

V340

VARLET

DEPUIS 1933

- Dénerveuse/
- Découenneuse (CD)
- Découenneuse (D)
- Dénerveuse (C)
- *Membrane remover/*
- Derinder (CD)*
- *Derinder (D)*
- *Membrane*
- remover (C)*

Utilisation:

Tout type de viande

Used for:

Any kind of meat

Conçu et fabriqué en France



Particularités

- 100% acier inox
- Machine sur support à roulettes
- Facile à nettoyer
- Pas d'entretien spécifique
- Réglage d'épaisseur
- Options:
 - + Rouleau à bardes



Special features

- 100% Stainless Steel
- Machine with support on wheels
- Easy to clean
- No specific maintenance
- Thickness adjustment
- Options:
 - + Bard roller



Dimensions / Puissance

- Largeur de coupe: 400mm
- Hauteur avec support: 980mm
- Largeur: 800mm
- Profondeur: 710mm
- Poids: 70kg
- Puissance: 0.55Kw

Measurements / Power

- Cutting width: 400mm
- Height:with support: 980mm
- Width: 800mm
- Length: 710mm
- Weight: 70kg
- Power: 0.55Kw

www.varletmachines.com

12-14 rue de Magenta—62200 Boulogne-Sur-Mer France - Tel: +33 (0)3 21 31 49 26 - Fax: +33(0)3 21 87 09 44

contact@varletmachines.com