



Affettatrici a gravità	I
Gravity feed slicers	GB
Trancheurs a gravité	F
Schräg Aufschnittmaschinen	D
Cortadoras Inclínadas	E
ЛОМТЕРЕЗКА гравитационная	R

350G/L - 370G/L 350G/LI - 370G/LI



350G/LI

370G/LI

350G/L

370G/L



November 2020 - Rev.01

NOAW s.r.l.

Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA)

Tel. 0331/219.723 - Fax 0331/216.197 - P. IVA 00616220125 • E-mail: noaw@noaw.it - www.noaw.it - www.noawsrl.com



350G/L - 370G/L

350G/LI - 370G/LI

I
Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista, è un'affettatrice che all'eleganza combina l'estrema funzionalità e la praticità di una pulizia semplice ed efficace. Costruita a regola d'arte, secondo le normative vigenti dal punto di vista meccanico ed elettrico, è l'affettatrice giusta per la ristorazione e le grandi catene di supermercati.
Mod. 350G/LI, 370G/LI hanno la trasmissione a ingranaggi, il top in termini di affidabilità! Resistente agli sforzi, permette di tagliare anche il prodotto più duro.

GB
These slicers are highly innovative in the design for the rounded shape, without edges and screws at sight. Extremely practical and functional slicer but very easy and simple to clean. Manufactured according to current regulations in terms of mechanical and electrical, it is the right slicer for restaurants and large supermarket chains.
Mod. 350G/LI, 370G/LI have the transmission gear, the top in terms of reliability! Very resistant it permits to cut also the hardest products.

F
Design très moderne pour la ligne arrondie, sans coins et vis à la vue. Le trancheur combine à l'élégance une haute fonctionnalité et l'avantage d'un nettoyage très simple et rapide. Construite conformément à la réglementation actuelle en matière de mécanique et électrique, le trancheur est le trancheur approprié pour les restaurants et les supermarchés.
Mod. 350G/LI-370G/LI: la transmission à pignon est le 'top' en termes de fiabilité. Résistant aux efforts, il permet de couper aussi les produits les plus durs.

D
Höchst innovatives Design, abgerundete Linie, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Sehr einfach zu reinigen ist speziell geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte.
Mod. 350G/LI-370G/LI: Hergestellt nach den geltenden Vorschriften in Bezug auf mechanische und elektrische. Geeignet für Restaurations-Betriebe und Supermärkte.

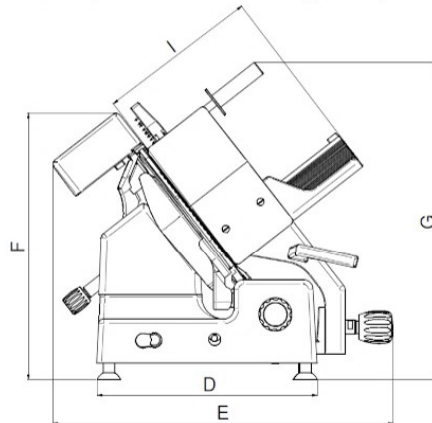
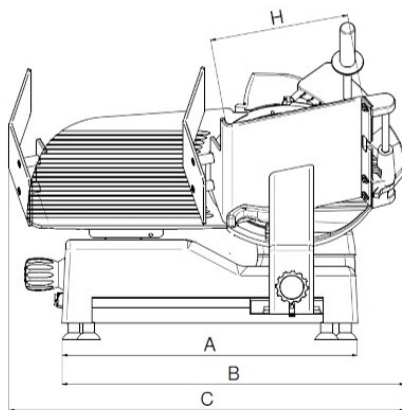
E
Design de grande innovación en el diseño para su línea redondeada, sin esquinas y sin tornillos en vista, es una cortadora de grande elegancia que combina alta funcionalidad y facilidad de limpieza. Construida de acuerdo a la normativa vigente en términos de afecto mecánicos y eléctricos; ideal no sólo para los restaurantes también para las grandes cadenas de supermercados.
Mod. 350G/LI-370G/LI tiene transmisión a engranaje top en términos de fiabilidad! Resistente a los esfuerzos, permite de cortar también el producto más difícil.

R
Высоко новаторский дизайн, закругленная форма, лишена ребер и винтов на передней части. Наделенная механическим точилом, которое позволяет простое и быстрое оттачивание. Легкая для очистки во всех её частях, особо подходит для ресторанов и супермаркетов.
Модель 350G/LI-370G/LI: С зубчатой передачей.

• Dimensioni • Sizes • Dimensões • Abmessung • Dimensiones • Размеры

	350G/L 350G/LI	370G/L 370G/LI
A	600	600
B	695	695
C	825	825
D	445	445
E	695	695
F	550	550
G	690	690
H	285	285
I	330	330

- A** Distanza piedini
Feet distance
Distance pieds
Fußabstand
Distancia pies
Расстояние между ножками
- B** Ingombro di taglio
Footprint cut
Distance coupe
Schneideentfernung
Distancia de corte
Размер режущей части
- C** Ingombro massimo inizio/fine corsa
Max. distance beginning/end movement
Max. distance début/fin mouvement
Max. Distanz zwischen An- und Endlauf
Distancia máxima inicio/fin recorrido carro
Макс. размер начало/окончание пробега
- D** Distanza piedini
Feet distance
Distance pieds
Fußabstand
Distancia pies
Расстояние между ножками
- E** Ingombro massimo in larghezza
Max. width distance
Max. distance en largeur
Totale Breite
Distancia máxima largo
Макс. размер по ширине
- F** Altezza
Height
Hauteur
Höhe
Altura
Высота
- G** Ingombro massimo in altezza
Max. height distance
Max. distance en hauteur
Totale Höhe
Distancia máxima en altura
Макс. размер по высоте
- H** Lunghezza piatto
Table length
Longueur plateau
Plattenlänge
Longitud plato
Длина тарелки
- I** Larghezza piatto
Table width
Largeur plateau
Plattenbreite
Largueza/Ancho
Ширина тарелки



Modello Model Modèle Modell Modelo Модель	Lama Blade Lame Messer lama Лезвие	Giri lama/1' Blade turns/1' Tours lame Messer Drehung Giros lama Оборот лезвия/1'	Motore V.220/monofase Motor V.220 single phase Moteur V.220/monophase Motor V.220/einphasig Motor V.220/monofase Монофазный мотор v.220	Motore V.220/380 - 400 trifase Motor V.220/380 - 400 three-phase Moteur V.220/380-400 triphase Motor V.220/380-400 dreiphasig Motor V.220/380-400 trifase Трёхфазный мотор v. 220/380-400	Corsa carrello Carriage movement Course chariot Course schlieten Lauf Recorrido carro Пробег тележки	Regolatore taglio Thickness adjuster Régulation coupe Schnittstärkerregler Regulador corte Регулятор резки	Capacità di taglio Cut's capacity Capacité de coupe Schneidefähigkeit Capacidad corte Мощность резки	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Вес
350G/L - 350G/LI	Ø mm 350	n° 210	kW 0,370	kW 0,370	mm 365	mm 22	Ø mm 260 □ mm 260x300	kg 48 - 49
370G/L - 370G/LI	Ø mm 370	n° 210	kW 0,370	kW 0,370	mm 365	mm 22	Ø mm 270 □ mm 270x290	kg 50 - 52

NOAW s.r.l.

Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA)

Tel. 0331/219.723 - Fax 0331/216.197 - P. IVA 00616220125 • E-mail: noaw@noaw.it - www.noaw.it - www.noawsrl.com