

major *Slice*

le meilleur de la coupe

Major Slice 350 Manuel



DADAUX
Gastrotech

the best of slice
El mejor del corte



major Slice

Le meilleur de la coupe

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 TRI ou mono de 0,5 CV. Indice de protection du trancheur : IP 54.

Major Slice - The best of slice

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. Equipped with a motor TRI or Mono 0,5 CV. Indication of waterproofness IP 54.

Major Slice - El mejor del Corte

Totalmente fabricado en inoxidable AISI 304. Resistencia a la corrosión. Funcionamiento fiable y facilidad de limpieza gracias a un diseño ergonómico y una caretila desmontable. Estructura muy rígida. Regulador de espesura de loncha de gran precisión : de 0 a 20 mm. Sistema VARIOCUT. Transmisión por piñón (tornillo sin fin acero rectificado y rueda bronce).

Afilador independiente con una maniobra de las ruedas simultánea garantizando un afilado perfecto. Esta operación puede ser hecha por una persona que no la ha realizada nunca. Caretila corrediza gracias a su sistema de guido bien ajustado. La robustez y la calidad de esta cortadora permite obtener lonchas perfectas y una satisfacción de los usuarios durante muchos años. Indicio de estanquidad IP 54.



Bouton réglage INOX

*Stainless steel adjusting button
Botón regulación inoxidable*



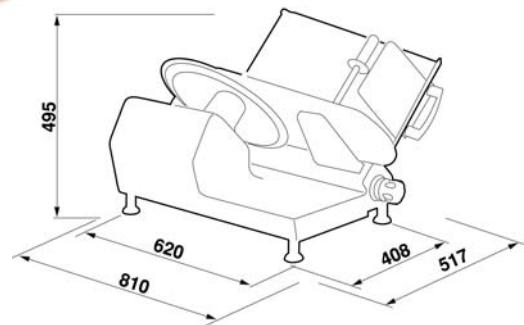
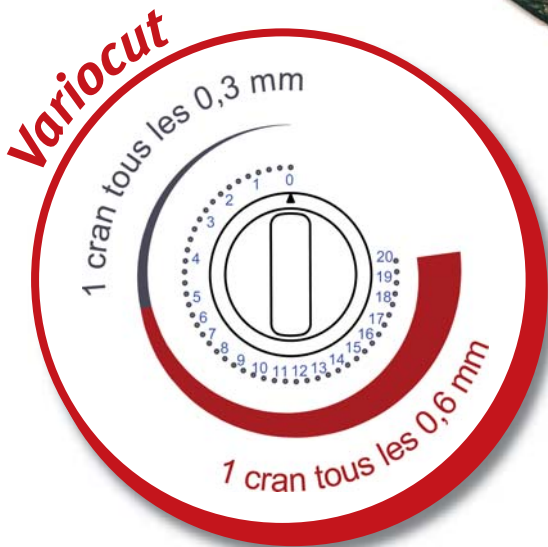
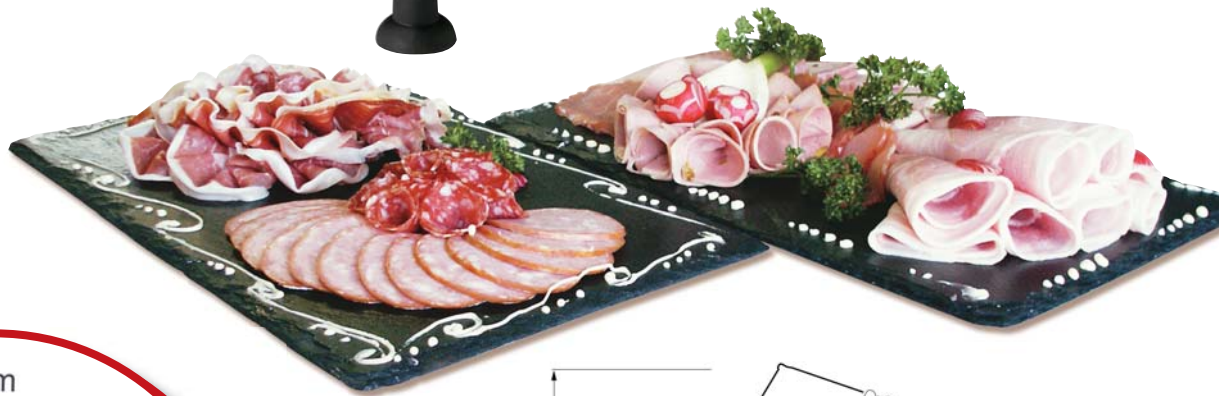
Accessibilité pour nettoyage

*Accessibility for the cleaning
Accesibilidad para la limpieza*



Chariot démontable

*Carriage removable
Caretila desmontable*



Dimensions

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)

El botón regulación Variocut permite hacer el chapeado fino con gran precisión (plato condimentado con mantequilla fundida y sazónada, jamón seco, carne de grison, tocino entreverado)



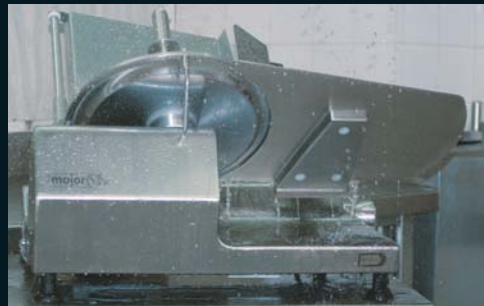
Machine démontable

*Dismountable machine
Màquina desmontable*



Affûteur indépendant

*Independent sharpener
Afilador independiente*



Nettoyage à la douchette

Low-pressure wash
Lavado còn la ducheta



Cache lame

Blade cover
Paragolpes cuchilla



MAJOR'SLICE 350

Entraînement par pignon	Lame Ø 350	Moteur 0,5 CV Mono 230 V ou Tri 380 V	Bâti 100 % inox	Epaisseur coupe 0-25 mm
<i>Driving by pinion</i>	<i>Blade Ø 350</i>	<i>Motor 0,5 CV Mono 230 V or Tri 380 V</i>	<i>100 % stainless steel frame</i>	<i>Cut thickness 0-25 mm</i>
<i>Transmissiòn por piñons</i>	<i>Cuchilla Ø 350</i>	<i>Motor 0,5 CV Mono 230 V or Tri 380 V</i>	<i>100 % inox cuerpo màquina</i>	<i>Espesor de corte 0-25 mm</i>