

*Hachoirs réfrigérés*

# SETNA



Carter monobloc  
Entièrement réfrigéré  
Hygiène garantie  
Présentation et finition irréprochables

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

# HACHOIR RÉFRIGÉRÉ SETNA



Carter monobloc. Aucune vis apparente. Aucun raccord de tôle.  
Tous les angles sont arrondis. Entièrement inox 18-10.  
Entièrement réfrigéré: corps, réserve et vitrine. Finition inox brossé fin.  
Encombrement très réduit. Réserve de viande importante.  
Éclairage dans la vitrine. Bac à viande hachée coulissant en bas de la vitrine.  
Machine avec un contact de sécurité implanté dans la vitrine pour interdire le fonctionnement de la machine avec la vitrine ouverte.  
Réserve inclinée de façon à ne pas déposer la viande dans condensat.  
Reconstituteur incliné de manière à faciliter l'extraction de la portion.  
Couvercle verre sécurit. Conforme aux normes CE.

**Reconstituteur:** 5 calibres automatiques: 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes.  
Arrêt automatique au poids demandé. Marche et arrêt automatiques du hachoir. Viande en vrac sans ouvrir la vitrine, par simple ouverture de la porte en plexiglas montée sur glissières.

**Froid pulsé + statique:** La réfrigération du corps et de la réserve est assurée par un froid statique, la réfrigération de la vitrine par froid pulsé. L'association du froid statique et du froid pulsé nous permet d'obtenir une réfrigération complète et parfaite. Régulation électronique par thermostat à affichage digital. Compresseur hermétique Mono 220 V (U.H.). Gaz R 134 a.

**Hachoir:** H 82 double coupe. Corps inox 18-10 entièrement usiné (facilité de nettoyage). Moteur 1,5 CV, TRI 400 V - 50/60 HZ. Réducteur graissé à vie.

**Option:** Moteur monophasé 230 V - 50 HZ.



## Refrigerated meat mincer Type SETNA

*No apparent screw. Monobloc crank case.  
No sheet junction. Every corners are rounded.  
Entirely in stainless steel 18-10. Entirely refrigerated: body, storage, glass case. Fine brushing stainless steel.*

*Machine with a safety contact implanted in order to forbid the starting of the machine with the opened window. Safety glass lid. Complies with CE norms.  
Low space requirement.*

### Large meat storage.

*Lighting in the glass case. Minced meat ferry sliding below of the glass case. Inclined reserve in order to avoid the meat deposit in the condensate. Inclined portioner to facilitate the extraction of the portion.*

### Reconstitution unit

*5 automatic calibers: 90-110-130-150-170 grams.  
Automatic stop when the weight is reached.  
Automatic start and stop. Meat in bulk by simple opening of the Plexiglas door*

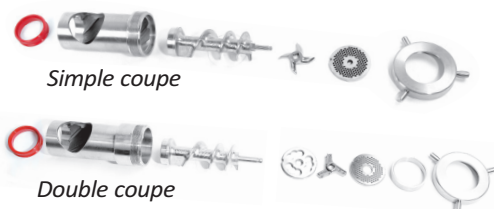
### Pulse and static cold

*Body and storage are refrigerated by a static cold and the glass case by a pulse cold. The association of static and pulse cold allows to obtain a complete and perfect refrigeration. Electronic control with a digital display thermostat. Hermetic compressor, single phase 220V. Gas R 134a.*

### Mincing unit

*H82 System unger. Body, screw, propeller in stainless steel 18-10. Machined body. Motor 1.5 CV.  
3 Phases - 400V-50/60Hz. Reducer is lubricated to life.*

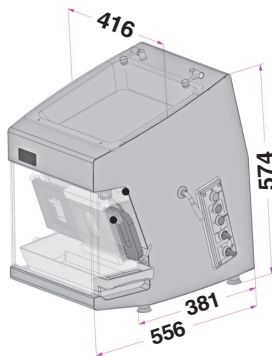
**Option:** Single phase motor 230V - 50Hz.



## Pièces mécaniques de grandes qualités + bague d'étanchéité à l'arrière du corps

*Mechanical parts of great quality + tightness ring behind body*

- **Couvercle amorti**  
*Buffered lid*
- **Eclairage vitrine**  
*Display lighting*
- **Sécurité totale**  
*Full safety*
- **Haut niveau de finition**  
*High finish level*



**Tableau de commande parfaitement étanche**  
*Waterproof control panel*



**Propreté et finition parfaites dans les moindres détails**  
*Perfect cleanliness and completion*



**Réserve importante**  
*Large meat storage*



**Machine en position nettoyage**  
*Machine in cleaning position*

**Dimension:** Larg. 416 x Long. 556 x Haut. 574 mm (Sur pieds: 381x381 mm).

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