



Garantie
3 ans

V430CD / V430C / V430D
Eplucheuse / Découenneuse

pour **tous**
types de
viande

▶ ***Une machine manuelle*** pour éplucher et/ou découenner facilement vos produits

- ▶ Simple d'utilisation
- ▶ Commande fémorale
- ▶ Sans injection d'air
- ▶ Lame interchangeable
- ▶ Réglage de la hauteur de lame par poignée de levage (selon modèle) dans le respect de la norme

V430CD / V430C / V430D Éplucheuse / Découenneuse

Les machines V430 sont idéales pour l'artisan boucher charcutier souhaitant travailler toutes les viandes (cheval, boeuf, porc, autruche, etc.) jusqu'à 400 kg/jour. Elles sont équipées d'un rouleau denté combiné avec un peigne pour bien accrocher les nerfs ou la couenne.

La V430C (épluchage) permet d'enlever les nerfs en surface de tous les produits.

La V430D (découennage) permet d'enlever la couenne de tous les produits (de préférence désossés, afin d'éviter la casse de lame).

Une poignée latérale (version CD et D) permet un réglage précis de hauteur de lame pour le découennage et le façonnage des bardes.



Hampe



Bavette



Barde

Caractéristiques

1. Machine bi-bloc
2. Commande fémorale
3. Autonettoyage du rouleau par système mécanique (Cleaner) - Pas d'injection d'air
4. Réglage de la hauteur de lame (CD ou D)
5. Lame interchangeable
6. Facile à déplacer : machine sur 4 roulettes pivotantes
7. Pas d'entretien spécifique
8. 100% acier inoxydable



Informations techniques

Capacité : jusqu'à 400 kg de viande/jour
Largeur de travail : 488 mm
Vitesse de travail : 28 cm/sec
Poids : 85 kg
Raccordement électrique : 3 x 400 V, 50 Hz*
Puissance : 0,55 kW
Niveau sonore : 65 dB (A)

* autres raccordements électriques disponibles sur demande

Scannez ce QR code pour regarder la vidéo présentant la machine V430



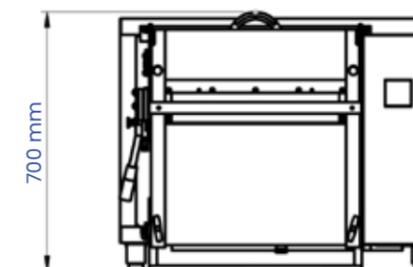
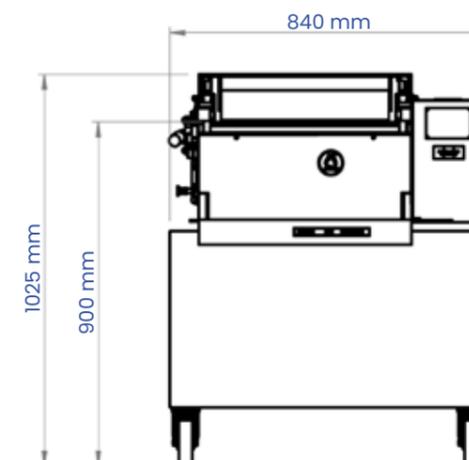
Options disponibles

- ▶ Rouleau d'engagement (C, CD ou D)
- ▶ Support de porte lames (C, CD ou D)

Le rouleau d'engagement (disponible en option sur chacune des versions C, CD, D) permet un appui uniforme pour le façonnage des bardes et le découennage d'autres produits plats. Il évite également d'appuyer à la main sur les produits plats en épluchage (hampe, bavette).



Schémas d'implantation (V430)





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