



TRANCHEURS À CÔTELETTES Slico 700 & 1100

- Retour automatique avec course programmable.
- 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.
- 3 cadences de coupe : 97 - 195 et 390 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

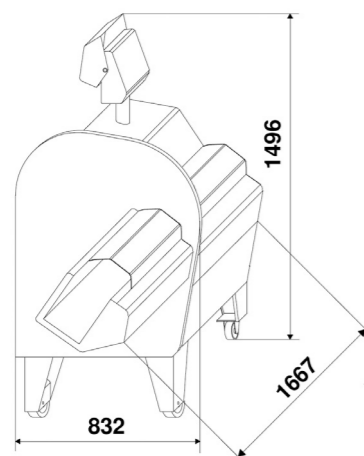
Poisson en darne

Chop cutters - SLICO 700 and SLICO 1100

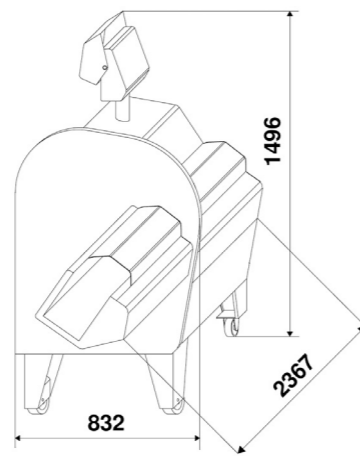
Automatic return with programmable carriage travel. Smooth and saw-toothed or micro-sawtoothed blades. Selection of thrust: step by step and continuous according of different products to slice. Chop cutter cleaning : with water. 3 cadences of cut: 97 - 195 and 390 cutting/min. Connecting power : 4 CV. 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
SLICO 700



Dimensions
SLICO 1100



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



Trancheurs à côtelettes

Slico 700 - Slico 1100



Finition parfaite
Machine robuste
Bâti monobloc forte épaisseur





TRANCHEUR À CÔTELETTES
Slicco 700

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Magasin de chargement <i>Loading magazine</i>	Motor <i>Motor</i>	Poids net <i>Weight</i>
SLICO 700	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 705 mm	3 + 1 CV (2,2 + 0,736 Kw) (Si option tapis + 0,37 CV) (If belt option + 0,37 CV)	300 Kg
SLICO 1100	TRI, 400 V, 50 HZ	200 x 230 x 1070 mm	3 + 1 CV (2,2 + 0,736 Kw) (Si option tapis + 0,37 CV) (If belt option + 0,37 CV)	330 Kg

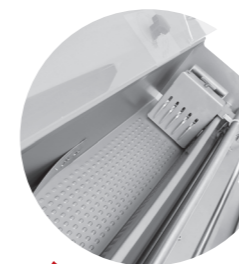


Qualité
100%
INOX



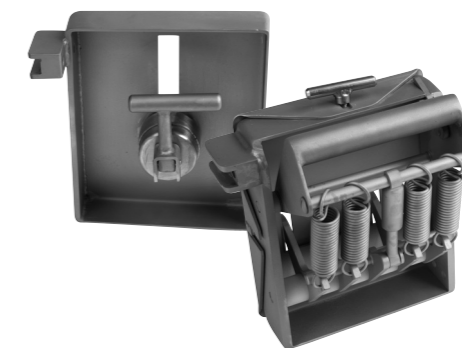
Coffret de commande protégé contre les projections d'eau sous pression

Case control protected against water splash under pressure



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



**Griffe standard
Option : Griffe spéciale avec ressorts de pression**

*Standard Claw.
Option : special claw with compression spring*



Option : Tapis de sortie

Option : Band



TRANCHEUR À CÔTELETTES
Slicco 1100