



Affettatrici a volante	I
Flywheel slicers	GB
Trancheurs à volant	F
Manuelle Schwungrad - Aufschnittmaschinen	D
Cortadoras "a volante"	E
ЛОМТЕРЕЗКИ С КОЛЕСОМ	R

# 370/81



April 2022 - Rev.05

**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](mailto:noaw@noaw.it) - [www.noaw.it](http://www.noaw.it) - [www.noawsrl.com](http://www.noawsrl.com)

**I** Le affettatrici a volano 370/81 sono state realizzate per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per i prosciutti crudi. L'affettatrice automatica 370/81 può essere utilizzata in 2 diversi modi: 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. La versione 'FULL OPTIONAL' comprende i seguenti dispositivi: attrezzo rimuovi lama; prolunga inox del piatto; dispositivo ultima fetta; dispositivo contafette elettronico. Tali dispositivi non possono essere forniti separatamente perchè l'affettatrice deve essere predisposta direttamente in fabbrica per il loro corretto posizionamento.

**GB** The flywheel slicers 370/81 have been designed to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto". The automatic slicer 370/81 can be utilized in 2 different ways: 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. The version 'FULL OPTIONALS' has the following devices: knife remover; meat table extension; last slice device; electronic 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** Trancheurs 'à volant' mod. 370/81 ont été réalisés pour la coupe de tous les types de charcuterie et particulièrement pour la coupe du 'PROSCIUTTO'. Mod. 370/81 automatique peut être utilisé en 2 différentes façons: 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. 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** Die Schwungrad-Aufschnittmaschine 370/81 wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken entwickelt. Sie kann auf 2 verschiedene Weisen benutzt werden: Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads; Messerdrehung und Schlittenbewegung vollautomatisch durch das Einsetzen einer dafür vorgesehenen Kiuplungsvorrichtung. Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräte ein: den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittentisches, die Letzte-Schreibe-Vorrichtung, das Elektronische 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.

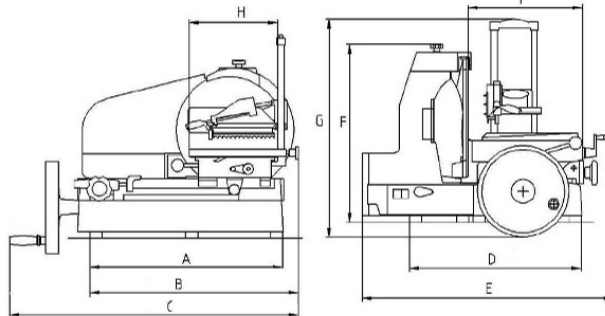
**E** La cortadora "a volante" 370/81 ha sido diseñada para el corte de todos los tipos de fimbresy en particular de "prosciutto crudo". Mod. 370/81 puede ser utilizada de 2 formas diferentes: con rotación de la lama mediante el accionamiento del motor eléctrico y movimiento del carro mediante volante; con rotación de la lama y movimiento del carro completamente automáticos. 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.

**R** Реализована для резки всех типов колбасных изделий и главным образом для сыровяленого окорока (ветчины). Она может быть использована двумя различными способами: с оборотом ножа, осуществляемого электрическим двигателем и движением вагонетки, осуществляемой маховиком; с оборотом ножа и движением вагонетки полностью в автоматическом режиме, включая устройство сцепления.

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

	370/81
A	630
B	680
C	910
D	565
E	800
F	590
G	720
H	290
I	380

- A** Distanza piedini  
Feet distance  
Distance pieds  
Fußabstand  
Distancia pies  
расстояние между ножек
- 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 ножек
- 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 Нож	Motore V.220/monofase Motor V.220 single phase Moteur V.220/monophase Motor V.220/einphasig Motor V.220/monofase Мотор V.230 монофаза	Motore V.220/380 - 400 trifase Motor V. 220/380 - 400 three-phase Moteur V.220/380-400 triphasig Motor V.220/380-400 dreiphasisig Motor V.220/380-400 trifase Мотор V. 220/380 - 400 трифазы	Corsa carrello Carriage movement Course chariot Schlitten Lauf Recorrido carro Движение тележки	Regolatore taglio Thickness adjuster Régulation coupe Schnittstärkerregler Regulador corte Регулировка резки	Capacità di taglio Cut's capacity Capacité de coupe Schneidefähigkeit Capacidad corte Размер резки	N.fette/1' N.slices/1' N.tranches/1' N.Scheiben/1' N.Lonchas /1' число жир/1'	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Вес нетто
370/81	ø mm 370	Kw 0,400	Kw 0,400	mm 310	mm 0 - 2	Ø mm 245 □ mm 245 x 330	42	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.noawsrl.com