



**HACHOIR RÉFRIGÉRÉ
AUTOMATIQUE
CRYOLITE / AUTO-R**

Page 12



**SCIE À OS
SX 400C**

Page 19



**EMBALLUSEUSE SOUS-VIDE
ASTORR 416-421-440**

Page 7



**HACHOIR
TX130 AUTO**

Page 9



**HACHOIR
TX98 AUTO**

Page 9

Tarif Public 2025

SOMMAIRE

• TRANCHEURS	2 - 6
• MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE	7
• HACHOIRS	8-11
• HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS	12
• PRESSE À VIANDES / AFFÛTEUSE À BANDE	13
• MÉLANGEURS	14
• PÉTRINS À BRAS HORIZONTAL	15
• POUSSOIRS	16
• POUSSOIRS TORSIONNEUR / PORTIONNEUR	17
• SCIES À OS	18-19
• TRANCHEURS À CÔTELETTES	20-21
• CUTTERS	22-24
• TRANCHEURS À FROMAGES	25
• CUBEUSES	26-27
• ÉPLUCHEUSES / DÉCOUENNEUSES	28
• FORMEUSES A STEAK	29
• CONSOMMABLES	30-32
• CONDITIONS VENTES	33-35

TRANCHEURS

100 % INOX

Major Style

Major Style 250
Major Style 350



Pied droit



Pied évasé



Pied rond

Disponible en 4 couleurs :
Inox, Noir, Or ou Rouge

MAJOR STYLE 220	Trancheur à volant manuel Entièrement INOX	Ø lame 220 mm	2 620 € HT
MAJOR STYLE 250		Ø lame 250 mm	2 930 € HT
MAJOR STYLE 350		Ø lame 350 mm	5 800 € HT

OPTIONS :

• Pied MAJOR STYLE 220/250

656 € HT

• Pied MAJOR STYLE 350

861 € HT

majorSlice

Entièrement étanche

100 % INOX



Major Slice 350
avec sécurité



Major Slice
350



Optimum 300 / 330



Major Slice
300

MAJOR'SLICE 350	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 350	MONO 230 V	3 600 € HT
MAJOR'SLICE 350 AVEC SÉCURITÉ	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons			4 260 € HT
MAJOR'SLICE 350 - EXT	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons Équipé d'un extracteur de lame quart de tour			4 010 € HT
MAJOR'SLICE 300	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 300		2 930 € HT
MAJOR'SLICE 300 - EXT	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons Équipé d'un extracteur de lame quart de tour			3 360 € HT
OPTIMUM 300	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignon	Ø 300		2 480 € HT
OPTIMUM 330	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignon	Ø 330		2 750 € HT

TRANCHEURS

Entièrement étanche

100 % INOX

major*Slice*



Major Slice
350 Semi auto



Major Slice
300 semi-auto
300 semi-auto V



Major Slice
300 Vertical



Major Slice
350 Vertical



Gravinox 350

MAJOR'SLICE 300 SEMI-AUTO	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 300	MONO 230 V	4 380 € HT
MAJOR'SLICE 300 SEMI AUTO V	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons Variateur de vitesse			4 800 € HT
MAJOR'SLICE 350 SEMI-AUTO	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 350		5 640 € HT
MAJOR'SLICE 350 SEMI AUTO - EXT	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons Équipé d'un extracteur de lame quart de tour			6 060 € HT

GRAVINOX 350	Manuel - Gravité Étanche sur le dessus Entraînement par courroie	Ø 350	MONO 230 V	2 940 € HT
MAJOR'SLICE 300 Vertical	Manuel - Vertical Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 300		3 230 € HT
MAJOR'SLICE 350 Vertical / Viande		Ø 350		4 040 € HT
MAJOR'SLICE 350 Vertical / Charcuterie				4 050 € HT

OPTIONS TRANCHEURS

TARIFS HT

major <i>Slice</i>	MAJOR SLICE 300V	MAJOR SLICE 350V	OPTIMUM 300 OPTIMUM 330	GRAVINOX 350	MAJOR SLICE 300	MAJOR SLICE 300 SEMI AUTO	MAJOR SLICE 350	MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO
Table inox 700 x 500 x 850 mm	308€	308€	308€	308€	308€	308€	308€	308€
4 roulettes inox sur table	109€	109€	109€	109€	109€	109€	109€	109€
Supplément pour lame téflonnée Ø 300/330/350*	71€		71€		71€	71€		
Supplément pour lame crantée ou inox Ø 300/330/350*		61€		61€			61€	61€
Détecteur présence cache lame	399€	399€	399€		399€	399€	399€	399€
Poignée de levage	153€	153€	153€	153€	153€	153€	153€	153€
Arrêt automatique de lame après inutilisation prolongée	358€	358€	358€	358€	358€	358€	358€	
Porte produit simple Plateau unique		Disponible sans supplément						
Porte produit XL	92€							
Revêtement téflon (Butée, cache lame...)	380€	380€	380€	380€	380€	380€	380€	380€
Guide produit pour porte produit			91€	91€	91€	série	91€	série
Programmation compteur de tranche avec arrêt automatique								490€
Housse	70€	70€	70€	70€	70€	70€	70€	70€

* Les lames téflonnées ou crantées sont montées d'origine.

NOUVEAU

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

100 % INOX - Hublot verre de série



Astor 421
Astor 440



Astor 421/2
Astor 440/2



Astor 570
Astor 5.100

Garantie 3 ans de la pompe
sous réserves d'entretien par le constructeur au bout de 18 mois après la mise en service.

	Pompe	Puissance	Dimensions utiles (mm)	Dimensions barres (mm)	Poids	
Astor 310	10 m3	0,37 kw - MONO	360x315x135	315	61 kg	2 770 € HT
Astor 416	16 m3	0,55 kw - MONO	524x620x425	422	68 kg	3 290 € HT
Astor 421	21 m3	0,75 kw - MONO	524x620x425	422	70 kg	3 550 € HT
Astor 421/2	21 m3	0,75 kw - MONO	648x620x425	2x422	83 kg	4 425 € HT
Astor 440	40 m3	1,1 kw - MONO	524x600x425	422	77 kg	4 220 € HT
Astor 440/2	40 m3	1,1 kw - MONO	648x620x425	2x422	90 kg	5 260 € HT
Astor 570	70 m3	1,5 kw - TRI	858x810x1105	2 barres 550+710 ou 2 barres 710	212 kg	7 180 € HT
Astor 5.100	100 m3	2,2 kw - TRI	858x810x1105	2 barres 550+710 ou 2 barres 710	216 kg	8 350 € HT

OPTIONS :

- Injection gaz neutre
- Imprimante + écran tactile et programme
- Support imprimante
- Barre supplémentaire (Astor 570/5.100)

405 € HT
1250 € HT
205 € HT
513 € HT

- Couvercle H220 mm (Astor 416/421/440)
- Plaque pour liquide
- Option Mono (Astor 570/5.100)
- Table à roulettes avec 2 étagères

395 € HT
58 € HT
445 € HT
462 € HT

HACHOIRS

Avec sécurité
conforme norme
NF EN 12.331
Août 2021



82 Classic



TX 82



Système de sécurité
sur écrou sur
modèles 82
Norme CE



TX98



TX98 Compact

TX114 Compact

82 CLASSIC SC	Ø 82 mm - Simple coupe - Grille Ø 3 mm - Corps fixe (Avec système de sécurité sur écrou)	TRI 400 V	100 % INOX 18-100	1 690 € HT
TX 82 DC	Ø 82 mm - Double coupe - Grille Ø 3 mm (Avec système de sécurité sur écrou)			2 150 € HT
TX 98 SC	Ø 100 mm - Simple coupe - Grille Ø 5 mm (avec capot de sécurité)			2 720 € HT
TX 98 DC	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm (avec capot de sécurité)			2 820 € HT
TX 114 DC	Ø 114 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm (avec capot de sécurité)			3 970 € HT
TX 98 COMPACT	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm (avec capot de sécurité)			5 030 € HT
TX114 COMPACT	Ø 114 mm - 5,5 CV - Double coupe - Grille Ø 5 mm (avec capot de sécurité)			5 710 € HT

Options p11

TX32 Auto
TX98 Auto



TX130 Auto
TX52 Auto



TX98 Auto
sur pieds

TX 32 AUTO	Ø 100 mm - Simple coupe - Grille Ø 5 mm	TRI 400 V	100 % INOX 18-100	4 640 € HT
TX 98 AUTO	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			4 690 € HT
TX 52 AUTO	Ø 130 mm - Simple coupe - Grille Ø 5 mm			12 610 € HT
TX 130 AUTO	Ø 130 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			12 750 € HT

Options p11

RÉHAUSSES HACHOIRS COMPACT / HACHOIRS MÉLANGEURS



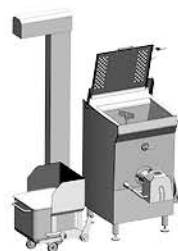
MINIMIX 22
MINIMIX 32
MINIMIX 98



TX32 ML
et TX114 ML
TX32 ML/140
et TX114 ML/140



TX130 ML - TX52 ML



TX130 ML/280
avec élévateur

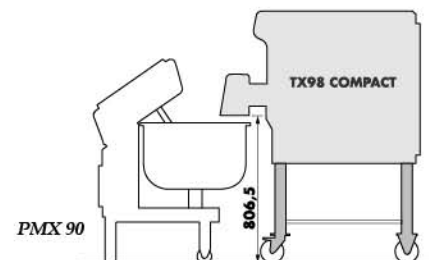


Portio 140

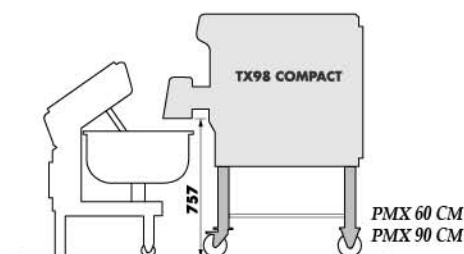
MINIMIX 22	Ø 82 mm - Simple coupe - Grille Ø 5mm	TRI 400 V	100 % INOX 18-100	6 580 € HT
MINIMIX 32	Ø 100 mm - Simple coupe - Grille Ø 5mm			6 780 € HT
MINIMIX 98	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5mm			6 830 € HT
TX 32 ML	Ø 100 mm - 5,5 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 100 litres			10 340 € HT
TX 32 ML/140	Ø 100 mm - 5,5 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 140 litres			10 890 € HT
TX 114 ML	Ø 114 mm - 5,5 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 100 litres			10 460 € HT
TX 114 ML/140	Ø 114 mm - 5,5 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 140 litres			11 200 € HT
TX 52 ML	Ø 130 mm - 10 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 160 litres			14 210 € HT
TX 52 ML/280	Ø 130 mm - 10 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 280 litres			18 320 € HT
TX 130 ML	Ø 130 mm - 10 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 160 litres			14 510 € HT
TX 130 ML/280	Ø 130 mm - 10 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 280 litres			18 660 € HT
PORTIO 140	Portionneur et convoyeur adaptable aux TX32 ML et TX114 ML			10 660 € HT

OPTION : Elévateur pour hachoir mélangeur : nous consulter
Autres options p11

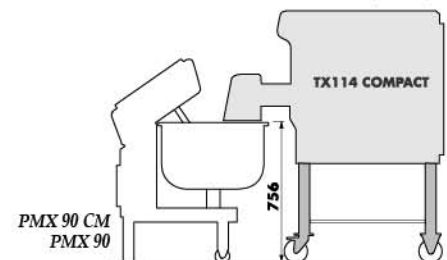
RÉHAUSSES TX98 COMPACT (RÉF. A)



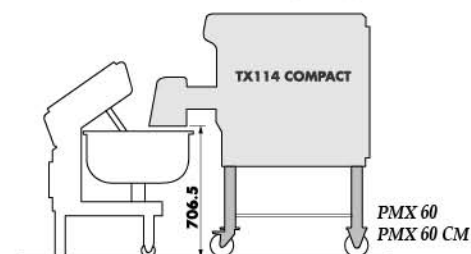
RÉHAUSSES TX98 COMPACT (RÉF. B)



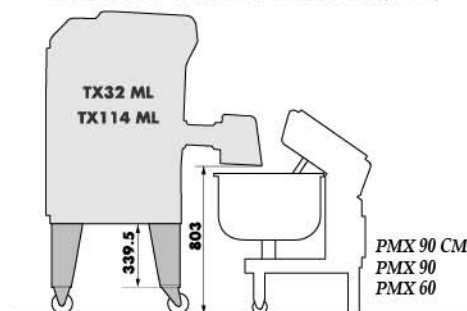
RÉHAUSSES TX114 COMPACT (RÉF. C)



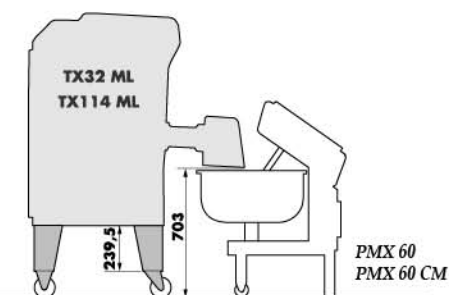
RÉHAUSSES TX114 COMPACT (RÉF. D)



RÉHAUSSES TX32 ML / TX114 ML (RÉF. E)



RÉHAUSSES TX32 ML / TX114 ML (RÉF. F)



OPTIONS : SOCLE ET REHAUSSE

- Socle INOX pour TX98 365 € HT
- Socle INOX pour TX98
• avec 4 roulettes 460 € HT
- Support à roulettes avec tablettes
rabattable pour MINIMIX et TX98 AUTO 585 € HT
- Réhausse à roulettes (A - B - C - D)
pour TX98 Compact / TX114 Compact 370 € HT
- Réhausse à roulettes (E - F) pour
TX32 ML / TX114 ML / TX52 ML / TX130 ML 350 € HT
- Roulettes pour TX52 AUTO et TX130 AUTO 330 € HT

MONO 220 V

(par convertisseur intégré à l'intérieur de la machine).

- Pour hachoir Ø 82 280 € HT
- Pour TX98 340 € HT
- Pédale + connection en façade
sur TX32 ML / TX114 ML 390 € HT
- Réfrigération corps sur
TX32 ML / TX114 ML 2 905 € HT

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

Avec sécurité
conforme norme
NF EN 12.331
Août 2021



Crypton - R



Reconstituteur disponible
en noir (sur demande)



Setna

La référence du marché



Cryolite



Système de
sécurité sur écrou
Norme CE

Cryolite /
AUTO



NOUVEAUTÉ



CRYPTON	Sans Reconstituteur	Ø 82 mm	DOUBLE COUPE	Avec système de sécurité sur écrou	TRI 400 V + N + T	Grille Ø 3	3 360 € HT
CRYPTON - R		Ø 82 mm				Grille Ø 3	3 940 € HT
CRYPTON 24V	Avec Reconstituteur	Ø 82 mm			24V (2 BATTERIES)	Grille Ø 3	4 510 € HT
SETNA		Ø 82 mm				Grille Ø 3	4 710 € HT
CRYOLITE	Sans Reconstituteur	Ø 98 mm			TRI 400 V + N + T	Grille Ø 4	4 400 € HT
CRYOLITE / AUTO	Sans Reconstituteur	Ø 98 mm				Grille Ø 4	7 950 € HT
CRYOLITE / AUTO-R	Avec Reconstituteur	Ø 98 mm				Grille Ø 4	8 600 € HT

OPTIONS :
Option Mono 230 V
(par convertisseur intégré à la machine)
• Pour hachoir Ø 82
• Pour hachoir Ø 98

280 € HT
340 € HT

• Table Inox 500 x 600 x H 850 mm
• Hachoir SETNA sans reconstituteur
• Reconstituteur pour Cryolite

310 € HT
-250 € HT
535 € HT

Empreintes spéciales voir page 32

PRESSE À VIANDES



Matrix 300



Plateau cranté



Plateau lisse

MATRIX 300	TRI 400 V50 HZ	Ø 300	100 % INOX	5 180 € HT
------------	----------------	-------	------------	------------

Livré avec un plateau au choix (lisse ou cranté)

OPTION :
Plateau lisse supplémentaire
Plateau cranté supplémentaire

315 €
335 €

AFFÛTEUSE À BANDE

100 % INOX



Renov 200

RENOV 200	MONO 220V - 50 HZ	Roue Ø 200	Bande 880 x 50 mm	1 460 € HT
-----------	-------------------	---------------	----------------------	------------

OPTION :
• 5 bandes 880 x 50 mm
• Pâte à polir 500 gr

37,60 € HT
17,50 € HT

MÉLANGEURS



PMX 60



PMX 60 CM



PMX 170 CM

PMX 60	TRI 400 V	Mélange 8-35 kg	100 % INOX	Commandes 24 V + Relais thermique	3 830 € HT
PMX 90		Mélange 8-45 kg			4 310 € HT
PMX 60 CM		Mélange 2-35 kg	Cuve motorisée 100 % INOX		4 430 € HT
PMX 90 CM		Mélange 2-45 kg			5 260 € HT
PMX 170 CM		Mélange 10-120 kg			8 800 € HT

OPTIONS :

Moteur Monophasé 230 V

• PMX60 - PMX90

• PMX60CM - PMX90CM

185 € HT

370 € HT

• Variateur de vitesse PMX 60-90
sur bras de mélange

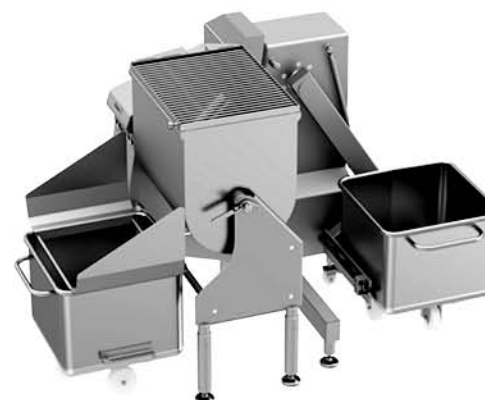
480 € HT

• Moteur de pale 2CV (1.5kW)
+ variateur de vitesse pour PMX 170 CM

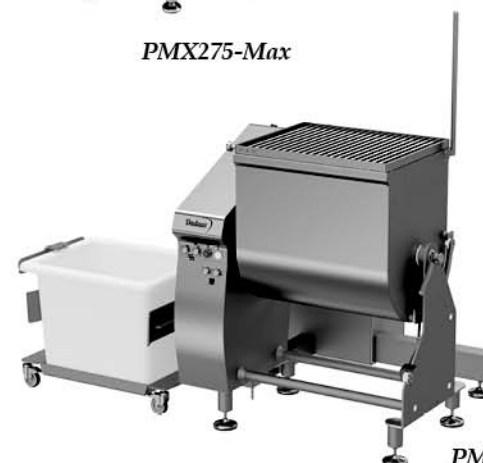
280 € HT

• Bras démontable (disponible sur demande).

PÉTRINS BRAS HORIZONTAL



PMX275-Max



PMX180-Max



PMX125-PB



PMX80-PB

100 % INOX - BRAS DÉMONTABLE

PMX80 - PB	80 litres	5 à 60 kg	TRI 400 V	5 670 € HT
PMX125 - PB	125 litres	5 à 85 kg		6 630 € HT
PMX180 - PB	180 litres	10 à 130 kg		7 850 € HT
PMX180 - MAX avec chargeur livré avec bac polyéthylène	180 litres	10 à 130 kg		17 200 € HT
PMX275 - PB	275 litres	20 à 200 kg		14 300 € HT
PMX275 - MAX avec chargeur livré sans bac Europe	275 litres	20 à 200 kg		23 590 € HT

OPTIONS :

• Variateur de vitesse 80 - 125 - 180

480 € HT

• Variateur de vitesse 275

595 € HT

• Bac Europe 200L

700 € HT

• Bac Polyéthylène

480 € HT

POUSSOIRS HYDRAULIQUES



PH 13 /
PHX 15



PHX 25



PHX 60 et PHX 40



Doseur manuel
et corné coudé



Portionneur

- Ø 90 - 100 g
- Ø 100 - 125 g
- Ø 110 - 150 g
- Ø 120 - 180 g



Accessoire à Kefta

PH 13	3 cornets INOX 14-20-30	TRI 400 V 100 %* INOX 18-10	Capacité 13 kg	Commandes 24 V + Relais thermique de protection	3 200 € HT
PHX 15			Capacité 15 kg		3 850 € HT
PHX 25			Capacité 25 kg		4 730 € HT
PHX 40			Capacité 40 kg		7 130 € HT
PHX 60			Capacité 56 kg		10 000 € HT

* P 13 : Piston POLYDUR

OPTIONS :

- Moteur Mono 230 v - 13-15-25
- Doseur manuel réglable de 20-500 g
- Cornet coudé simple pour doseur au choix Ø 14 - 20 ou 30

185 € HT

1 405 € HT

85 € HT

- Cornet coudé avec valve antigoutte
- Accessoire à Kefta
- Portionneur
- Empreinte supplémentaire

255 € HT

170 € HT

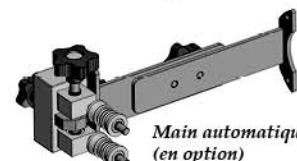
910 € HT

410 € HT

POUSOIR TORSIONNEUR / PORTIONNEUR



Torsado



Main automatique
(en option)



NOUVEAU

DPV

Poussoir sous-vide



Table de poussage
(en option)

1040 x 700 x H900 mm

TORSADO	32 LITRES	TRI 400 V + N + T	PORTIONNEUR TORSEUR	22 880 € HT
	CADENCE (Précision + / - 5 gr.) Environ 150 portions/min. pour des poids de 50 à 60 gr. Environ 200 portions/min. pour des poids de 10 à 15 gr. Possibilité de travailler : en portion torsion / en continu / en dosage.			

OPTIONS :

- Table de poussage 945 € HT
- Main Automatique 1 420 € HT
- Cône Ø 19 pour utilisation canule Ø 14 62 € HT
- Cône Ø 26 pour utilisation canule Ø 14 62 € HT
- Cône Ø 28 pour utilisation canule Ø 16 62 € HT
- Cône Ø 30 pour utilisation canule Ø 20 62 € HT
- Cône Ø 24 pour utilisation canule Ø 16 62 € HT

DPV	Poussoir sous-vide	Capacité de trémie : 95 litres	Débit théorique : 3000 kg par heure	Nous consulter
-----	--------------------	-----------------------------------	--	----------------

SCIES À OS



SX 200



SX 220



SX 300
SX 300 S



SX 350 S



SX 400 C

Chariot roulant

SX 350 C,
SX 400 C



Plateau coulissant

SX 300, SX 350, SX 400



SX 200	TRI 400V y compris volants	100 % INOX 18-10	Lame 1640 - Volant Inox Ø 200	1cv	Table fixe	2 090 € HT
SX 220			Lame 1740 - Volant Inox Ø 220	1,5cv	Table fixe	2 680 € HT
SX 300			Lame 2170 - Volant Inox Ø 270	2,5cv	Plateau coulissant	4 100 € HT
SX 300 S				2,5cv	Table fixe	3 980 € HT

OPTIONS :

• Socle INOX pour SX 200 / SX 220 d'une hauteur de 575 mm
pour une hauteur de travail sur plateau à 985 mm

275 € HT

• Moteur 230 v monophasé
SX 200 / SX 220 / SX 300

205 € HT

SX 350 S	4CV TRI 400V y compris volants	100 % INOX 18-10	Lame 2490 Volant Inox Ø 320	Table fixe	5 540 € HT
SX 350				Plateau coulissant	5 740 € HT
SX 350 C				Chariot roulant	6 070 € HT
SX 400 S		y compris volants	Lame 3150 Volant Inox Ø 400	Table fixe	8 190 € HT
SX 400				Plateau coulissant	8 530 € HT
SX 400 C				Chariot roulant	8 900 € HT

TRANCHEURS À CÔTELETTES



ICÔNE E650	TRI 400 V	AVANCE PAR MOTEUR ELECTRIQUE ASYNCHRONE	Dimension chargement : (porte fixe) 175 x 200 x 670 mm	12 390 € HT
ICÔNE 700			Dimension chargement : 200 x 230 x 700 mm	13 510 € HT
ICÔNE 1100			Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	14 100 € HT
ICÔNE 700 BACON (250 mm)			Dimension chargement : 250 x 240 x 700 mm	15 280 € HT

OPTIONS :

- Porte basculante pour ICÔNE 650
- Supplément pour griffe avec ressort de pression

560 € HT

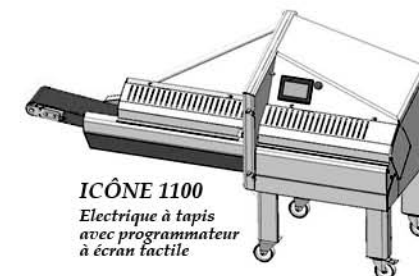
370 € HT

Couteau lisse ICÔNE E650

Couteau semi-cranté ICÔNE E650

535 € HT

550 € HT



ICÔNE 700 ELEC	TRI 400 V	AVANCE PAR MOTEUR BRUSHLESS	Dimension chargement : 200 x 230 x 700 mm	15 020 € HT
ICÔNE 1100 ELEC			Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	15 890 € HT
ICÔNE 700 BACON ELEC À TAPIS		AVANCE PAR MOTEUR ELECTRIQUE ASYNCHRONE	Dimension chargement : 250 x 240 x 700 mm	24 880 € HT
ICÔNE 700 BACON ELEC. À TAPIS ECRAN TACTILE		AVANCE PAR MOTEUR BRUSHLESS	Dimension chargement : 250 x 240 x 700 mm	29 980 € HT
ICÔNE 1100 ELEC À TAPIS		AVANCE PAR MOTEUR BRUSHLESS	Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	25 220 € HT
ICÔNE 1100 ELEC. À TAPIS / ECRAN TACTILE		AVANCE PAR MOTEUR BRUSHLESS	Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	30 400 € HT

OPTIONS :

- Couteau lisse ICÔNE 700-1100
- Couteau semi-cranté ICÔNE 700-1100

585 € HT

600 € HT

- Couteau double ICÔNE 700-1100

1 315 € HT

CUTTERS



Option : Écran tactile



Titane 20V



Titane 45 V
Titane 40-2



Titane 23

TITANE 11	100 % INOX - Tête 3 couteaux	1 moteur, 2 vitesses couteaux	8 560 € HT
TITANE 20-2	100 % INOX 18-10 Tête 3 couteaux Cuve formée épaisseur 5 mm	2 moteurs : 1 vitesse cuve, 2 vitesses couteaux Machine sur roulettes	9 280 € HT
TITANE 20V	100 % INOX 18-10 Tête 3 couteaux Cuve formée épaisseur 5 mm	Equippé d'un variateur - 2 moteurs : 1 vitesse cuve, vitesses variables des couteaux de 1 000 à 3 000 tr/min et une vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min - Machine sur roulettes	10 230 € HT
TITANE 23	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	2 moteurs : 2 vitesses cuve (12/24 tr/min), 2 vitesses couteaux (1 000 et 3 000 tr/min) Machine de table	11 590 € HT
TITANE 23-V	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	Equippé d'un variateur - 2 moteurs : 2 vitesses cuve (12/24 tr/min), vitesses variables des couteaux de 1 000 à 3 600 tr/min et une vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min - Machine de table	13 840 € HT
TITANE 40-2	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	2 moteurs : 2 vitesses cuve (8/16 tr/min), 2 vitesses couteaux (1 000 et 3 000 tr/min)	17 020 € HT
TITANE 45 VARIATEUR	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	Equippé d'un variateur - 2 moteurs : 2 vitesses cuve (8/16 tr/min), vitesses variables des couteaux de 1 000 à 3 600 tr/min et une vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min	21 990 € HT

OPTIONS :

- Socle à roulettes TITANE 23 **540 € HT**
- Thermomètre mécanique sur TITANE 23 - 40 - 45 **260 € HT**
- Programmeur à écran tactile (50 programmes) pour Cutter 40 - 45 **2925 € HT**

- Couteau pour TITANE 20 L (unitaire) **60 € HT**
- Couteau pour TITANE 23 L (unitaire) **95 € HT**
- Couteau pour TITANE 40-2 / 45V (unitaire) **99 € HT**



Titane 80 V
(Vue de la machine
avec l'option vide cuve)



Titane 120 V
(Vue de la machine
avec l'option vide cuve
+ option écran tactile)



Option : Écran tactile

TITANE 80 V	TRI 400 V + N + T	100 % INOX 18 -10	Tête 6 couteaux	2 vitesses cuve variateur couteaux 1 000 à 3 600 trs/min + Mélange 150 à 300 trs/min équipé thermomètre	46 130 € HT
TITANE 120 V				2 vitesses cuve variateur couteaux 1 000 à 3 600 trs/min + Mélange 150 à 300 trs/min	63 140 € HT

OPTIONS :

- Vide cuve pour 80V et 120V **6 970 € HT**
- Compte tours de cuve **490 € HT**
- Couteau pour TITANE 80V (unitaire) **180 € HT**

- Couteau pour TITANE 120V (unitaire) **290 € HT**
- Programmeur à écran tactile 80V - 120V (50 programmes) **2 975 € HT**

CUTTERS

**SONIC 604
SONIC 606**

**Disponible
en avril**

NOUVEAU
capacité 60L
Jusqu'à 5500 tr/mn



SONIC 604
SONIC 606

SONIC 604	TRI 400 V + N + T	100 % INOX 18 - 10	Tête 6 couteaux	2 vitesses cuve variateur couteaux 1 000 à 3 600 trs/min Vitesse arrière de mélange 150 à 350 trs/min	34 600 € HT
SONIC 606				2 vitesses cuve variateur couteaux 600 à 5 500 trs/min Vitesse arrière de mélange 150 à 350 trs/min	41 900 € HT

OPTIONS :

- Vide cuve
- Compte tours de cuve
- Couteau pour SONIC (unitaire)

6 900 € HT
475 € HT
160 € HT

- Programmeur à écran tactile
(50 programmes)

2 973 € HT

TRANCHEURS À FROMAGE



Mini Comtoise
Maxi Comtoise



Comtoise

COMTOISE	MONO 230 V	1 CV	Longueur couteau 375 mm	Plateau de coupe tournant de 750 mm	10 000 € HT
MINI COMTOISE			Longueur couteau 290 mm	Hauteur de coupe 250 mm	6 290 € HT
MAXI COMTOISE			Longueur couteau 380 mm		7 030 € HT

OPTIONS :

- Plateau de coupe amovible noire
pour MINICOMTOISE

70 € HT

- Table MINICOMTOISE 500x600xH850 mm
- Accessoire MIMOULETTES

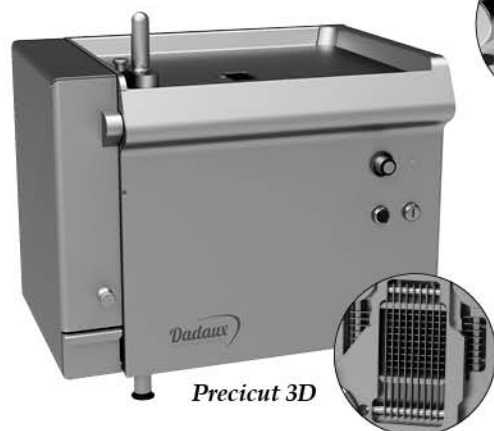
310 € HT
185 € HT

CUBEUSES

Precicut 1D 2D & 3D



Precicut 1D
Machine de table, pour trancher
les petites pièces de viande.



Precicut 3D



Precicut 2D
Machine de table, pour la production de
cubes, émincés, lamelles, giros,
shawarma, légumes...

PRECICUT 1D	MONO 220 V	Machine de table	7 740 € HT
PRECICUT 2D			6 460 € HT
PRECICUT 3D	TRI 400V		9 020 € HT

Outillage Precicut au choix

	DÉSIGNATION OPTION	2D UTILISATION VIANDE	2D UTILISATION FROMAGE	3D UTILISATION VIANDE	3D UTILISATION FROMAGE
	Outillage : 8 mm - 24 mm	667 € HT			
	Outillage : 8 x 8 mm - 24 x 24 mm			1313 € HT	
	Outillage spécial : 9 - 18 - 36 mm	718 € HT			
	Outillage spécial : 9 x 9 - 18 x 18 - 36 x 36 mm			1354 € HT	
	Râpe : Fromage / Légume Ø 2 ou 4 mm		564 € HT		
	Outillage fil : 8 x 8 - 12 x 12 - 18 x 18mm		739 € HT		739 € HT
	Option : goulotte sur porte	390 € HT	390 € HT	390 € HT	390 € HT
	Table sur roues	431 € HT	431 € HT	431 € HT	431 € HT
	Outillage sans lame			400 € HT	400 € HT

CUBEUSES

Cubixx 100



Cubixx 100

CUBIXX 100	TRI 400 V	Montée sur roulettes	18 000 € HT
------------	-----------	-------------------------	-------------

OPTIONS :

• Grille standard 3 750 € HT • Couteau spiral 1100 € HT

ÉPLUCHEUSES / DÉCOUENNEUSES



ADW450
avec option tapis



DC460 - DC500

DC 460	Découenneuse	Nettoyage par peigne	Nous consulter
DC 500	Éplucheuse Découenneuse	Nettoyage par rouleau et peigne	Nous consulter
ADW 450	Découenneuse	Rouleau presseur	Nous consulter

OPTIONS

- ADW 450 : Tapis

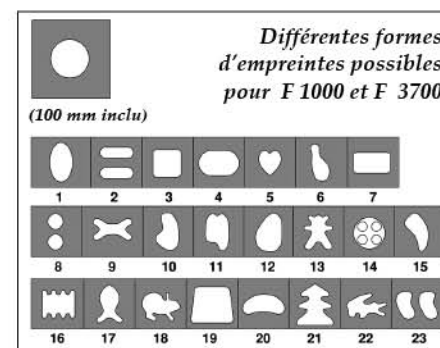
FORMEUSES À STEAK



F 3700



F 1000



F 1000	MONO 220V	1 000 Pièces/heure	8 700 € HT
F 3700		1 000 à 3 700 Pièces/heure	11 950 € HT

OPTIONS F 1000 : Empreinte simple 800 € HT

OPTIONS F 3700 :

- Interfolieur 450 € HT
- Tapis long 680 € HT
- Empreinte simple 1190 € HT

- Empreinte double 1 520 € HT
- Papier (le 1 000) (vendu par 27 000) 11,70 € HT
- Nettoyage pneumatique 1 835 € HT

CONSOMMABLES

PRIX HORS TAXES

GRILLES ET COUTEAUX HACHOIRS

SYSTÈME DOUBLE COUPE "UNGER" INOX

GRILLES					
ø trou en mm	R70	H82	B98	D114	E130
2 - 2,5	45 €	48 €	60 €	132 €	174 €
3 - 3,5	36 €	39 €	48 €	77 €	98 €
4 - 4,5	34 €	36 €	42 €	77 €	93 €
5 - 6 - 8 10 - 13 16 - 20	34 €	36 €	44 €	65 €	88 €



COUTEAUX ORIGINAUX LICOSWISS®					
	R70	H82	B98	D114	E130
Couteau Salvador	-	30 €	34 €	-	-
Couteaux à lamelle	39 €	48 €	53 €	87 €	126 €
Boîtes 9 lamelles	14 €	14 €	13 €	14 €	13 €
Sachet 5 vis	13 €	13 €	13 €	13 €	13 €
Clé	4 €	4 €	4 €	6 €	7 €



GRILLE N°0				
R70	H82	B98	D114	E130
39 €	42 €	47 €	82 €	94 €



GRILLES ET COUTEAUX HACHOIRS

SYSTÈME SIMPLE COUPE "ENTREPRISE" INOX

GRILLES				
ø des trous en mm	TYPE 12	TYPE 22	TYPE 32	TYPE 42
2 - 2,5	45 €	49 €	61 €	89 €
3 - 3,5	37 €	40 €	53 €	84 €
4 - 4,5	35 €	36 €	39 €	65 €
5 - 6 - 8 - 10 13 - 16 - 20	34 €	35 €	37 €	63 €



COUTEAUX 4 BRANCHES			
12	22	32	42
10,00 €	12,40 €	17 €	40 €



LAMES

LAMES DE SCIES

LAMES DE SCIES					
Type lame	1640	1740	2170	2490	3150
Tarif à l'unité	10,45 €	12,10 €	13,90 €	14,60 €	16,30 €

1^{ERE} QUALITÉ INOX - DENTS TREMPÉES - 3 DENTS AU POUCE
(Boîte de 5 pièces - Emballées individuellement dans un film papier).

CONSOMMABLES

PRIX HORS TAXES

LAMES ÉPLUCHEUSES

DC460 / DC500	460 x 22 x 0,7 mm	11,80 €
ADW400	397 x 20 x 1 mm	13,20 €

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

EMPREINTES SPÉCIALES POUR HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

EMPREINTE SPÉCIALE RONDE AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE
SUR RECONSTITUEUR STANDARD - EP. 17 MM - DIMENSION AU CHOIX.

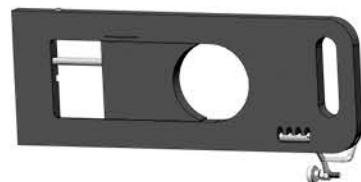
400 €

Ø 88 mm
Steak Hamburger
100 gr

Ø 100 mm
Steak Hamburger
130 gr

Ø 107 mm
Steak Hamburger
150 gr

Ø 120 mm
Steak Hamburger
200 gr

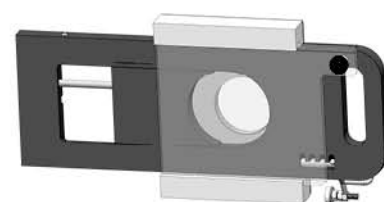


RECONSTITUEUR COMPLET SPÉCIAL AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE.
EP. 25 MM - EMPREINTE RONDE - DIMENSION AU CHOIX.

580 €

Ø 100 mm
Steak Hamburger
200 gr

Ø 112 mm
Steak Hamburger
250 gr



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES ET GARANTIE

CONTRAT

"Les présentes conditions, ainsi que toute autre condition écrite supplémentaire que nous vous remettons relative à votre commande forment un contrat entre vous, l'acheteur, et nous "DADAUX". Les droits et obligations définies dans ce contrat s'appliquent à l'achat par l'Acheteur d'équipement et de services identifiés dans les documents de commande. La réception par l'Acheteur d'équipement, et/ou de services constitue une acceptation sans réserve des présentes conditions.

DEVIS, TARIFS ET INFORMATION SUR LES PRODUITS

Les devis et autres offres de vente expirent automatiquement 60 jours calendaires suivant leur date d'émission sauf disposition contraire et sauf si DADAUX retire le devis ou l'offre avant ce délai, ce qu'elle peut faire à tout moment avant l'acceptation du devis ou de l'offre par l'Acheteur. Les devis ou offres relatifs à un équipement peuvent dépendre de certaines informations ou circonstances, y compris des informations que l'Acheteur fournit. Si les informations ou les circonstances sur lesquelles reposent le devis ou l'offre changent, DADAUX pourra ajuster son devis ou son offre en conséquence. Les prix publiés ne sont pas des offres de vente et peuvent être susceptibles d'être modifiés sans notification. DADAUX peut changer, sans préavis, les spécifications d'un équipement, à moins qu'elle n'ait accepté la (les) spécification(s) par écrit. Sauf dispositions contraires spécifiées dans les documents de commande, les prix n'incluent pas les droits et taxes, les frais d'expédition, d'emballage, de manutention, d'assurance, les frais d'inspection, de permis, l'installation ou tous autres coûts ou services. DADAUX peut choisir d'accepter ou de rejeter une commande ; DADAUX indiquera son acceptation de la commande avec une confirmation de commande écrite ; Les caractéristiques spécifiques des produits incluant, sans pour autant s'y limiter, le poids, les dimensions, la valeur, le retour sur investissement, la charge, la tolérance et toute autre donnée technique, ne constituent pas des garanties de ces caractéristiques et sont fournis à titre d'information uniquement. L'Acheteur n'est pas autorisé à divulguer tous devis, prix, spécifications ou informations sur les produits à un tiers sans l'accord écrit préalable de DADAUX.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Les conditions de paiement sont indiquées sur les documents de commande. Si aucune condition n'a été convenue, le paiement est dû à 60 jours calendaires à compter de la date de la facture. Première affaire par virement avant expédition net sans escompte. Pénalités de retard : 1 % par mois. L'Acheteur ne peut retenir un paiement ou compenser un quelconque montant dû à DADAUX en vertu du présent contrat, pour contestation de créance.

EXPÉDITION, MANUTENTION ET LIVRAISON

Les conditions de livraison sont indiquées dans les documents de commande. Si aucune condition d'expédition n'a été convenue, celle-ci est effectuée "départ usine". Les dates de livraison et de service sont estimatives à moins que DADAUX n'accepte expressément par écrit une date ou un calendrier fixe. DADAUX mettra en œuvre tous efforts commercialement raisonnables pour respecter les dates estimatives de livraison et de service (1 à 4 semaines en moyenne selon appareil). Toutes les dates de livraison et de services sont subordonnées à la réception par DADAUX, en temps opportuns, de toutes les informations et approbations nécessaires. Si l'Acheteur est responsable d'un retard de livraison, DADAUX entreposera et gèrera tous les articles aux risques de l'Acheteur et facturera à l'Acheteur la partie impayée du prix du contrat, plus le coût du stockage, de l'assurance et les frais de manutention

et de transport. DADAUX peut effectuer des livraisons partielles. DADAUX décline toute responsabilité pour tous manques ou dommages à moins que l'Acheteur ne conserve tous les contenants d'expédition et les matériaux d'emballage aux fins d'inspection. Un envoi demandé express par l'acheteur reste toujours à la charge intégrale du destinataire. Nos expéditions France pour les machines s'entendront en FRANCO de port aux risques et périls des destinataires qui doit vérifier le bon état du matériel à sa réception devant le livreur. Les livraisons seront faites à la société émettrice de la commande, ou, le cas échéant, à une de ses agences en France métropolitaine. Tout dégat doit être inscrit sur le bordereau de transport. Les conditions d'envoi export seront définies sur le devis selon les INCOTERMS 2010.

RETOURS

Tout équipement qui est conçu, modifié, adapté ou configuré spécifiquement pour l'Acheteur ne peut être retourné sauf s'il s'agit d'une réclamation en application d'une garantie valide et que l'équipement ne peut être réparé. L'Acheteur ne peut pas retourner un équipement qui est altéré, endommagé, utilisé ou précédemment installé. Sauf si DADAUX fait une erreur d'expédition ou si l'Acheteur fait une réclamation en application d'une garantie valide, un équipement non-standard inutilisé ne peut être retourné que si l'Acheteur contacte DADAUX pour obtenir l'approbation et les instructions de retour avant de retourner quoi que ce soit. À sa discrétion, DADAUX peut facturer à l'Acheteur des frais de restockage pour tout retour.

RÉSILIATION

Avec l'accord écrit de DADAUX, l'Acheteur peut résilier sa commande avant la livraison de l'équipement, ou avant le début du contrat de service. DADAUX peut résilier la commande de l'Acheteur ou demander un paiement d'avance si l'Acheteur transfère ses actifs au bénéfice de ses créanciers, ou si DADAUX a des raisons de croire que l'Acheteur est réticent ou incapable d'exécuter ses engagements. Si l'Acheteur résilie sa commande pour un autre motif que ceux énoncés dans le présent article, l'Acheteur doit payer à DADAUX tous les montants dus en vertu de cette commande. Si la commande de l'Acheteur est résiliée pour un quelconque motif, l'Acheteur paiera à DADAUX les coûts et dépenses raisonnables (y compris les frais d'ingénierie et les engagements envers les fournisseurs et sous-traitants de DADAUX) encourus avant la réception par DADAUX de la notification de résiliation, ainsi que la marge habituelle de DADAUX pour un travail similaire. Les frais minimum de résiliation de commande sont de 15 % du prix.

MODIFICATIONS

L'Acheteur peut apporter des modifications à sa commande si DADAUX y consent par écrit. Afin de répondre à la demande de modification de l'Acheteur, DADAUX peut être amenée à changer le barème de prix et le calendrier de livraison. Si DADAUX a effectué des travaux ou acheté des matériaux en prévision de la commande de l'Acheteur et que les modifications demandées par l'Acheteur rendent ces travaux ou matériaux inutiles, l'Acheteur s'engage à procéder à leur paiement.

SÛRETÉ

L'Acheteur accorde à DADAUX une sûreté en garantie du prix d'acquisition de l'équipement, reconnaît la validité de cette sûreté et accepte de ne pas en contester la légitimité.

GARANTIES :

Sauf si DADAUX a fourni une garantie écrite indépendante à l'acheteur, Dadaux garantit expressément ses équipements, exclusive-



DISTRIBUTEUR



67 bis rue des Isserts - 47200 Marmande

06 10 09 73 86

herve.brouillon@cpsifrance.fr

contact@cpsifrance.fr