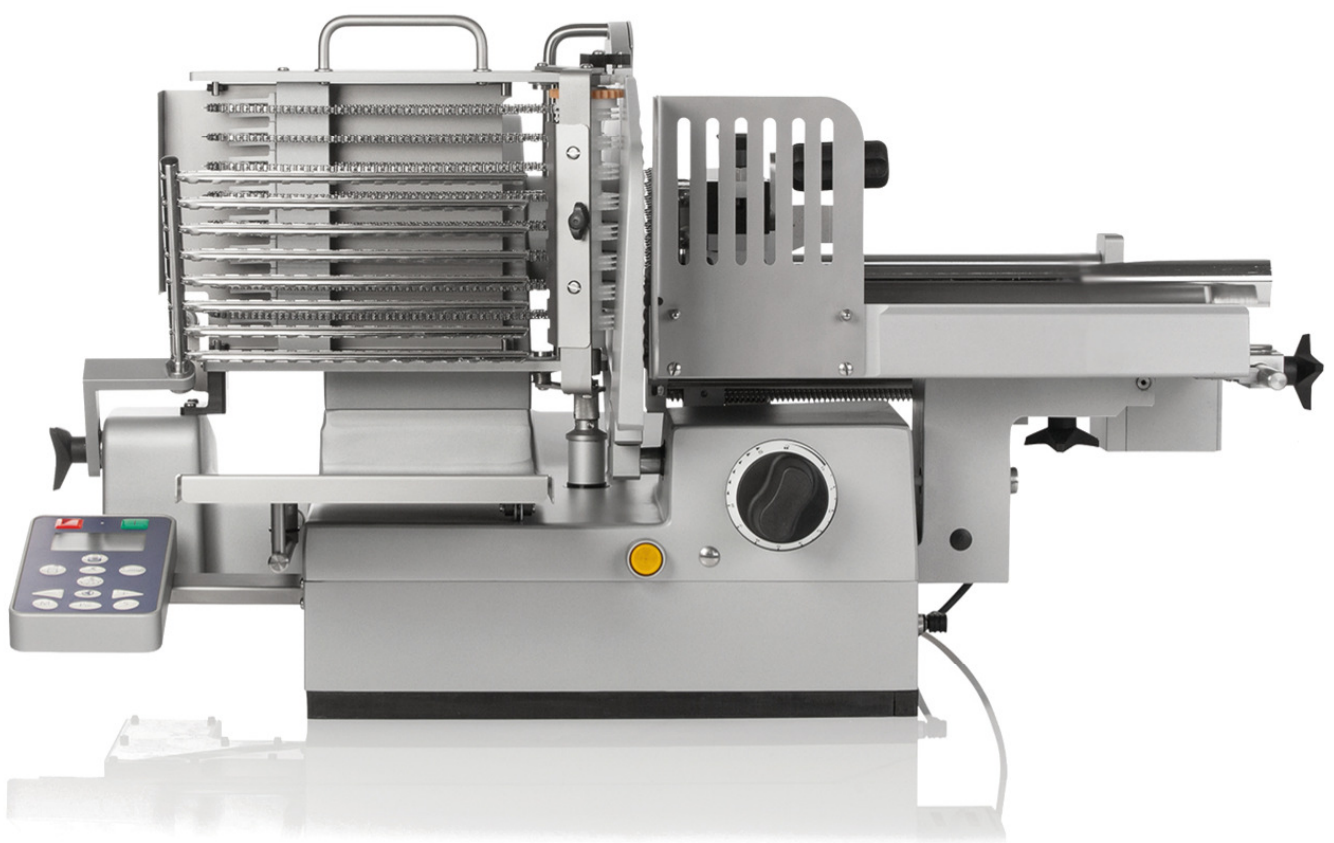




Affettatrici automatiche 

Fully automatic slicers 

A800H



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



A800H

Dotata di tecnologia innovativa, materiali di alta qualità e design ergonomico assicurano non solo un lavoro efficiente, ma soddisfano anche le massime esigenze di sicurezza.

Il semplice fissaggio dei prodotti da affettare, il carrello scorrevole con velocità variabile, catena di trasporto brevettata e lo speciale battitore realizzato in acciaio che rimuove in modo pulito e preciso gli articoli tagliati sono caratteristiche di questa macchina dalla tecnologia perfetta.

La macchina mostra anche i suoi vantaggi significativi durante la pulizia. Le aree facilmente accessibili insieme alle parti rimovibili aiutano a risparmiare prezioso tempo di lavoro.

Superfici in Cera³, display con membrana anti-goccia, Dita per racchetta in acciaio speciale per molle in acciaio inossidabile Telaio a catena con maglie a catena monoblocco in acciaio inossidabile (brevettato) Ingranaggio doppio cuscinetto a sfere, sistema di raffreddamento del motore integrato, Lama a fascia stretta, definizione di un programma di avvio con la semplice pressione di un pulsante, Modificare la posizione di memorizzazione premendo un pulsante Impilare fino a 4 ripiani impilabili, Altezza pila 60 mm, nastro trasportatori 54 mm.

Fornito di olio speciale + robusto pennello per la pulizia, Selezione della dimensione del diametro piccola - media - grande con memoria circolare Scomparti longitudinali e trasversali variabili fino a 4 file, Ripiano circolare

GB

Innovative technology, high-grade materials and an ergonomically considered design ensure not only efficient work, but also satisfy the highest safety demands.

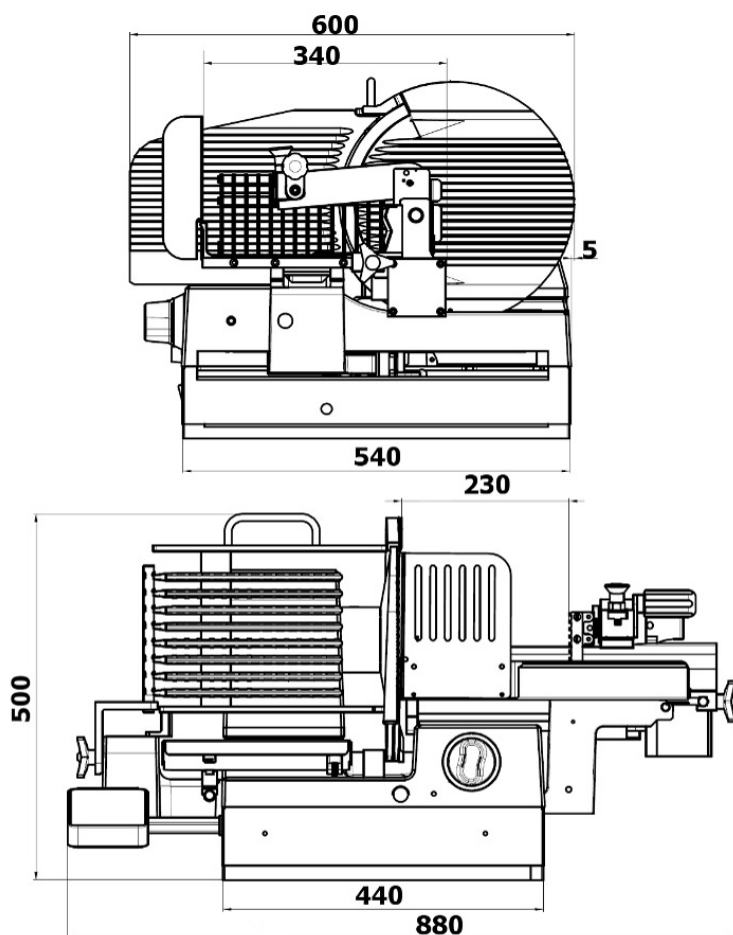
The simple fixation of the products to be sliced, the smooth-running carriage with variable speed, the conveyance after slicing the goods with the patented transport chain and the special beater manufactured from spring steel which cleanly and precisely removes the sliced items are only a few of the features of this perfected technology.

The machine proves its significant advantages during cleaning also. The smooth, freely accessible areas provided everywhere along with the removable or foldable parts such as the transport chain, beater and carriage also save valuable working time.

Smooth, accessible surfaces in Cera³

Clear operator terminal, drip-proof membrane keyboard Racket fingers made of special stainless steel Chain frame with one-piece chain links made of stainless steel (patented) Double ball bearing gear-integrated engine cooling system Smooth full steel knife with a diameter of 30 cm Narrow knife room, Closed knife cover plate Definition of a start program at the push of a button Change the storage position at the push of a button Stack up to 4 stacking shelves Stack height 60 mm, Graef special oil + robust cleaning brush. Selection of the diameter size small - medium - large when circular fanning Longitudinal and transverse compartments variable up to 4 rows Circular shelf, input of the number of slices

• Dimensioni • Sizes • Diménsions • Abmessung • Dimensiones • Размеры



Dimensioni	LxPxH	600 x 880 x 500 mm
Dimensions	LxWxH	600 x 880 x 500 mm
Area di lavoro	LxPxH	700 x 920 x 640 mm
Working area	LxWxH	700 x 920 x 640 mm
Area di ingombro	LxP	Min. 480 x 440 mm
Encumbrance area	LxW	Opt. 540 x 440 mm
Peso		68 kg
Weight		68 kg
Diametro lama		300 mm
Blade diameter		300 mm
Numero di giri lama		229 rpm
Blade round per minute		229 rpm
Capacità di taglio con catenelle	LxH	Max. 250 x 180 mm
Cut capacity with chains	LxH	Min. 30 x 30 mm
Capacità di taglio senza catenelle	LxH	Max. 260 x 195 mm
Cut capacity without chains	LxH	Max. 260 x 195 mm
Lunghezza di taglio		250 mm
Cut length		250 mm
Maggiore distanza piastra pressamerce - lama (lunghezza avanzamento merce)		230 mm
Max distance handgrip - blade (food feeding length)		230 mm
Dimensioni piatto	LxP	300 x 255 mm
Meat table dimensions	LxW	300 x 255 mm
Corsa piatto		160 mm
Meat table movement		160 mm
Spessore fetta		0.5 - 10 mm
Slice thickness		0.5 - 10 mm
Velocità di taglio massima		Max 70 corse/min
Max cutting speed		Max 70 stroke/min
Pressione acustica secondo EN ISO 11203 in funzionamento a vuoto	Leq	< 68 dB (A)
Acoustic pressure according to EN ISO 11203 in no-load operation		< 68 dB (A)
Valore totale vibrazioni		< 2.5 m/s
Total vibration value		< 2.5 m/s
Potenza motore V.230/V.400		500 W
Motor Power V.230/V.400		500 W

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