

Affettatrici a volano **I**

Flywheel slicers **GB**

Trancheurs à volant **F**

Manuelle Schwungrad - Aufschnittmaschine **D**

Cortadoras "a volante" **E**

## 370/81 Volano Automatica



**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



# 370/81 Volano Automatica

L'affettatrice automatica a volano 370/81 è stata realizzata per il taglio di tutti i salumi e in particolare per i prosciutti crudi.

Può essere utilizzata in tre diversi modi:

- \* con rotazione della lama e movimento del carrello mediante volano;
- \* con rotazione della lama mediante azionamento del motore elettrico e movimento del carrello mediante volano;
- \* con rotazione della lama e movimento del carrello completamente in automatico inserendo un opportuno dispositivo a frizione.

Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, con spostamento elettromeccanico del piano spessimetro, è disponibile nei colori rosso o grigio metallizzato. A richiesta può essere fornita con colonna di supporto dello stesso colore della macchina disponibile in 2 versioni, uno in ferro e uno in ghisa.

La versione 'FULL OPTIONALS' comprende i seguenti dispositivi:

\*Attrezzo rimuovi lama, prolunga inox del piatto, dispositivo ultima fetta, dispositivo contafette elettronico.

I dispositivi di questa macchina non possono essere forniti separatamente perché l'affettatrice deve essere predisposta direttamente in fabbrica per il loro corretto posizionamento.

## GB

The flywheel slicer 370/81 has been projected to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto".

The slicer can be utilized in 3 different ways :

- \* manual movement of the blade and of the carriage by the flywheel
- \* electrical movement of the blade and manual movement of the carriage by the flywheel
- \* fully automatic movement of the blade and of the carriage by fitting the clutch device.

Entirely made in aluminium and stainless steel with electromechanical movement of the gauge plate, it is available red or metalized grey colour. On request it can be provided with its special support in the same colour of the machine available in 2 versions, one in iron and one in cast iron.

The version 'FULL OPTIONALS' has the following devices:

\* Knife remover, meat table extension, last slice device, electronical slice counter device.

The devices fitted on the slicer cannot be supplied separately because the machine must be arranged directly during the production for their correct use.

## F

Trancheur automatique à volant

Le trancheur automatique 'à volant' mod. 370/81 a été réalisé pour la coupe de tous les types de charcuterie et particulièrement pour la coupe du 'Prosciutto'.

Il peut être utilisé en trois différentes façons :

- \* mouvement de la lame et mouvement du chariot par le volant (manuel)
- \* mouvement électrique de la lame par le moteur et mouvement manuel du chariot par le volant
- \* mouvement de la lame et mouvement du chariot complètement en automatique

Les trancheurs mod. 370/81 sont construits complètement en aluminium et acier.

Sur demande ils peuvent être fournis avec leur support de la même couleur de la machine, disponibles en 2 versions, en fer et en acier.

La version 'FULL OPTIONALS' a en série les dispositifs suivants :

- Extracteur couteau, prolonge en inox du plateau, dispositif 'dernière tranche', dispositif électronique compte-tranches.

Les dispositifs de cette machine ne peuvent pas être fournis séparément puisque le trancheur doit être préparé directement à l'usine pour leur correcte position

## D

Automatische Manuelle Schwungrad - Aufschnittmaschinen

Die Schwungrad - Aufschnittmaschine 370/81 wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken entwickelt.

Sie kann auf drei verschiedene Weisen benutzt werden:

- \* Messerdrehung und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads
- \* Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads
- \* Messerdrehung und Schlittenbewegung vollautomatisch durch das Einsetzen einer dafür vorgesehenen Kupplungsvorrichtung

Sie besteht aus Aluminium und Edelstahl und der Stärkemesser bewegt sich elektromechanisch; Sie ist in der Farben rot und metallic grau verfügbar.

Auf Wunsch kann Sie mit Standfuß, der in 2 Ausführungen, einer aus Metall und einer aus Gusseisen, verfügbar ist, in der gleichen Farbe wie die Maschine geliefert werden.

Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräte ein:

\*den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittensches, die Letzte -Scheibe-Vorrichtung, das Elektronisches Zählwerk.

Die zu dieser Maschine gehörenden Vorrichtungen können nicht separat geliefert werden, weil Die Aufschnittmaschine zu einer korrekten Benutzung im Werk vorbereitet und eingestellt werden muss.

## E

Cortadoras à volante

La cortadora automática "a volante" 370/81 ha sido diseñada para el corte de todo tipo de fiambres y, en particular, de jamón crudo.

Puede ser utilizada de tres formas diferentes:

- \* con rotación de la lama y movimiento del carro mediante volante;
- \* con rotación de la lama mediante el accionamiento del motor eléctrico y movimiento del carro mediante volante;
- \* con rotación de la lama y movimiento del carro completamente automáticos.

Completamente realizada en aluminio y acero inox, con desplazamiento electromecánico del plano, está disponible en color rojo o gris metalizado.

A petición del cliente pueden ser suministradas con una columna de soporte del mismo color de la máquina, disponible en dos versiones, una en hierro y otra en hierro fundido.

La version FULL OPTIONALS comprende los siguientes dispositivos:

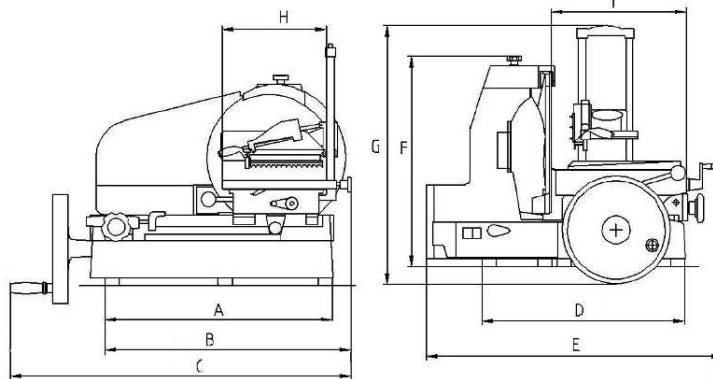
\* Instrumento quita lama, prolonga inox del plato, dispositivo ultima loncha, dispositivo contalonchas electronico.

Los dispositivos de la cortadora FULL OPTIONAL no pueden ser pedidos separatamente de la maquina porque la cortadora tiene que ser predisposta directamente desde la fabrica para que los dispositivos sean colocados correctamente.

## • Dimensioni • Sizes • Dimensões • Abmessung • Dimensiones

370/81 v. aut.
A 630
B 700
C 890
D 560
E 800
F 570
G 710
H 290
I 380

- A** Distanza piedini  
Feet distance  
Distance pieds  
Fußabstand  
Distancia pies
- B** Ingombro di taglio  
Footprint cut  
Distance coupe  
Schneideentfernung  
Distancia de corte
- 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
- D** Distanza piedini  
Feet distance  
Distance pieds  
Fußabstand  
Distancia pies
- E** Ingombro massimo in larghezza  
Max. width distance  
Max. distance en largeur  
Totale Breite  
Distancia máxima largo
- F** Altezza  
Height  
Hauteur  
Höhe  
Altura
- G** Ingombro massimo in altezza  
Max. height distance  
Max. distance en hauteur  
Totale Höhe  
Distancia máxima en altura
- H** Lunghezza piatto  
Table lenght  
Longueur plateau  
Plattenlänge  
Longitud plato
- I** Larghezza piatto  
Table width  
Largeur plateau  
Plattenbreite  
Largueza/Alcho



Modello Model Modèle Modell Modelo	Lama Blade Lame Messer lama	Motore V.220/monofase Motor V.220 single phase Moteur V.220/monophase Motor V.220/einphasig Motor V.220/monofase	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	Corsa carrello Carriage movement Course chariot Schlitten Lauf Recorrido carro	Regolatore taglio Thickness adjuster Régulation coupe Schnittstärkerregler Regulador corte	Capacità di taglio Cut's capacity Capacité de coupe Schneidefähigkeit Capacidad corte	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
370/81	Ø mm 370	Kw 0,400	Kw 0,400	mm 310	mm 0 - 4	Ø mm 230 ∅ mm 310 x 230	Kg. 98

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.noaw srl.com