

Neocut DX150

Tartares, émincés & dentelles

NOUVEAU



Tartare "au couteau"



Dentelle de bœuf grillé



Émincé de poulet



Émincé de porc



Tartare de poisson

La Neocut DX150 permet de couper de fines tranches de viande (bœuf, porc, veau, poulet) mais aussi de poisson, de 5 à 6 mm de large et 20 à 30 mm de longueur. On prépare ainsi le tartare de bœuf façon "au couteau", le tartare de poisson, les émincés de bœuf, porc, volaille et le pavé de dentelle de bœuf à griller. La texture est incomparable avec de la viande hachée.

Le Neocut permet de valoriser certains morceaux et de proposer des produits nouveaux !

The Neocut DX150 enables to cut thin slices of meat (beef, pork, veal, chicken), but also fish, from 5 to 6 mm wide and 20 to 30 mm in length. This is how to prepare the beef tartare "au couteau", fish tartare, thinly sliced beef, pork, poultry and the steak of lacy beef to grill.

The texture is incomparable with minced meat.

The Neocut adds value to some of the pieces and enables to propose new products!

Conforme aux normes CE.
Complies with CE standard.

**Système
breveté**



Réf Ref	Tension Tension	Corps Body	Moteur Motor	Coupe cut	Poids net Weight
NEOCUT DX150	TRI, 400 V N + T Option : 230 V	Réfrigéré Refrigerated	1,5CV (1.1 kW)	épaisseur : 5 à 6 mm Longueur : 20 à 30 mm Thickness : 5 à 6 mm Length : 20 à 30 mm	55 Kg

Dadaux
TECHNOLOGIES

Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 38485 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com