

Garantie
3 ans



V1330 D

Découenneuse automatique

pour
**découennage
& confection
de bardes**
(porc)

Une machine compacte pour un découennage fin ou profond de vos pièces de viande

- ▶ Roues d'appui articulées
- ▶ Réglage d'épaisseur progressif
- ▶ Fonctionnement en continu
- ▶ Peigne avec sécurité
- ▶ Option : fonctionnement manuel avec convoyeur de sortie

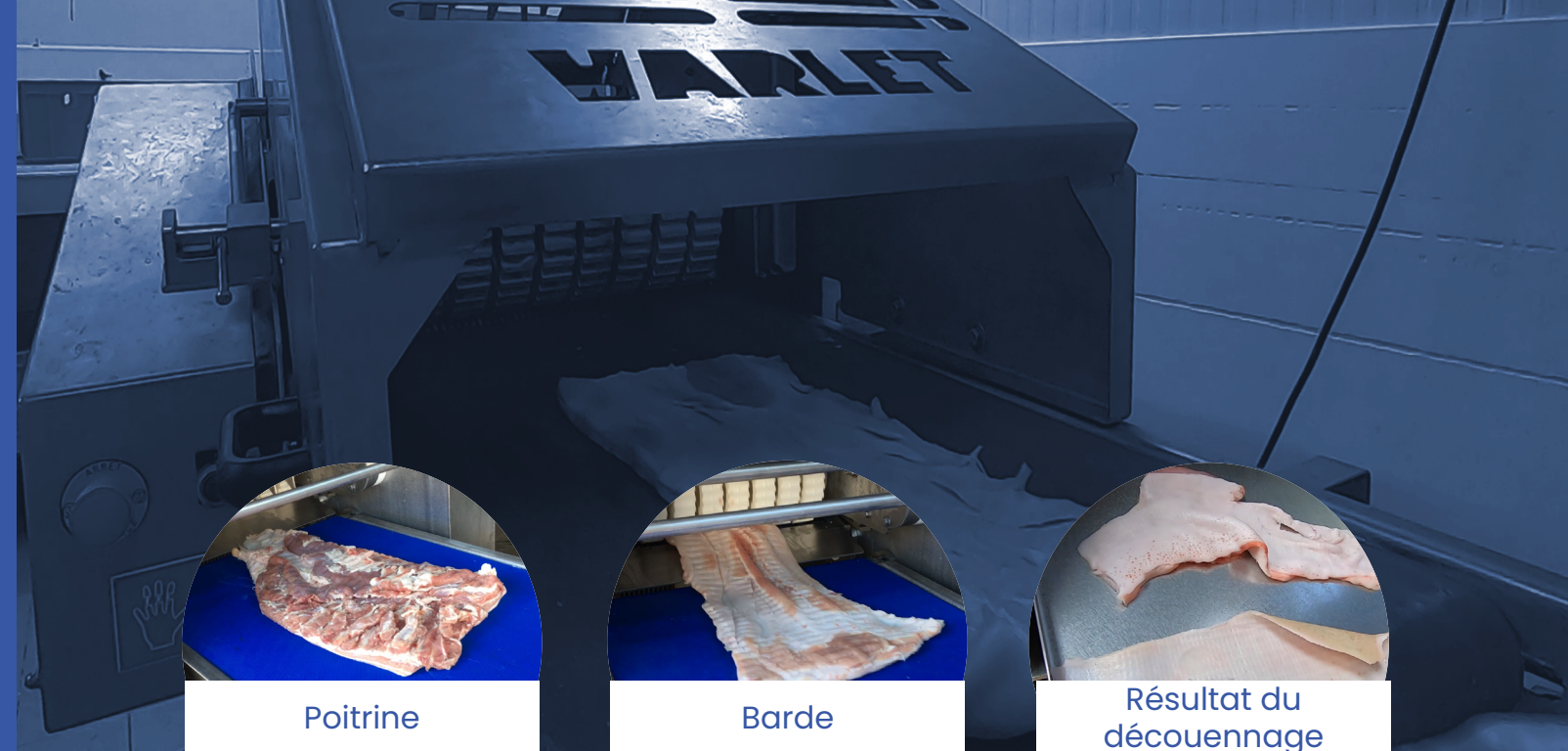
V1330 D Découenneuse automatique

La machine V1330 D est une machine compacte qui permet de découenner tout type de viande désossée (produit "ouvert" ou plat) et de façonner des bardes.

La poignée de réglage d'épaisseur, bridée par crans, permet un découennage constant afin d'optimiser le travail.

La V1330 D peut travailler en ras couenne et jusqu'à 7 mm.

Pour découenner des viandes avec os (jambon ou épaule), on bascule la machine en mode manuel (en option). Ainsi, la commande est faite par une pédale et une table de travail amovible remplace le tapis à l'entrée.



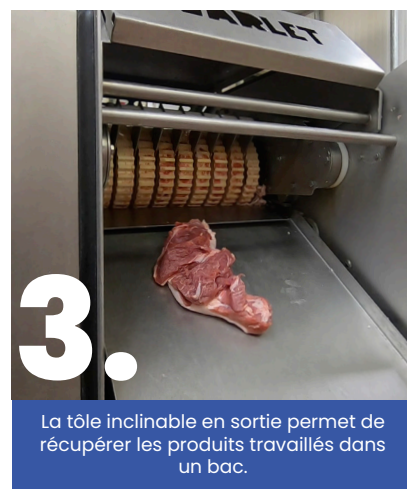
Poitrine

Barde

Résultat du découennage

Caractéristiques

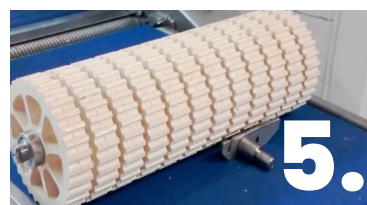
1. Simple d'utilisation ; pas d'entretien spécifique
2. Réglage d'épaisseur à crans pour plus de stabilité
3. Gain de place avec la tôle inclinable en sortie
4. Double position des roues de pression : position haute ou basse selon épaisseur du produit
5. Ensemble de roues de pression démontable
6. Carter sécurisé (débrayé en mode manuel)
7. Tapis d'entrée (et de sortie en option) démontable
8. Nettoyage facile et rapide (porte lame démontable sans outil et peigne sécurisé basculant)
9. 100% acier inoxydable



La tôle inclinable en sortie permet de récupérer les produits travaillés dans un bac.



V1330 D en mode manuel (option)



Options disponibles

- Mode manuel
- Tapis de sortie
- Support de porte lames
- Dureté shore des roues d'appui modulable (standard : 50 shores)
- Epaisseur > à 7 mm sur demande

Informations techniques

Capacité : entre 15 et 40 pièces/min

Largeur de coupe : 488 mm

Vitesse à l'entrée : 15 m/min

Poids : 170 / 195 kg

Raccordement électrique standard : 400 V triphasé, 50 Hz*

Puissance : 0,73 kW triphasé

* autres raccordements électriques disponibles sur demande

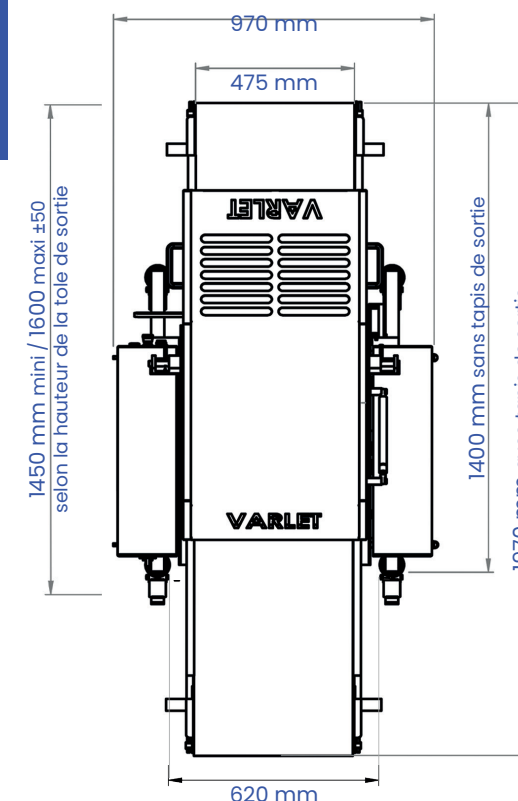
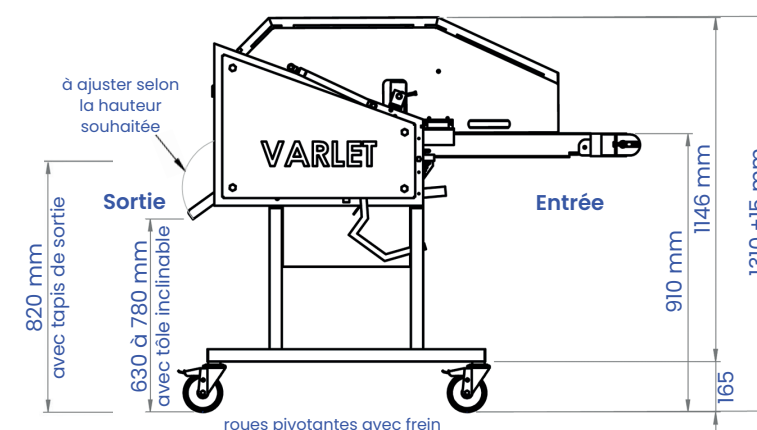


Garantie
3 ans

Scannez ce QR code pour regarder la vidéo présentant la machine V1330D



Schémas d'implantation (V1330 D)





VARLET MACHINES

Créée en 1933, Varlet Machines est une entreprise française basée à Boulogne-sur-Mer, qui conçoit, fabrique et vend des machines pour la transformation des poissons, viandes et volailles.

Avec une expérience de plus de 80 ans et la volonté de répondre aux attentes de plus en plus exigeantes du marché, l'entreprise est aujourd'hui le premier fabricant français de machines dans le domaine.



Varlet Machines, 12-14, rue de Magenta,
62200 BOULOGNE-SUR-MER, FRANCE



Tél. : +33 (0)3 21 31 49 26



contact@varletmachines.com



www.varletmachines.com