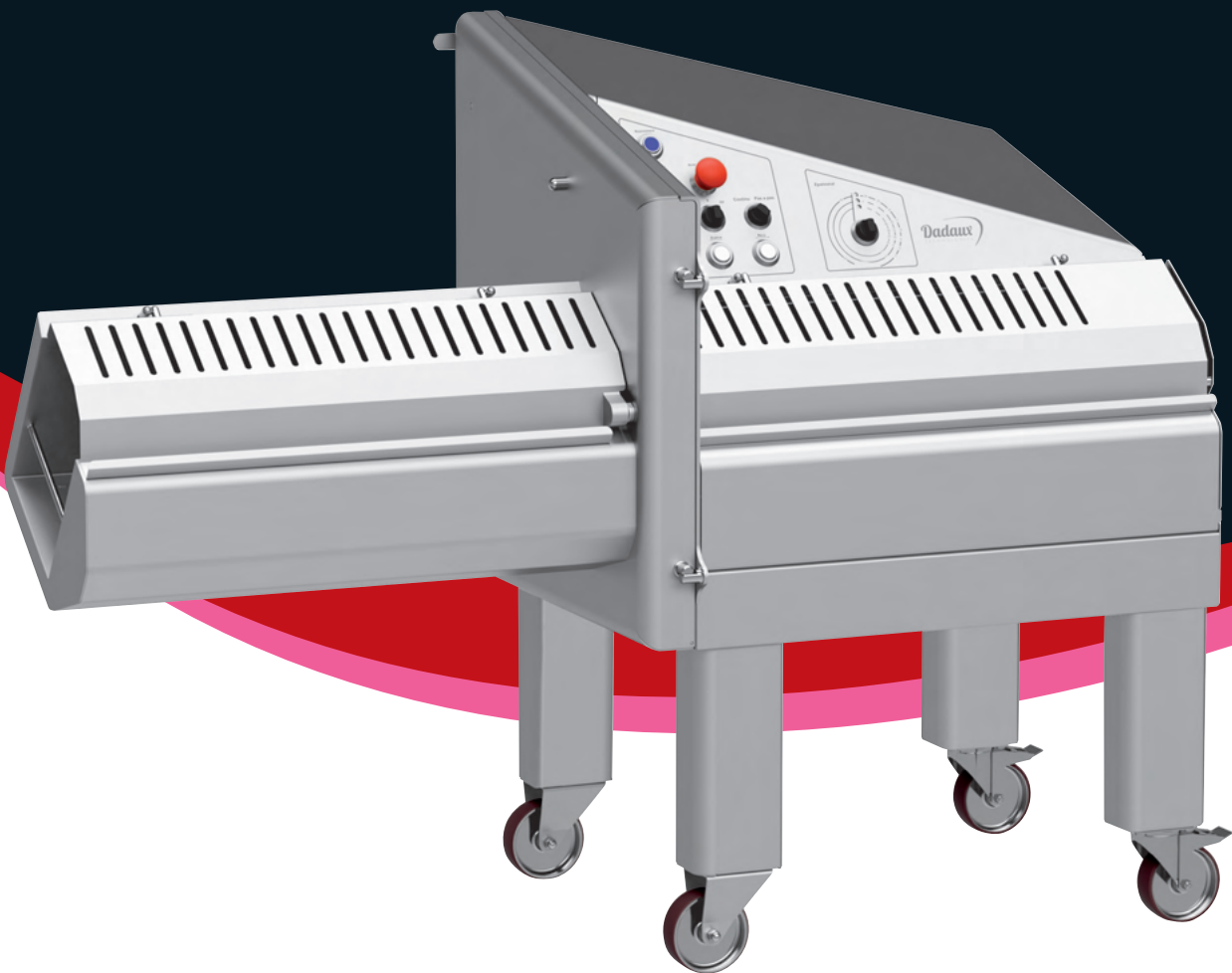




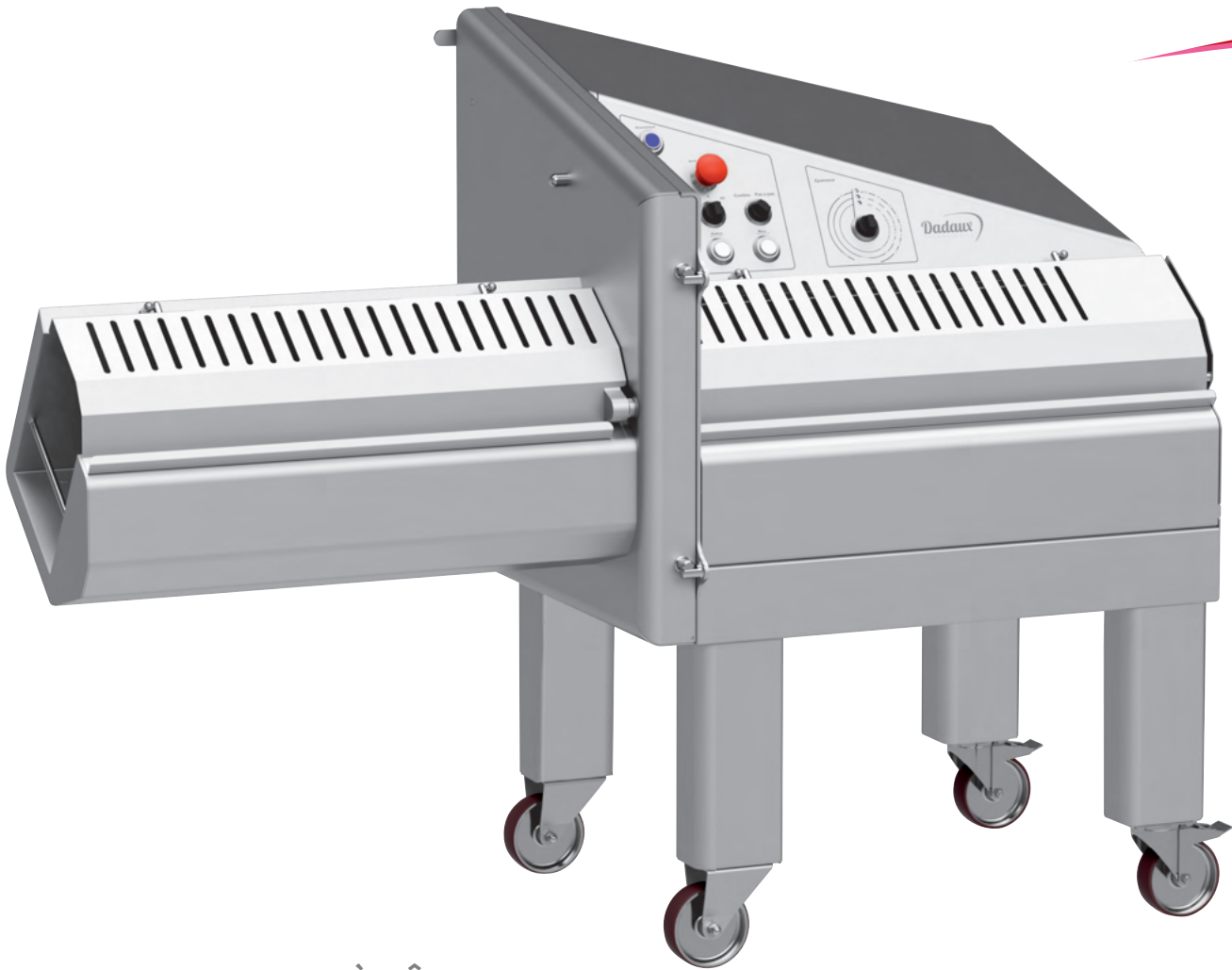
Trancheurs à côtelettes

ICÔNE 700 - ICÔNE 1100



Finition parfaite
Machine robuste
Bâti monobloc forte épaisseur

Dadaux
TECHNOLOGIES



TRANCHEUR À CÔTELETTES

ICÔNE 700 BACON avec goulotte large

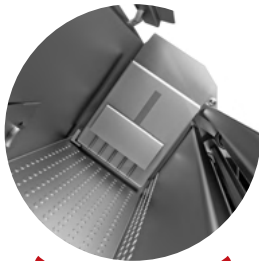
ICÔNE 700 BACON with largest chamber

Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Puissance Power	Poids net Weight
ICÔNE 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw <i>Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw</i>	300 Kg
ICÔNE 700 BACON		250 x 180 x 720 mm			315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg

Dadaux
TECHNOLOGIES

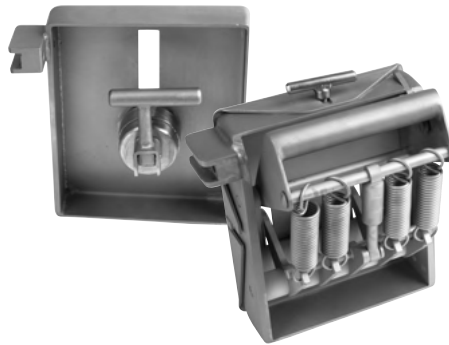


Goulotte escamotable
Foldaway gutter



Canal avec bossages et incliné
afin de limiter le frottement
du produit à trancher
Embossed and inclined canal in order
to limit the friction of the meat

Qualité
100%
INOX



Griffe standard
Option : Griffe spéciale
avec ressorts de pression
Standard Claw.
Option : special claw
with compression spring



Panneau de commande
Control panel



TRANCHEUR À CÔTELETTES
ICÔNE 1100



TRANCHEURS À CÔTELETTES ICÔNE 700 & 1100

- Retour automatique.
- Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double.
- Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents produits à trancher.
- Nettoyage de l'ensemble à grande eau.
- 2 cadences de coupe : 90 et 180 coups/min.
- Puissance raccordée 4 CV.
- Système d'avance hydraulique (ou électrique) : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid).
- Conformés aux normes CE.

Production

Produits tranchés avec os

Côtes porc, côtes veau, côtes agneau, gigots, poitrines, etc.

Produits tranchés sans os

Faux filets, entrecôtes, ronds de gîtes, pierrade, carpaccio.

Charcuterie

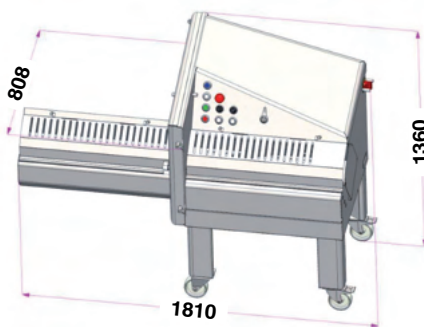
Poisson en dame

Chop cutters - ICÔNE 700 and ICÔNE 1100

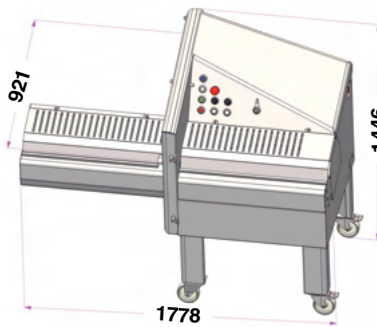
- Automatic return.
- Smooth and saw-toothed or microsawtoothed blades.
- Selection of thrust: step by step and continuous according of different products to slice.
- Chop cutter cleaning : with water.
- 2 cadences of cut : 90 and 180 cutting/min.
- Connecting power : 4 CV.
- Hydraulic (or electric) advance system : this principle is necessary for an intensive use in heavy conditions (humidity and cold).
- Complies with CE standard.

Sliced products

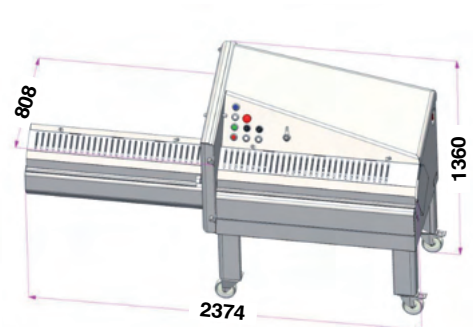
Meat with and without bone, delicatessen, fish.



Dimensions
ICÔNE 700



Dimensions
ICÔNE 700 BACON



Dimensions
ICÔNE 1100