Hachoir réfrigéré SETNA

Picadora refrigerada SETNA

Carter monobloc.
Entièrement réfrigéré.
Hygiène garantie.
Présentation et finition irréprochables.
Hachoir réfrigéré, type SETNA.

Carter monobloc
Totalmente refrigerada
Higiene garantizada
Presentación y finición perfecta
Picadora refrigerada, de tipo SETNA

DADAUX

LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE

EL SOCIO ALIMENTARIO

Hachoir réfrigéré SETNA

Picadora refrigerada SETNA

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: largeur, profondeur 390 x 524, hauteur: 570.
Réserve de viande importante. Éclairage dans la vitrine. Bac à viande hachée coulissant en bas de la vitrine. 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 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.

PICADORA REFRIGERADA SETNA

Carter monobloc. Ningún tornillo visible, ningún empalme de chapa, todos los ángulos están redondeados. Totalmente INOX 18-10.
Totalmente refrigerada : cuerpo, reserva y vitrina.
Finición inox cepillado fino. Espacio ocupado muy reducto. Reserva de carne importante.
Luz en la vitrina. Cubeta de carne picada corrediza debajo de la vitrina.
En consonancia con las normas C.E.

Porcionador
5 calibraciones automáticas : 90 – 110 – 130 –150 – 170 gramos. Se para automáticamente cuando alcanza el peso pedido. Puesta en marcha y parada automáticos de la picadora. Carne en desorden sin abrir la vitrina por simple abierta de la puerta en Plexiglas montada sobre correderas.

Frio pulsado + estático
La refrigeración del cuerpo y de la reserva es asegurada por un frio estótico, la refrigeración de la vitrina por un frio pulsado. La asociación del frio estático y del frio pulsado permite obtener una refrigeración completa y perfecta.
Regulación electrónica por termostato con visualización digital.
Compresor hermético Mono 220 V (U.H).
Gas R 134 a.

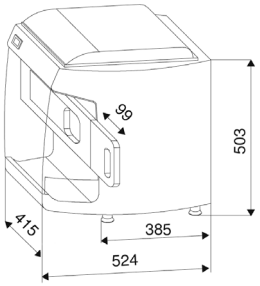
Picadora
P 82 doble corte. Cuerpo inox 18-10 totalmente trabajado (fácil de limpiar). Motor 1,5 CV, TRI 400 V – 50/60 HZ.
Reductor engrasado a vida.

Opción : Motor monofático 230 V – 50 HZ.

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

Componentes mecánicos de gran calidad + anillo de estanqueidad detrás el cuerpo

Dimensions
Dimensiones



Clavier plat pour plus d'hygiène

Pantalla de control perfectamente hermética

Propreté et finition parfaite dans les moindres détalles

Limpieza y finición perfecta en los menores detalles

Réserve importante

Reserve importante

Soucieux d'améliorer la qualité, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis / Studio graphique *Paoh!* - *Dole* / Juillet 2013.

DADAUX

Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin - Tél. +33 (0) 3 84855171
Fax: +33 (0) 3 84855392 - www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com