



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

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



350G/LI

370G/LI

350G/L

370G/L



April 2023 - Rev.06

**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.

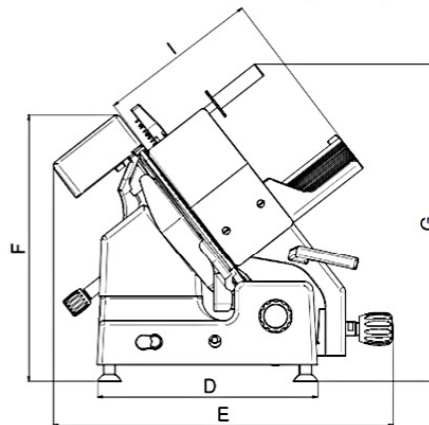
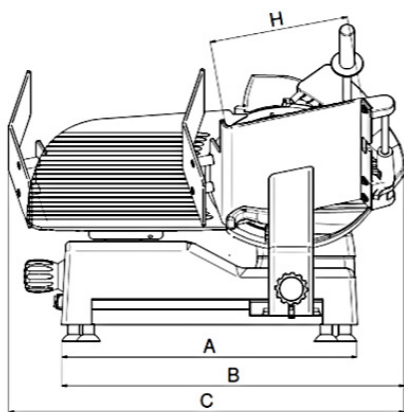
**E**  
Design de grande innovación en el diseño para su línea redondeada, sin esquinas y sin tornillos en vista, es una cortadora de grande elegancia que combina alta funcionalidad y facilidad de limpieza. Construida de acuerdo a la normativa vigente en términos de afecto mecánicos y eléctricos; ideal 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  
Totale Höhe  
Distancia máxima 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 lenght  
Plattenlänge  
Longueur plateau  
Longitud plato  
Длина тарелки
- I** Larghezza piatto  
Table width  
Plattenbreite  
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 Schlitten 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 45 - 47
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 47 - 49

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