



Inteneritrice	I
Tenderizer	GB
Attendrisseur	F
Fleisch-Mueber	D
Tiernizador de carne	E

INT/M



optional



October 2019 - 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



INT/M

I Questa macchina manuale, grazie ai diversi gruppi taglio intercambiabili, è in grado di intenerire e tagliare a strisce di diverse larghezze di carne (ad es. maiale, pollo o trippa) e pesce (ad es. calamari).

Costruita totalmente in acciaio inox, per una più semplice e veloce pulizia della macchina. Il gruppo taglio può essere messo in lavastoviglie, per assicurare la miglior pulizia in questa zona costantemente a contatto alimentare.

Dotata di morsetto, per un miglior ancoraggio al banco di lavoro.

Opzionale: vaschetta in acciaio inox. Protezioni in plastica trasparenti.

GB

This manual machine, thanks to the different interchangeable cutting groups, is able to soften and cut into strips of different widths of meat (eg pork, chicken or tripe) and fish (eg calamari).

Completely built in stainless steel, for easier and faster cleaning of the machine. The cutting unit can be placed in the dishwasher, to ensure the best cleaning in this area constantly in contact with food.

Equipped with a clamp, for better anchoring to the work bench.

Optional: stainless steel tray. Transparent plastic protections.

F

Cet appareil manuel, grâce aux différents groupes de coupe interchangeables, peut ramollir et couper en lanières de différentes largeurs la viande (par exemple, porc, poulet ou tripes) et de poisson (par exemple, calamars).

Entièrement construit en acier inoxydable, pour un nettoyage plus facile et plus rapide du même. L'unité de coupe peut être placée dans le lave-vaisselle afin d'assurer le meilleur nettoyage possible dans cette zone constamment en contact avec les aliments.

Équipé d'une pince, pour un meilleur ancrage au établi.

En option: plateau en acier inoxydable. Protections plastiques transparentes.

D

Dank der verschiedenen austauschbaren Schneidgruppen kann diese manuelle Maschine Fleisch (z. B. Schweinefleisch, Hühnchen oder Kutteln) und Fisch (z. B. Calamari) in unterschiedlich breite Streifen schneiden.

Komplett aus Edelstahl gefertigt, für eine einfachere und schnellere Reinigung der Maschine. Das Schneidwerk kann in die Spülmaschine gestellt werden, um die bestmögliche Reinigung in diesem Bereich bei ständigem Kontakt mit Lebensmitteln zu gewährleisten.

Ausgestattet mit einer Klammer zur besseren Verankerung auf der Werkbank.

Optional: Edelstahlschale. Transparenter Kunststoffschutz.

E

Esta máquina manual, gracias a los diferentes grupos de corte intercambiables, puede ablandar y cortar en tiras de diferentes anchos de carne (por ejemplo, carne de cerdo, pollo o tripa) y pescado (por ejemplo, calamares).

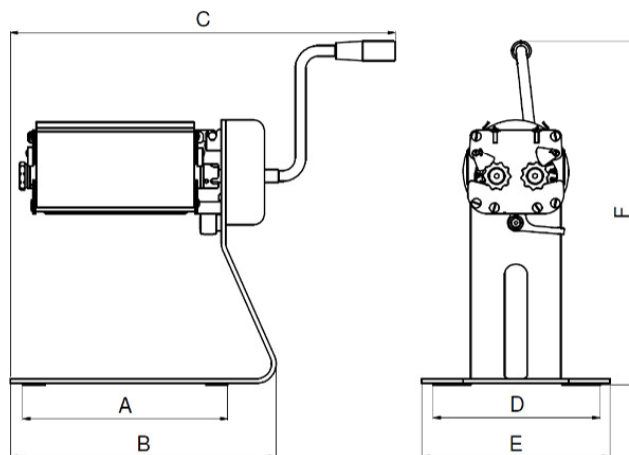
Completamente construido en acero inoxidable, para una limpieza más fácil y rápida de la máquina. La unidad de corte se puede colocar en el lavavajillas para garantizar la mejor limpieza en esta área en contacto constante con los alimentos.

Equipado con una abrazadera, para un mejor anclaje al banco de trabajo.

Opcional: bandeja de acero inoxidable. Protecciones de plástico transparente.

• Dimensioni • Sizes • Dimensões • Abmessung • Dimensiones

	mm
A	280
B	355
C	525
D	220
E	250
F	460



Modello Model Modèle Modell Modelo	Dimensione bocca Mouth size Dimensions bouche Mundgröße Tamaño de la boca	Larghezza strisce Stripes width Largeur bandes Ancho de rayas Streifenbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
INT/M	mm 20 x 180	mm 4 - 8 - 12 - 16 - 20	Kg 11

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