

Hachoirs réfrigérés

ZIRCON



Carter monobloc entièrement Inox 18-10
Corps et réserve réfrigérés
Reconstitueur automatique multicalibres

Dadaux
TECHNOLOGIES



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ ZIRCON

Entièrement inox 18-10: carter, corps, hélice, écrou, etc. Carter monobloc. Aucune vis apparente, aucun raccord de tôle, tous les angles sont arrondis. Très facile à nettoyer. Corps et réserve réfrigérés. Finition Inox brossé. Conforme aux normes CE. Réserve de viande importante. Commande par clavier avec témoins de marche.

Froid

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz: R 134 a (non polluant).

Hachoir

H82 système Unger, couteau à lamelles interchangeable. Corps entièrement usiné (sans aspérité) démontable pour le nettoyage. Débit théorique 300kg/heure. Moteur triphasé 1,5 CV - 220/400 V - 50Hz.

Options : Alimentation 230V monophasé.

Reconstitueur

5 calibres automatiques: 90-110-130-150-170 grammes. Marche et arrêt automatiques du hachoir. Viande en vrac sans démontage du reconstitueur par simple ouverture de la porte en plexiglass montée sur glissières.

Refrigerated meat mincer - Type ZIRCON

Entirely made of 18-10 stainless steel: housing, body, blade, etc. Monobloc housing. No visible screws, no sheet metal seam, all corners are rounded. Very easy to clean. Cooled body and storage space. Fine glossy stainless steel finish. Complies CE norms. Important meat storage space. Keyboard control with indicator lamps.

Refrigeration

Refrigeration by means of a hermetic compressor and static cold (exchangers directly in contact with the parts to be refrigerated so as to avoid cold losses). Regulation by digital electronic thermostat. Gas: R134a (non polluting).

Mincer

H82 Unger system. Fully machined body (no rough parts) - dismantlable for cleaning. Theoretical rate: 300kg/hour. Three-phase motor 1,5 CV - 220/380 V - 50/60 Hz.

Option

230v single-phase supply. Display cabinet with minced meat tray.

Reconstitution unit

5 automatic gauges: 90-110-130-170 grams. Automatic stop at chosen weight. Meat in bulk without opening the display case by simply sliding plexiglas door.

Zircon sans reconstitueur
Zircon without portionner



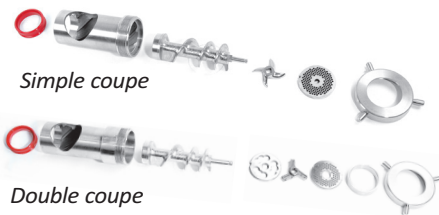
Charnières robustes assurant un bon maintien en évitant la casse du couvercle

Robust hinges insuring a good maintenance and avoiding damages on the lid



Intérieur du fourreau Inox 18-10 monobloc avec carter et plateau supérieur

Stainless steel monobloc inside sheath with housing and superior plate

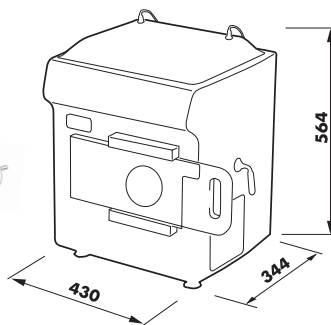


Simple coupe

Double coupe

Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait. Bague d'étanchéité à l'arrière du corps

Body and propeller well profiled to have a perfect mincing. Tightness ring at the back of the body.



Dimensions

Réf Ref	Tension Tension	Moteur Motor	Débit théorique Theoretical debit	Capacité trémie Hopper capacity	Ø de sortie Ø Exit	Ø grille Ø Grate	Poids net Weight
ZIRCON	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	300 Kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	65 Kg



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