

V340/400



VARLET
DEPUIS 1933

Dénervuse (C)
Découenneuse (D)
Dénervuse/
Découenneuse (CD)
Membrane remover (C)
Derinder (D)
Membrane remover/
Derinder (CD)

Utilisation :
Toutes les viandes

Used for :
All kinds of meat



Conçu et fabriqué en France
Designed and made in France



Particularités

- + Tout acier inox
- + Polyvalente
- + Lavage facile
- + 3 versions :
 - + Dénervuse V340C / 400
 - + Découenneuse V340D / 400
 - + Dénervuse-découenneuse V340CD / 400



Special features

- + 100% stainless steel
- + Different uses
- + Easy washing
- + 3 models :
 - + Membrane remover V340C / 400
 - + Derinder V340D / 400
 - + Membrane remover-derinder V340CD / 400

Dimensions / Puissance

- + Largeur de coupe : 400 mm
- + Hauteur sans support : 350 mm
- + Hauteur avec support : 1020 mm
- + Largeur : 710 mm
- + Profondeur : 470 mm
- + Poids : 70 kg
- + Puissance : 0,55 kw

Measurement / Power

- + Cutting width : 400 mm
- + Height without support : 350 mm
- + Height with support : 1020 mm
- + Width : 710 mm
- + Depth : 470 mm
- + Weight : 70 kg
- + Power : 0,55 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