 with fixed door



Dimensions SLICO 650

Réf	Tension	Magasin de chargement	Motor	Cadence	Poids net
Ref	Tension	Loading magazine	Weight	Speed	Weight
SLICO 650	TRI, 400 V, 50 HZ	175 x 200 x 670 mm	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kw)	160 coupes / min. 160 cuts / min.	120 Kg



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