Hachoirs réfrigérés

SETNA



Carter monobloc
Entièrement réfrigéré
Hygiène garantie
Présentation et finition irréprochables

Dadaux TECHNOLOGIES

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ **SETNA**

Qualité 100% INOX

MADE IN FRANCE

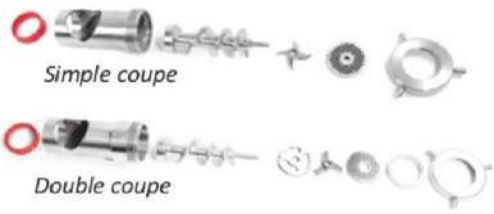
Carter monobloc. Aucune vis apparente. Aucun raccord de tôle.
Tous les angles sont arrondis. Entièrement inox 18-10.
Entièrement réfrigéré : corps, réserve et vitrine. Finition inox brossé fin.
Encombrement très réduit. Réserve de viande importante.
Éclairage dans la vitrine. Bac à viande hachée coulissant 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.
Reconstitueur incliné de manière à faciliter l'extraction de la portion.
Couvercle verre sécurit.Conforme aux normes CE.

Reconstitueur : 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.



Simple coupe

Double coupe

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*



Sécurité CE
EC security





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.*



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 *Theorical debit*	Capacité trémie *Hopper capacity*	Ø de sortie *Ø Exit*	Ø grille *Ø Grate*	Poids net *Weight*
SETNA	TRI, 400 V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg

Dadaux TECHNOLOGIES
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

Conforme aux normes CE

Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis / Studio graphique Paoh! - Dole / 02/2018.