

V 2602 P V 2902 P

Trancheur à poisson industriel

Industrial fish steak slicer

Utilisation :

Poissons entiers frais
ou salés

Used for :

Poissons entiers frais
ou salés



VARLET
DEPUIS 1933



Conçu et fabriqué en France
Designed and made in France



Particularités

- + Production élevée
- + Tout automatique
- + Epaisseur réglable de 5 à 50 mm
- + Nettoyage automatique
de la lame par injection d'eau
- + Trémie : 200 x 200 x 700 ou 1050 mm
- + Utilisation très simple
- + Lavage rapide



Special features

- + High output
- + Fully automatic
- + Adjustable slice thickness 5 to 50 mm
- + Automatic blade cleaning
by waterfeeding
- + Spouts : 200 x 200 x 700 or 1050 mm
- + User friendly
- + Quick washing

Dimensions / Puissance

- + Hauteur : 1100 mm
- + Hauteur plan de travail : 900 mm
- + Longueur : 1700 ou 2400 mm
- + Largeur : 640 mm
- + Profondeur : 470 mm
- + Poids : 220 kg
- + Puissance totale : 2,7 kw

Measurement / Power

- + Height : 1100 mm
- + Working board height : 900 mm
- + Length : 1700 or 2400 mm
- + Width : 640 mm
- + Depth : 470 mm
- + Weight : 220 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