

V2902 V2602

Trancheur à côtelettes et viandes

Chop and meat slicer

Utilisation :

Porc, mouton, boeuf, etc.

Used for :

Pork, mutton, beef, etc.



VARLET

DEPUIS 1933



Conçu et fabriqué en France
Designed and made in France



Particularités

- + Production élevée
- + Tout automatique
- + Epaisseur réglable de 5 à 50 mm
- + Nettoyage rapide et facile de la lame
- + Trémie : 200 x 200 x 1050 ou 700
- + Utilisation très simple
- + Lavage rapide



Special features

- + High output
- + Fully automatic
- + Adjustable slice thickness 5 to 50 mm
- + Easy and fast blade cleaning
- + Spouts : 200 x 200 x 1050 or 700
- + User friendly
- + Quick washing

Dimensions / Puissance

- Encombrement réduit :
- + Hauteur totale : 1100 mm
 - + Hauteur plan de travail : 900 mm
 - + Longueur : 2400 ou 1700 mm
 - + Largeur : 640 mm
 - + Profondeur : 470 mm
 - + Poids : 250 kg
 - + Puissance totale : 2,7 kw

Measurement / Power

- Reduced dimensions :
- + Total height : 1100 mm
 - + Working board height : 900 mm
 - + Length : 2400 or 1700 mm
 - + Width : 640 mm
 - + Depth : 470 mm
 - + Weight : 250 kg
 - + Power : 2,7 kw

12-14, rue Magenta
B.P. 357 - 62205 Boulogne-sur-Mer - FRANCE
Tél. (00 33) 03 21 31 49 26 / Fax (00 33) 03 21 87 09 44
E-mail : varlet.machines@wanadoo.fr
www.varletmachines.com