

V 3902 (B)

Trancheur à côtelettes et viandes

Chop and meat slicer

Utilisation :

Porc, mouton, boeuf, etc.

Used for :

Porc, mutton, beef, etc.



VARLET
DEPUIS 1933



Conçu et fabriqué en France
Designed and made in France



Particularités

- + Modèle spécial pour produits aux dimensions importantes
- + Production élevée
- + Tout automatique
- + Epaisseur réglable de 5 à 50 mm
- + Silencieux
- + Utilisation simple
- + Lavage rapide et facile
- + Trémies : 295x220x1050 mm
- + 2 vitesses de coupe
- + Autre version : V3902B pour bacon

Dimensions / Puissance

- + Hauteur : 1250 mm
- + Largeur : 950 mm
- + Longueur : 2500 mm
- + Poids : 290 kg
- + Puissance totale : 2,7 kw



Special features

- + Special model for important size products
- + High output
- + Fully automatic
- + Adjustable thickness : 5 to 50 mm
- + Silent
- + Easy to use
- + Quick and easy cleaning
- + Spouts : 295x220x1050 mm
- + 2 cutting speeds
- + Other model : V3902B for bacon

Measurements / Power

- + Height : 1250 mm
- + Width : 950 mm
- + Length : 2500 mm
- + Weight : 290 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