



Garantie
3 ans



V358 / V438 (L ou S)
Peleuses / Ecorcheuses manuelles

pour
**poissons plats,
gros filets de
poisson frais
ou fumé**

Machines manuelles pour un pelage ras
de peau à profond de vos produits

- ▶ Simple d'utilisation
- ▶ Commande fémorale
- ▶ Injection d'eau ou air
- ▶ Porte lame à lame interchangeable et/ou sabot écorcheur

V358 / V438 (L ou S) – Peleuses / Ecorcheuses manuelles

Les V358 et V438 sont deux machines manuelles dédiées au pelage* ras de peau à profond ou à l'écorchage** de poissons plats (sole, plie, limande, aile de raie) et de gros filets frais ou fumés (truite et saumon).

Elles se déclinent chacune en version L* et S** et **se distinguent par leur largeur de travail**, permettant d'adapter le modèle à la taille des filets travaillés comme aux contraintes d'encombrement.

Les deux versions fonctionnent sur produits frais ou fumés, avec gestion manuelle ou automatique de l'injection d'eau ou d'air.

Le rouleau d'engagement (voir encart) améliore sécurité, confort et qualité du produit final.

* **Versión L** – pelage : son rouleau à peigne et sa lame réglable en épaisseur garantissent un pelage profond de la membrane et réduisent le muscle brun.

** **Versión S** – écorchage : équipée d'un sabot pour un écorchage précis et argenté.



Sole

Aile de raie

Saumon frais / fumé

Caractéristiques

1. Simple d'utilisation, pas d'entretien spécifique
2. Commande fémorale
3. Réglage d'épaisseur grâce à une poignée (version L)
4. Injection d'eau ou air
5. 3 largeurs de travail : 488, 400 ou 320 mm
6. Rouleau denté combiné avec un peigne
7. Nettoyage facile et rapide au jet d'eau (porte lame démontable sans outil et peigne basculant)
8. 100% acier inoxydable



3.

La poignée située sur le côté de la machine version L permet de régler la hauteur.

Options disponibles

- ▶ Rouleau d'engagement
- ▶ Sabot écorcheur (pour version L)
- ▶ Récupération manuelle des peaux par devant (remplacement commande fémorale par commande au pied)
- ▶ Monophasé 230 V
- ▶ Électrovanne pour injection d'eau ou air



Pour faciliter la transformation du produit, l'utilisation du **rouleau d'engagement** (en option) est recommandée.

Le rouleau d'engagement offre une qualité de pelage plus homogène. Il apporte également un meilleur confort d'utilisation : il suffit simplement de pousser le produit à plat, sans le soulever.



Poisson fumé écorché avec la machine V358S (à gauche) et poisson fumé pelé profond avec la V358L (à droite)

Informations techniques

Capacité : 20 pièces/min
 Largeur de travail : 488, 400 ou 320 mm
 Vitesse d'avancement : 17 m/min
 Poids : 85, 70 et 55 kg
 Raccordement électrique standard : 400 V triphasé, 50 Hz*
 Puissance : 0,55 kW triphasé

* autres raccordements électriques disponibles sur demande



Garantie 3 ans

Scannez les QR codes pour regarder les vidéos présentant les machines :

V438 (aile de raie)



V358L (saumon fumé)

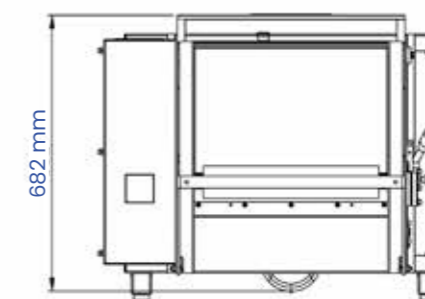
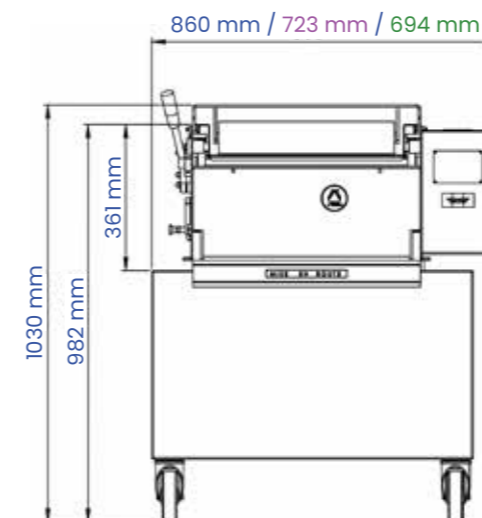


V358S (sole)



Schémas d'implantation

— V438
 — V358/400
 — V358/320





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