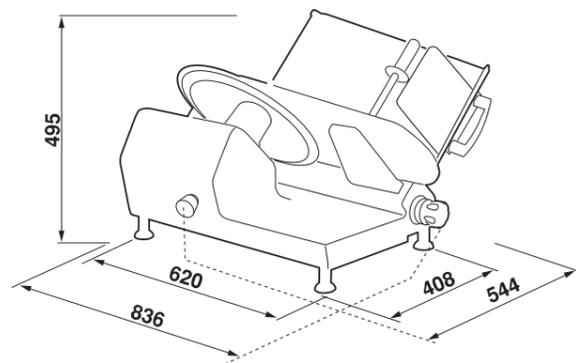




Trancheurs à jambon

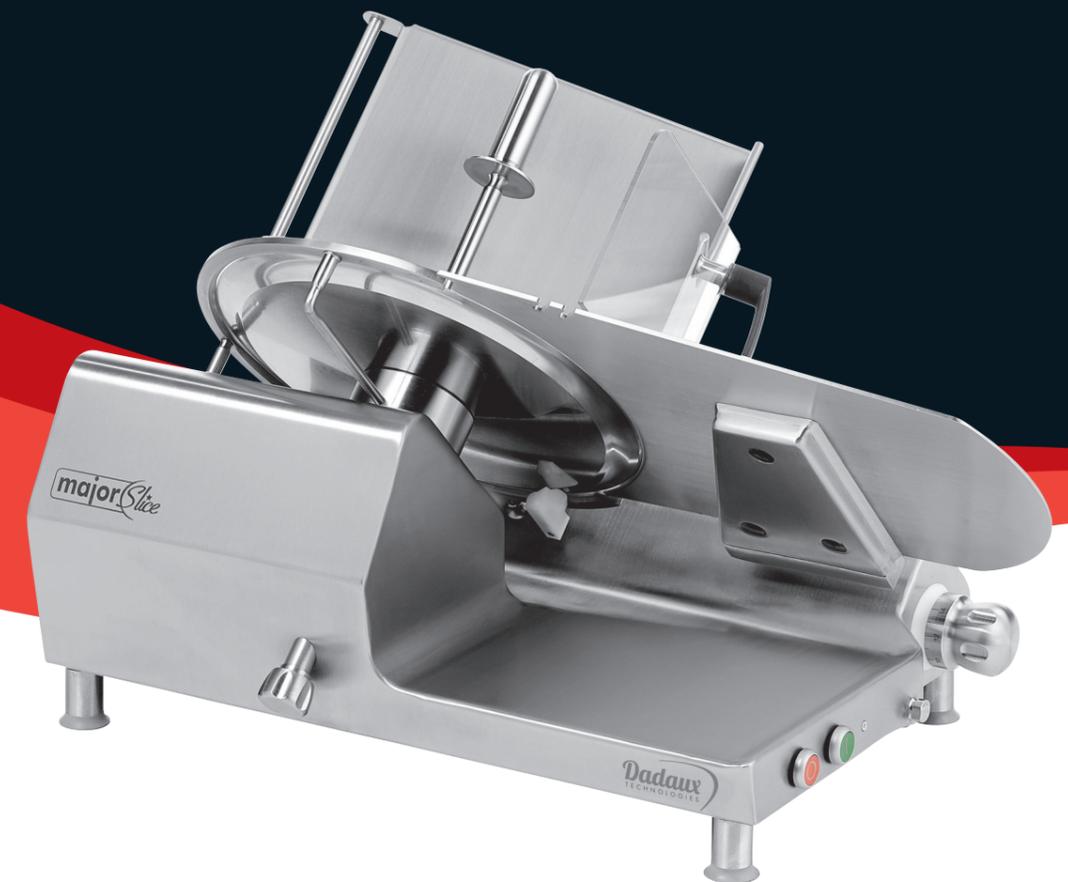
majorSlice

Major Slice 350



Dimensions
Major Slice 350

| 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 Ø 252 mm | MONO 230 V, 50Hz | 350 mm | 0,5 CV (0,36Kw) | 55 Kg |



Grande précision de découpe
Très robuste
100 % INOX
Étanche IP67



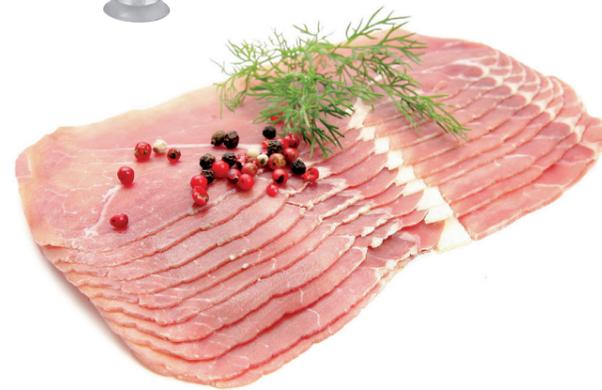
Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax : + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail : dadaux@dadaux.com





MAJOR SLICE 350

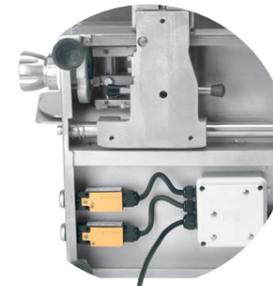
- Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304.
- Résiste à la corrosion.
- Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable.
- Structure très rigide.
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision : de 0 à 20 mm. Système VARIOCUT.
- Entraînement par pignons (vis sans fin acier rectifié et roue bronze). Affûteur indépendant avec une manœuvre des molettes simultanée garantissant un affûtage parfait.
- De plus, cette opération peut être faite par une personne n'ayant jamais réalisé cette opération.
- Chariot coulissant très souple grâce à son système de guidage bien ajusté et fortement dimensionné.
- La robustesse et la qualité des composants associés au soin apporté au montage et ajustage permettent à cette machine de réaliser un parfait tranchage, et une satisfaction des utilisateurs pendant de nombreuses années.
- Equipé d'un moteur Mono de 0,5 CV.
- Indice de protection du trancheur : IP 67.
- Certification UL NSF CSA.



Major Slice 350

- Entirely Stainless Steel Aisi 304.
- Corrosion resistant.
- Running reliability and cleaning facility thanks to its design with a removable carriage.
- Very rigid structure.
- Great precision slice thickness regulator : from 0 to 20 mm. VARIOCUT system.
- Driving by pinion (endless screw : rectified steel and wheel : bronze).
- Independant sharpener with a simultaneous rollers movement that warrant a perfect grinding.
- Moreover, this operation can be done by novice person.
- Sliding carriage very flexible thanks to its guide system adjusted and supersized.
- The strength and quality of the components associated to the attention brought to assembling and fitting operations guarantee a perfect slicing and a total satisfaction for users during many years.
- Equiped with a motor Mono 0,5 CV.
- Indication of waterproofness IP 67.
- Certification UL NSF CSA.

Qualité
100%
INOX



Étanchéité machine
Waterproofness



Affûteur indépendant
Independant sharpener



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



Chariot démontable
Carriage removable



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning

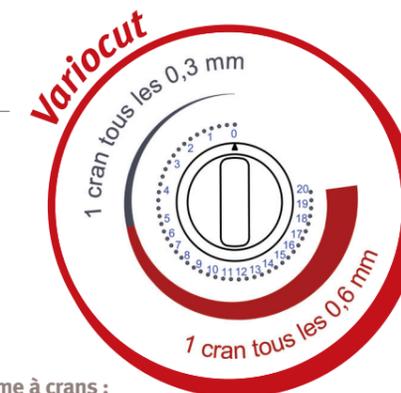


Position nettoyage
Cleaning position



Le bouton de réglage **Variocut** permet de faire du tranchage fin avec une grande précision (chiffonnade, jambon sec, viande de grison, bacon...)

The adjusting button **Variocut** allows to make of the fine slicing with big precision (chiffonnade, dry ham, meat of grison, bacon)



Système à crans :

- 1 cran 0,3 mm jusqu'à 5 mm
- 1 cran 0,6 mm de 5 à 25 mm

Options disponibles – Available Options :

Tension : TRI, 400V, 50Hz / 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

