

Garantie  
3 ans



**V540CD / V540C / V540D**  
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

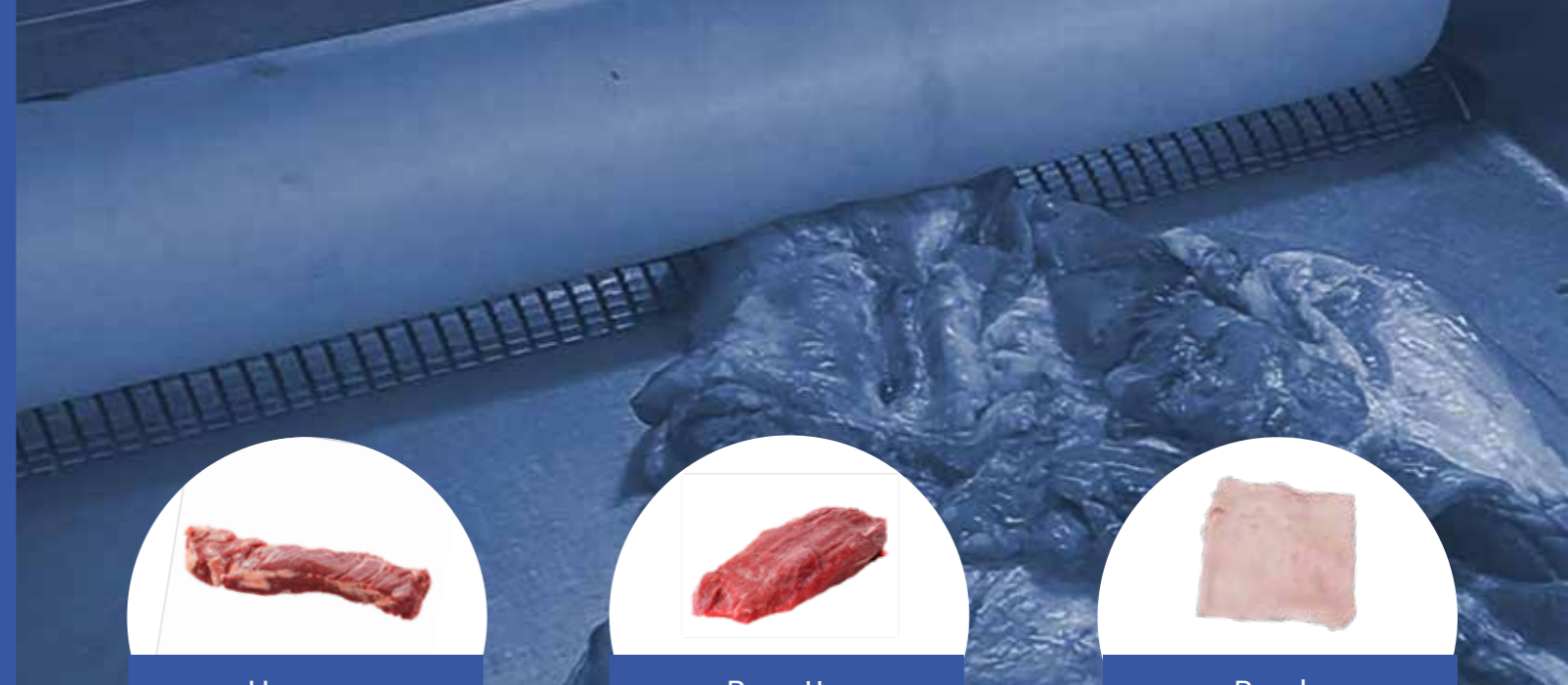
## V540CD / V540C / V540D Éplucheuse / Découenneuse

Les machines V540 sont idéales pour les boucheries charcuteries souhaitant travailler toutes les viandes (cheval, boeuf, porc, autruche, etc.) jusqu'à 600 kg/jour. Elles sont équipées d'un rouleau denté combiné avec un peigne pour bien accrocher les nerfs ou la couenne.

La V540C (épluchage) permet d'enlever les nerfs en surface de tous les produits.

La V540D (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 gradué précis de hauteur de lame pour le découennage et le façonnage des bardes.



Hampe



Bavette



Barde

## Caractéristiques

1. Machine monobloc
2. Commande fémorale
3. Sécurité du peigne à l'ouverture
4. Autonettoyage du rouleau par système mécanique (Cleaner) - Pas d'injection d'air
5. Réglage de la hauteur de lame (CD ou D)
6. Lame interchangeable
7. Facile à déplacer : machine sur 4 roulettes pivotantes
8. Pas d'entretien spécifique
9. 100% acier inoxydable



### Options disponibles

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



Rouleau d'engagement

Il 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).



Support de porte-lame

Le support de porte-lame est à considérer comme indispensable. Il permet en effet, de déposer la pièce maîtresse, le porte-lame avant et après chaque nettoyage afin d'éviter les chutes, cause de nombreuses interventions et incidents. Le personnel, et accessoirement la lame, sont ainsi en sécurité.

## Informations techniques

Capacité : jusqu'à 600 kg de viande/jour  
Largeur de travail : 488 mm  
Vitesse de travail : 40 cm/sec  
Poids : 160 kg avec rouleau d'engagement  
Raccordement électrique : 3 x 400 V, 50 Hz\*  
Puissance : 0,75 kW  
Niveau sonore : 65 dB (A)

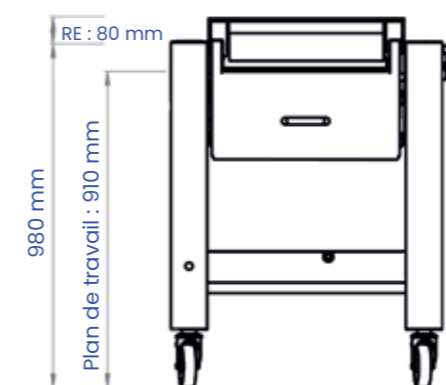
\* autres raccordements électriques disponibles sur demande

Scannez ce QR code pour regarder la vidéo présentant la machine V540

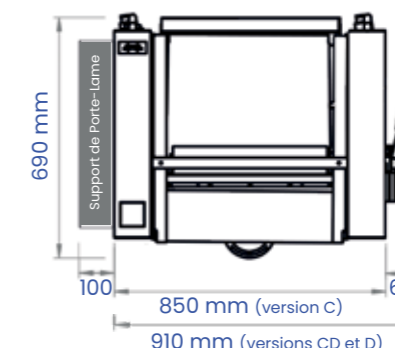


## Schémas d'implantation (V540)

avec options Rouleau d'Engagement et Support de porte-lame



Rouleau d'Engagement (RE)



Support de porte-lame



## 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