



Rev.6

• LISTINO PREZZI N°37 • PRICE LIST N°37



Settembre 2022
• September 2022 •



SEDE LEGALE AMMINISTRATIVA

Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA)
Tel. 0331.219.723 - Fax 0331.216.197

WWW.NOAW.IT - WWW.NOAWSRL.COM - WWW.NOAW.EU

NOAW SRL, azienda Italiana, produttrice di affettatrici professionali dal 1972, è leader mondiale nella produzione di prodotti adatti ad ogni tipo di taglio.

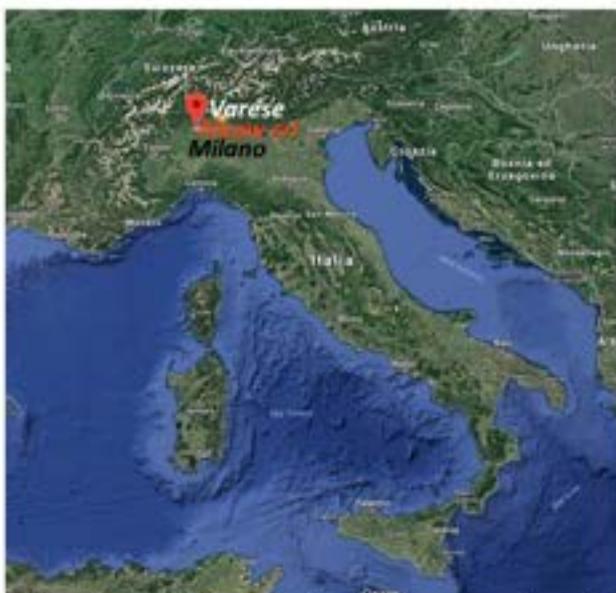
La nostra sede è a Solbiate Arno, in Provincia di Varese, a 40 km. da Milano in un'area a vocazione altamente industriale.

Produciamo le nostre affettatrici in uno stabilimento di 24.000 mq dove lavorano circa 70 collaboratori.

La nostra produzione, totalmente MADE IN ITALY, inizia dalla fusione di tutti i componenti in alluminio delle nostre affettatrici, prodotte presso la NOSTRA fonderia, terminando con l'assemblaggio, l'imballaggio e la spedizione.

Disponiamo di una gamma completa di modelli: dal diametro di lama da 220 mm. sino al diametro 400 mm.; affettatrici a gravità, verticali (con piatto salumi o piatto carne), automatiche e semiautomatiche fino ad arrivare ai nostri modelli a volano, uniche nel loro design e qualità, dall'aspetto "VINTAGE" e perfettamente funzionali.

NOAW SRL continua a perseguire quelli che sono i valori rappresentati dalla sua missione aziendale: la soddisfazione del cliente, che è da sempre il nostro primo obiettivo, attraverso la produzione di affettatrici altamente qualitative ed un servizio post-vendita sempre più efficiente ed accurato.



NOAW SRL, Italian company, produces professional slicers since 1972. It is a worldwide leader in the production of equipments suitable for all kind of cuts.

Our head office is in Solbiate Arno, in the Province of Varese, 40 km away from Milan in an area with a highly industrial vocation.

We produce our slicers in a plant of 24.000 mq where about 70 person work together.

Our production, totally MADE IN ITALY, starts from the fusion of the aluminium in OUR FOUNDRY in order to realize all the aluminium parts of our slicers, continues with the assembling of these parts and ends with the packaging and the shipment.

We have a complete range of models: with blade diameters ranging from 220 to 400 mm.; gravity slicers, straight feed slicers (for sausages and meat), automatic and semiautomatic slicers and last but not least our flywheel slicers, unique in their deisgn and quality, with a "VINTAGE" aspect and perfectly functional.

NOAW SRL continues to pursue the values represented by its corporate mission: the customer satisfaction, that is our first target, reached producing high quality slicers and giving an increasingly efficient and accurate after-sales service.

AFFETTATRICI A GRAVITA' / GRAVITY FEED SLICERS – CE / STD no CE

| | Mod. | € □ | € CE | € CE DOM. | € NO CE | |
|--|------------------------|--------------|-----------------|------------------|----------------|--|
| | 220SA Ø220 | Box A | 830,00 | 690,00 | 640,00 | Diametro lama 220 – 250 mm. Semplice ma robusta e funzionale. Garantisce una ottima performance ad un prezzo davvero speciale. Completamente in alluminio. Adatte per piccoli esercizi e per uso familiare. |
| | 250SA Ø250 | Box A | 890,00 | 710,00 | 690,00 | <i>Blade 220 – 250 mm. Simple but robust and functional. It provides excellent performance at a very special price. Entirely in aluminium. Suitable for small shops and for family use.</i> |
| | 250GSA Ø250 | Box A | 970,00 | 790,00 | 770,00 | Diametro lama 250 – 275 – 300 mm. Semplice ma robusta e funzionale. Garantisce una ottima performance ad un prezzo davvero speciale. Realizzata per piccoli esercizi commerciali con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali. |
| | 275GSA Ø275 | Box A | 1.100,00 | 940,00 | 920,00 | <i>Blade 250 – 275 – 300 mm. Simple but robust and functional. It provides excellent performance at a very special price. Designed for small shops, having the necessity to utilize small spaces and getting professional performances.</i> |
| | 300GSA Ø300 | Box A | 1.190,00 | 1030,00 | 1010,00 | |

AFFETTATRICI A GRAVITA' / GRAVITY FEED SLICERS – CE / STD no CE

| | Mod. | € ▲ | € CE | € NO CE | |
|--|--------------|-------|---------------------|---------------------|---|
| | TWS Ø220 | Box A | 910,00 | 710,00 | Diametro lama 220 – 250 mm. Appositamente studiata per l'arredo di interni. Adatta anche per l'uso familiare e per piccoli esercizi. |
| | TAS Ø250 | | 990,00 | 810,00 | Blade 220 – 250 mm. Properly designed for internal furnishings. Suitable for a domestic use and for small shops. |
| | TWS Ø220 | Box A | Optional +210,00 | Optional +210,00 | Tutti modelli possono essere personalizzati in qualsiasi colore della gamma RAL. |
| | TAS Ø250 | | | | All the models can be personalised in the full range of RAL colour. |
| | 250TP | Box A | 1.420,00 | | Diametro lama 250 mm. Realizzata per il taglio specifico di pane e formaggio grazie alla lama dentata. |
| | T4S Ø250 | Box A | 1.100,00 | 930,00 | Diametro lama 250 – 275 – 300 mm. Realizzata per piccoli esercizi commerciali, bar ristoranti, pizzerie con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali. Dalla linea arrotondata, sono semplici da pulire. Adottando i particolari in teflon sono ottime per il taglio dei formaggi. |
| | 275G Ø275 | | 1.190,00 | 1000,00 | Blade 250 – 275 – 300 mm. It has been designed for small shops, snack bars, restaurants, 'pizzerie', having the necessity to utilize small spaces and getting professional performances. |
| | 30E Ø300 | | 1.260,00 | 1.100,00 | With a rounded shape, they are easy to be cleaned. Using the Teflon parts, they are suitable for cutting cheese, |

AFFETTATRICI A GRAVITA' / GRAVITY FEED SLICERS – CE / STD no CE

| | Mod. | € ▲ | € CE | € NO CE | |
|---|-----------------------|--------------|-----------------|-----------------|---|
| | 300GE Ø300 | Box B | 1.580,00 | 1.330,00 | Diametro lama 300 mm. Con grande capacità di taglio, adatta per esercizi, bar e ristoranti. <i>Blade 300 mm. With a big cutting capacity, suitable for any kind of shops and restaurant</i> |
| | 300G | Box B | 1.950,00 | 1.700,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Con ampia base e ottima capacità di taglio, è ideale per qualsiasi tipo di negozio, supermercato o ente pubblico. Dalla linea morbida e arrotondata, risulta estremamente semplice da pulire. |
| | 330G | | 2.060,00 | 1.820,00 | <i>Blade 300 – 330 – 350 mm. With a large base and a really good cut capacity, it is the ideal machine for shops, restaurants, supermarkets and public bodies. With a new rounded shape, it's really easy to be cleaned.</i> |
| | 350G | | 2.300,00 | 2.060,00 | |
| | 300G/CL | Box B | 2.070,00 | 1.830,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria, permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio. <i>Blade 300 – 330 – 350 mm. With a larger base than the machines of the same category, it allows a longer carriage movement for a better cutting capacity.</i> |
| | 330G/CL | | 2.190,00 | 1.950,00 | |
| | 350G/CL | | 2.440,00 | 2.190,00 | |
| TRASMISSIONE INGRANAGGI GEAR DRIVE | 300GI | Box B | 2.120,00 | 1.890,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Con ampia base e ottima capacità di taglio, è ideale per qualsiasi tipo di negozio, supermercato o ente pubblico. Trasmissione a ingranaggi , il top in termini di affidabilità! Resistente agli sforzi, permette di tagliare anche il prodotto più duro. <i>Blade 300 – 330 – 350 mm. With a large base and a really good cut capacity, it is the ideal machine for shops, restaurants, supermarkets and public bodies. Gear transmission, the top in terms of reliability! Very resistant it permits to cut also the hardest products.</i> |
| | 330GI | | 2.250,00 | 2.000,00 | |
| | 350GI | | 2.490,00 | 2.280,00 | |

AFFETTATRICI A GRAVITA' / GRAVITY FEED SLICERS – CE / STD no CE

| | Mod. | € ▲ | € CE | € NO CE | |
|---|-----------------|-------|-----------------|-----------------|--|
| TRASMISSIONE INGRANAGGI GEAR DRIVE | 300GI/CL | Box B | 2.250,00 | 2.000,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria, permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio. Trasmissione a ingranaggi , il top in termini di affidabilità! Resistente agli sforzi, permette di tagliare anche il prodotto più duro. |
| | 330GI/CL | | 2.370,00 | 2.120,00 | |
| | 350GI/CL | | 2.650,00 | 2.420,00 | |
| | 350G48 | Box C | 2.830,00 | 2.470,00 | Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice di grande dimensione, ideale per qualsiasi tipo di taglio grazie al grande piano di appoggio e la lunga corsa del carrello. Dotata di affilatoio meccanico che permette un'affilatura semplice e rapida. Ideale per supermercati e gastronomie. |
| | 370G48 | | 2.950,00 | 2.600,00 | <i>Blade diam. 350 – 370 mm. With a big base it's very suitable for any kind of cutting thanks to its long carriage movement and to its large plate behind the blade. It has a mechanical sharpener that sharpens the blade easily and quickly. Ideal for supermarkets and delicatessen.</i> |
| | 350G/L | Box C | 3.290,00 | 3.040,00 | Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice serie Leader. Trasmissione a cinghia. Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Dotata di affilatoio meccanico che permette un'affilatura semplice e rapida. Facile da pulire in tutte le sue parti, è particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati. |
| | 370G/L | | 3.410,00 | 3.200,00 | <i>Blade 350 – 370 mm. Slicer Leader series. Belt transmission. Highly innovative in the design for the rounded off line, without edges and screws at sight. It has a mechanical sharpener that sharpens the blade easily and quickly. Very easy to clean in all its parts, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets.</i> |

AFFETTATRICI A GRAVITA' / GRAVITY FEED SLICERS – CE / STD no CE

| | € □ | Mod. | € CE | € NO CE | |
|---|-------|---------|----------|----------|---|
| TRASMISSIONE INGRANAGGI GEAR DRIVE | Box C | 350G/LI | 3.650,00 | 3.460,00 | Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice serie Leader. Trasmissione a ingranaggi. Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Facile da pulire in tutte le sue parti, è particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati. |
| | | 370G/LI | 3.790,00 | 3.600,00 | Blade 350 – 370 mm. Slicers Leader series. Transmission gear. Highly innovative in the design for the rounded off line, without edges and screws at sight. Very easy to clean in all its parts, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets. |
| | Box C | A300 | 4.800,00 | | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Affettatrice automatica. Studiata per la grande produzione permette di tagliare notevoli quantità di prodotti. Dotata di regolatore velocità e corsa carrello. Ideale per supermercati. Disponibile solo Volt. 230 |
| | | A330 | 4.900,00 | | Automatic gravity feed slicer. Blade 300 – 330 – 350 mm. Projected for big production it is possible to cut considerable quantities of food. Fitted with adjusting carriage movement and speed. Ideal for supermarket. Volts only available. 230 |
| | | A350 | 5.050,00 | | |
| | Box C | A300/CL | 5.550,00 | | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Affettatrice automatica. Studiata per la grande produzione permette di tagliare notevoli quantità di prodotti. Dotata di regolatore velocità e corsa carrello. Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria, permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio. Ideale per supermercati. Con display contafette (display c/f). Disponibile solo Volt. 230 |
| | | A330/CL | 5.690,00 | | Automatic gravity feed slicer. Blade 300 – 330 – 350 mm. Projected for big production it is possible to cut considerable quantities of food. Fitted with adjusting carriage movement and speed. With a larger base than the machines of the same category, it allows a longer carriage movement for a better cutting capacity. Ideal for supermarket. With a slice counter device (display c/f). Volts only available. 230 |
| | | A350/CL | 5.800,00 | | |

AFFETTATRICI A GRAVITA' / GRAVITY FEED SLICERS – CE

| | € ▲ | Mod. | € CE | |
|---|-------|-----------------|-----------------|--|
| TRASMISSIONE INGRANAGGI GEAR DRIVE | Box C | A300I/CL | 5.760,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Affettatrice automatica. Trasmissione a ingranaggi Studiata per la grande produzione permette di tagliare notevoli quantità di prodotti. Dotata di regolatore velocità e corsa carrello. Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria, permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio. Ideale per supermercati. Con display contafette (display c/f) Disponibile solo Volt. 230 |
| | | A330I/CL | 5.870,00 | <i>Automatic gravity feed slicer. Blade 300 – 330 – 350 mm. Transmission gear.</i> <i>Projected for big production it is possible to cut considerable quantities of food. Fitted with adjusting carriage movement and speed. With a larger base than the machines of the same category, it allows a longer carriage movement for a better cutting capacity. Ideal for supermarket.</i> <i>With a slice counter device (display c/f). Volts only available. 230</i> |
| | | A350I/CL | 6.000,00 | <i>Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice automatica serie Leader. Trasmissione a cinghia.</i> <i>Dispone di un ottimo piano di appoggio merce, grande capacità di taglio. Dotata di display che regola la velocità della lama e la corsa e la velocità del carrello. Particolarmente adatta per la grande distribuzione, mense, ospedali, autogrill, in quanto permette di tagliare grandi quantità di prodotto. Disponibile solo monofase. Con display contafette (display c/f). Disponibile solo Volt. 230</i> |
| | Box C | A350G/L | 6.530,00 | <i>Blade 350 – 370 mm. Automatic slicer Leader series. Belt transmission. It has a large tray, big cutting capacity and it is particularly fit for catering, refectories, hospitals, autogrill, as it allows to cut considerable quantities of food. This slicer has a simple and intuitive control panel that permits to select the speed of the blade and of the carriage. Available only single-phase. With a slice counter device (display c/f). Volts only available. 230</i> |
| | | A370G/L | 6.680,00 | <i>Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice automatica serie Leader. Trasmissione a ingranaggi.</i> <i>Dispone di un ottimo piano di appoggio merce, grande capacità di taglio. Dotata di display che regola la velocità della lama e la corsa e la velocità del carrello. Particolarmente adatta per la grande distribuzione, mense, ospedali, autogrill, in quanto permette di tagliare grandi quantità di prodotto. Disponibile solo monofase. Con display contafette (display c/f). Disponibile solo Volt. 230</i> |
| TRASMISSIONE INGRANAGGI GEAR DRIVE | Box C | A350G/LI | 7.050,00 | <i>Blade 350 -370 mm. Automatic slicer Leader series. Transmission gear.</i> <i>Manufactured on the same base of models gravity Leader it has a large tray, big cutting capacity and it is particularly fit for catering, refectories, hospitals, autogrill, as it allows to cut considerable quantities of food. This slicer has a simple and intuitive control panel that permits to select the speed of the blade and of the carriage. Available only single-phase. With a slice counter device (display c/f). Volts only available. 230</i> |
| | | A370G/LI | 7.170,00 | <i>Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice automatica serie Leader. Trasmissione a ingranaggi.</i> <i>Dispone di un ottimo piano di appoggio merce, grande capacità di taglio. Dotata di display che regola la velocità della lama e la corsa e la velocità del carrello. Particolarmente adatta per la grande distribuzione, mense, ospedali, autogrill, in quanto permette di tagliare grandi quantità di prodotto. Disponibile solo monofase. Con display contafette (display c/f). Disponibile solo Volt. 230</i> |

AFFETTATRICI VERTICALI PIATTO CARNE/STRAIGHT FEED SLICERS MEAT TABLE – CE

| | Mod. | € □ | € CE | |
|--|---------|-------|----------|--|
| | 250TC | Box A | 1.320,00 | Diametro lama 250 – 275 – 300 mm. Dotata di piatto a vaschetta, particolarmente adatta per il taglio della carne. Blade 250 – 275 – 300 mm. Model 250 TC has a meat table particularly suitable for cutting fresh meat. |
| | 275TC | | 1.470,00 | |
| | 30TCE | | 1.650,00 | |
| | 300TC | Box B | 2.290,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350mm. Con una buona base di appoggio e doppio piatto scorrevole, è adatta per il taglio della carne. Dalla linea arrotondata, è estremamente semplice da pulire. Ideale per la ristorazione e le macellerie. Blade 300 – 330 m – 350m. With a large base and double meat table, it is particularly suitable for fresh meat. With a new rounded shape, it's really easy to be cleaned. Ideal for restaurants and butcher's shops. |
| | 330TC | | 2.390,00 | |
| | 350ETC | | 2.720,00 | |
| | 350TC | Box C | 3.170,00 | Diametro lama 350 – 370 – 400 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole a vaschetta, è specifica per il taglio della carne. 350–370mm Disponibili anche in versione trasmissione a ingranaggi. Blade 350 – 370 – 400mm. It has a double meat table particularly suitable for cutting fresh meat. 350–370mm Available also with gear transmission. |
| | 370TC | | 3.290,00 | |
| | 400TC | | 3.530,00 | |
| | 350TCI | | 3.650,00 | |
| | 370TCI | | 3.770,00 | |
| | 350TC/L | Box C | 3.500,00 | Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice serie Leader. Dotate di doppio piatto scorrevole a vaschetta. Hanno una grande capacità di taglio per grosse porzioni di carne. Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Facile da pulire in tutte le sue parti, è particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati. Blade diam. 350 – 370 mm. Slicer Leader series. With a double meat table, it has a big cut capacity, particularly suitable for big pieces of fresh meat. Highly innovative in the design for the rounded off line, without edges and screws at sight. Very easy to clean in all its parts, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets. |
| | 370TC/L | | 3.620,00 | |

AFFETTATRICI VERTICALI PIATTO SALUMI/STRAIGHT FEED SLICERS SAUSAGES TABLE – CE

| | Mod. | € □ | € CE | |
|--|---------|-------|----------|--|
| | T5S | Box A | 1.550,00 | Diametro lama 250 – 275 – 300 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio a colonnine . Questo modello è particolarmente adatto per il taglio di salumi. Dalla linea arrotondata, sono semplici da pulire. Realizzata per piccoli esercizi commerciali, bar ristoranti, pizzerie con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali. |
| | 275V | | 1.660,00 | <i>Blade 250 – 275 – 300 mm. Fitted with a double sliding plate and handgrip sliding on columns it is particularly suitable for cutting sausages and cold cuts. With a rounded shape, they are easy to be cleaned. It has been designed for small shops, snack bars, restaurants, 'pizzerie', having the necessity to utilize small spaces and getting professional performances.</i> |
| | 30VE | | 1.720,00 | |
| | 30VE BS | Box A | 1.920,00 | Diametro lama 300 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio speciale . Particolarmente adatto per il taglio di salumi. Realizzata per piccoli esercizi commerciali, bar ristoranti, pizzerie con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali. <i>Blade 250 – 275 – 300 mm. Fitted with a double sliding plate and special handgrip. Particularly suitable for cutting sausages and cold cuts. It has been designed for small shops, snack bars, restaurants, 'pizzerie', having the necessity to utilize small spaces and getting professional performances.</i> |
| | 300V | Box B | 2.290,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio a colonnina . Particolarmente adatta per il taglio di salumi. Dalla linea morbida e arrotondata, risulta estremamente semplice da pulire. Ideale per bar, pizzerie e ristoranti. |
| | 330V | | 2.400,00 | <i>Blade 300 – 330 – 350 mm. It has a double sliding plate and the handgrip sliding on 2 columns. Particularly suitable for cutting sausages and cold cuts. With a new rounded shape, it's really easy to be cleaned. Suitable for snack bars, restaurants, 'pizzerie',</i> |
| | 350VE | | 2.720,00 | |

New!

AFFETTATRICI VERTICALI PIATTO SALUMI/STRAIGHT FEED SLICERS SAUSAGES TABLE – CE

| | Mod. | € Δ | € CE | |
|--------------------------------|---------|-------|----------|---|
| | 300VBS | Box B | 2.480,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e di braccio snodato (braccio speciale) , è particolarmente adatta per il taglio di salumi. Dalla linea morbida e arrotondata, risulta estremamente semplice da pulire. Ideale per bar, pizzerie e ristoranti. |
| | 330VBS | | 2.610,00 | Blade 300 – 330 – 350 mm. <i>It has a double sliding plate and a jointed handgrip and it is particularly suitable for cutting sausages and cold cuts.</i> <i>With a new rounded shape, it's really easy to be cleaned.</i> <i>Suitable for snack bars, restaurants, 'pizzerie',</i> |
| | 350VEBS | | 2.890,00 | |
| | 300VBI | Box B | 2.950,00 | Diametro lama 300 – 330 – 350 mm. Dotata di doppio piatto, di braccio speciale inscatolato (tutto chiuso per una più facile ed immediata pulizia) e di staffa inox rimovibile . È particolarmente adatta per il taglio di salumi. Dalla linea morbida e arrotondata, risulta estremamente semplice da pulire. Ideale per bar, pizzerie e ristoranti. |
| | 330VBI | | 3.080,00 | Blade 300 – 330 – 350 mm. <i>It has a double sliding plate, a special arm (protected) and stainless steel handgrip (really easy to be cleaned).</i> <i>It is particularly suitable for cutting sausages and cold cuts. With a new rounded shape, it's really easy to be cleaned. Suitable for snack bars, restaurants, 'pizzerie',</i> |
| INGRAGGI GEAR DRIVE | 350V | Box C | 3.170,00 | Diametro lama 350 – 370 – 400 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio a colonnine, è caratterizzata da una grande capacità di taglio che la rende particolarmente adatta per il taglio di grossi salumi. Dotata di affilatoo meccanico permette una semplice e rapida affilatura. Ideali per supermercati, macellerie e grandi centri cottura. |
| | 370V | | 3.290,00 | 350–370mm Disponibili anche in versione con trasmissione a ingranaggi. |
| | 400V | | 3.530,00 | |
| | 350VI | Box C | 3.650,00 | Blade 350 – 370 – 400 mm. <i>With a double sliding plate and the handgrip sliding on 2 columns. It has a very big cutting capacity and it is particularly suitable for cutting big sausages and "prosciutto".</i> <i>It has a mechanical sharpener that sharpens the blade easily and quickly.</i> <i>Ideal for supermarkets, butcher's shop and delicatessen.</i> |
| | 370VI | | 3.770,00 | 350–370mm Available also with gear transmission. |

AFFETTATRICI VERTICALI PIATTO SALUMI/STRAIGHT FEED SLICERS SAUSAGES TABLE – CE

| | Mod. | € □ | € CE | |
|--|----------|-------|----------|--|
| | 350VBS | Box C | 3.320,00 | Diametro lama 350 – 370 – 400 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato VBS (braccio speciale) . Caratterizzata da una grande capacità di taglio, è particolarmente adatta per il taglio di grossi salumi. Dotata di affilatoio meccanico permette una semplice e rapida affilatura. Ideali per supermercati, macellerie e grandi centri cottura. 350-370mm Disponibili anche in versione con trasmissione a ingranaggi (VBSI). <i>Blade 350 – 370 – 400 mm. It has a double sliding plate and a jointed handgrip VBS (special arm). With a very big cutting capacity it is particularly fit for cutting big sausages and "prosciutto". It has a mechanical sharpener that sharpens the blade easily and quickly. Ideal for supermarkets, butcher's shop and delicatessen.</i> |
| | 370VBS | | 3.450,00 | 350-370mm Available also with gear transmission (VBSI). |
| | 400VBS | | 3.710,00 | |
| | 350VBSI | Box C | 3.820,00 | |
| | 370VBSI | | 3.930,00 | |
| | 350VBI | Box C | 3.790,00 | Diametro lama 350 – 370 – 400 mm. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato VBI (braccio speciale con staffa inox asportabile) . Caratterizzata da una grande capacità di taglio, è particolarmente adatta per il taglio di grossi salumi. Dotata di affilatoio meccanico permette una semplice e rapida affilatura. Ideali per supermercati, macellerie e grandi centri cottura. 350-370mm Disponibili anche in versione con trasmissione a ingranaggi (VBI). <i>Blade 350 – 370 – 400 mm. It has a double sliding plate and a jointed handgrip VBI (special arm with stainless steel handgrip). With a very big cutting capacity it is particularly fit for cutting big sausages and "prosciutto". It has a mechanical sharpener that sharpens the blade easily and quickly. Ideal for supermarkets, butcher's shop and delicatessen.</i> |
| | 370VBI | | 3.920,00 | 350-370mm Available also with gear transmission (VBI). |
| | 350VIBI | Box C | 4.270,00 | |
| | 370VIBI | | 4.400,00 | |
| | 350VBS/L | Box C | 3.650,00 | Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice serie Leader. Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato (braccio speciale) . Caratterizzata da una grande capacità di taglio, è particolarmente adatta per il taglio di grossi salumi. Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Facile da pulire in tutte le sue parti, è particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati. <i>Blade diam. 350 – 370 mm. Slicer Leader series. It has a double sliding plate and a jointed handgrip. With a very big cutting capacity it is particularly fit for cutting big sausages and "prosciutto". Highly innovative in the design for the rounded off line, without edges and screws at sight. Very easy to clean in all its parts, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets.</i> |
| | 370VBS/L | | 3.760,00 | |
| | 350VBI/L | Box C | 4.130,00 | Diametro lama 350 – 370 mm. Affettatrice serie Leader. Dotata di doppio piatto scorrevole, di braccio speciale inscatolato (tutto chiuso per una più facile ed immediata pulizia) e di staffa inox rimovibile . Caratterizzata da una grande capacità di taglio, è particolarmente adatta per il taglio di grossi salumi. Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Facile da pulire in tutte le sue parti, è particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati. <i>Blade diam. 350 – 370 mm. Slicer Leader series. It has a double sliding plate, a special arm (protected) and stainless steel handgrip (really easy to be cleaned). With a very big cutting capacity it is particularly fit for cutting big sausages and "prosciutto". Highly innovative in the design for the rounded off line, without edges and screws at sight. Very easy to clean in all its parts, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets.</i> |
| | 370VBI/L | | 4.240,00 | |

AFFETTATRICE AUTOMATICA / FULLY AUTOMATIC SLICER

| | Mod. | € □ | € CE | |
|--|--|--------------|--|--|
| | A800H A804NX | Box C | 26.500,00 27.000,00 | Diametro lama 300 mm. Affettatrice automatica verticale con staccafetta. Funzione per impilare le fette, per fare file e per disposizione circolare. A800H Piatto 230mm A804NX Piatto 430mm Blade diameter 300 mm. Fully automatic slicer. Stack function, long fanning function, cross fanning function and circular fanning function A800H Carriage 230mm A804NX Carriage 430mm |
| | A804NX1FK A806NX1FK | Box E | 37.000,00 NASTRO/CONVEYOR SHORT - 680MM. 39.000,00 NASTRO/CONVEYOR LONG - 1300MM. 38.000,00 NASTRO/CONVEYOR SHORT - 680MM. 40.000,00 NASTRO/CONVEYOR LONG - 1300MM. | Diametro lama 300 mm. Affettatrice automatica verticale con staccafetta. Funzione per impilare le fette, per fare file e per disposizione circolare. Con nastro trasportatore da 680mm o 1300mm. A804 Piatto 430mm A806 Piatto 600mm Blade diameter 300 mm. Fully automatic slicer. Stack function, long fanning function, cross fanning function and circular fanning function With conveyor 680mm or 1300mm. A804 Carriage 430mm A806 Carriage 600mm |

OPTIONAL / OPTIONAL

| | | | |
|---|-------------------|--|-------------------|
| PROGRAMMAZIONE PLU PLU PROGRAMMING | 1.600,00 € | ESTENSIONE MENU' EXTENSION MENU' | 1.600,00 € |
| ATTACCO TAGLIO DIAGONALE DIAGONAL CUTTING ATTACHMENT | 3.100,00 € | ATTACCO PER IL SALMONE SALMON ATTACHEMENT | 4.000,00 € |
| SUPPORTO STAND | 2.000,00 € | SUPPORTO- RUOTE CON BLOCCO STAND WITH LOCKABLE WHEELS | 3.000,00 € |
| € □ Box E | | € □ Box E | |

| HAMBURGATRICI / HAMBURGER PRESS | € □ | € | Mod. | |
|---|-------|-------------------|---|--|
| | Box F | 420,00 460,00 | H100 H130 | <p>Le hamburgatrici diam. 100 e 130 mm. sono state realizzate per permettere una rapida ed economica preparazione delle bistecche alla svizzera (hamburger) ottenute con carne trita.</p> <p>Di costruzione robusta ed elegante sono facilmente utilizzabili ed ogni loro parte può essere rimossa facilmente per una veloce pulizia.</p> |
| INTENERITRICE / TENDERIZER | € □ | € | Mod. | <p>The burgemakers 100 and 130 mm. have been designed and manufactured to allow a rapid and economical preparation of the hamburger steaks obtained by minced meat. Strong and elegant, they can be easily utilized and the removable parts may be easily detached to be cleaned.</p> |
| | Box B | 1.600,00 | <p>INT-GI/M INT-G4/M INT-G8/M INT-G12/M INT-G16/M INT-G20/M</p> | <p>Inteneritrice sia manuale (M) che elettrica (E).</p> <p>La macchina è già comprensiva di un gruppo taglio a scelta (inteneritore o taglio a strisce)</p> <p>I gruppi disponibili sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> gruppo inteneritore per carne G-INT gruppo taglio per strisce larghe 4mm G-INT4 gruppo taglio per strisce larghe 8mm G-INT8 gruppo taglio per strisce larghe 12mm G-INT12 gruppo taglio per strisce larghe 16mm G-INT16 gruppo taglio per strisce larghe 20mm G-INT20. <p>I gruppi sono intercambiabili tra loro e tra l'inteneritrice manuale ed elettrica.</p> |
| | Box B | 3.100,00 | <p>INT-GI/E-230 INT-G4/E-230 INT-G8/E-230 INT-G12/E-230 INT-G16/E-230 INT-G20/E-230</p> | <p><i>Manual (M) and electrical (E) Tenderizer.</i></p> <p><i>The machine already includes a cutting group of your choice (tenderizer or strip cutting).</i></p> <p><i>Available with</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>meat tenderizer group G-INT</i> <i>cutting group for stripes 4mm width G-INT4</i> <i>cutting group for stripes 8mm width G-INT8</i> <i>cutting group for stripes 12mm width G-INT12</i> <i>cutting group for stripes 16mm width G-INT16</i> <i>cutting group for stripes 20mm width G-INT20.</i> <p><i>The groups are interchangeable with each other and between the electrical and manual machine.</i></p> |
| GRUPPO TAGLIO CUTTING GROUP | | 1.280,00 € | | |
| PROTEZIONE (SOLO PER MANUALI) PROTECTION (ONLY FOR MANUAL) | | 200,00 € | | |
| VASCHETTA INOX STAINLESS STEEL TANK | | 50,00 € | | |
| INVERSIONE INVERSION | | 180,00 € | | |



AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICERS – CE

| Mod. | € □ | € CE | |
|---|--|--|--|
|  | Volaniña 250/21 FULL OPTIONAL | Box D 3.500,00 3.950,00 | La "Volaniña". Diametro lama 250 mm. Con volano fiorato. Affettatrice piccola e maneggevole, adatta anche agli spazi più ristretti di una cucina. Con particolari estraibili totalmente inox, lavabili in lavastoviglie. Taglio preciso e professionale. <u>FULL OPTIONAL:</u> Volano cromato + decori The "Volaniña". <i>Blade diameter 250 mm. With flower flywheel.</i> <i>Small and handy slicer, also suitable for the smallest spaces of a kitchen.</i> <i>With fully stainless steel removable parts, dishwasher safe. Precise and professional cutting.</i> <u>FULL OPTIONAL:</u> Chromed flywheel + decoration |
|  | 300 EVO | Box E 4.630,00 | Diametro lama 300 mm. È una affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante e estremamente semplice da pulire. Compatta ed elegante, non è solo un bel complemento d'arredo, ma una macchina funzionale, capace di un ottimo taglio senza scarti e sfridi. <i>Blade 300 mm.</i> <i>It is a compact slicer, but functional, elegant and extremely easy to clean.</i> <i>Compact and elegant, is not only a beautiful complement of furnish, is a functional machine, able of good cutting without discards and scraps.</i> |
|  | 300/10H | Box E 5.250,00 | Diametro lama 300 mm. Con volano fiorato. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante e estremamente semplice da pulire. Compatta ed elegante, non è solo un bel complemento d'arredo, ma una macchina funzionale, capace di un ottimo taglio senza scarti e sfridi. <i>Blade 300 mm. With flower flywheel.</i> <i>Built completely in aluminium and stainless steel, is a compact slicer, but functional, elegant and extremely easy to clean. Compact and elegant, is not only a beautiful complement of furnish, is a functional machine, able of good cutting without discards and scraps.</i> |



AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICERS – CE

| | Mod. | € □ | € CE | |
|--|------|-------|----------|--|
|  | 300K | Box E | 5.500,00 | Diametro lama 300 mm. Con volano fiorato. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, estremamente semplice da pulire. Dalla linea retrò, che ricorda le affettatrici a volano di un tempo, ideale come complemento d'arredo, ma allo stesso tempo ottimale nel taglio, senza scarti e sfridi. <i>Blade 300 mm. With flower flywheel. Built completely in aluminium and stainless steel, is a compact slicer, but functional and extremely easy to clean. With a retro line, like the flywheel slicers of the past, it is ideal as beautiful complement of furnish, but at the same time it is the best for a good cutting without discards and scraps.</i> |
|  | 300L | Box E | 5.770,00 | Diametro lama 300 mm. Con volano fiorato. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, estremamente semplice da pulire. Dalla linea sinuosa ed elegante, solida e femminile, ideale come complemento d'arredo, ma allo stesso tempo ottimale nel taglio, senza scarti e sfridi. <i>Blade 300 mm. With flower flywheel. Built completely in aluminium and stainless steel, is a compact slicer, but functional and extremely easy to clean. Curvy and elegant, solid and female, it is ideal as beautiful complement of furnish, but at the same time it is the best for a good cutting without discards and scraps.</i> |
|  | 319K | Box E | 6.000,00 | Diametro lama 319 - 330 mm. Con volano fiorato. Costruita completamente in alluminio e acciaio inox, è una macchina, semplice da pulire in ogni sua parte. Dalla linea retrò, che richiama i modelli di un tempo, è realizzata per il taglio di tutti i salumi, in particolare per quello dei prosciutti crudi. Punto di forza di questa macchina è la gran capacità di taglio concentrata in una macchina molto compatta. <i>Blade 319 - 330 mm. With flower flywheel. Built completely in aluminium and stainless steel, is extremely easy to clean. With a retro line, which recalls the models of the past, it is made for cutting all kind of cold meats, especially designed for prosciutto. The strength of this machine is the large cutting capacity concentrated in a very compact machine.</i> |
| | 330K | | 6.300,00 | |



AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICERS – CE

| | Mod. | € □ | € CE | |
|--|---------------|--------------|------------------|---|
|  | 330/83 | Box E | 7.950,00 | <p>Diametro lama 330 mm. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox. E' disponibile in colore rosso di serie. Su richiesta in colori diversi a scelta.</p> <p><i>Blade diam. 330 mm. Made to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto". Entirely made in aluminium and stainless steel. It is available in red colour as standard. On demand it can be supplied in several colours at choice.</i></p> |
|  | 370/85 | Box E | 9.300,00 | <p>Diametro lama 370 mm. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox. E' disponibile in colore rosso di serie. Su richiesta in colori diversi a scelta.</p> <p><i>Blade diam. 370 mm. Made to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto". Entirely made in aluminium and stainless steel. It is available in red colour as standard. On demand it can be supplied in several colours at choice</i></p> |
|  | 370/81 | Box E | 14.800,00 | <p>Diametro lama 370 mm. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per i prosciutti crudi. Può essere utilizzata in 2 diversi modi:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 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. <p>Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è dotata di spostamento elettromeccanico del piano spessimetro</p> <p><i>Blade diam. 370 mm. Made to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto". The slicer 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. Entirely made in aluminium and stainless steel.</i></p> |



AFFETTATORI A VOLANO / FLYWHEEL SLICERS – CE

| | | | | |
|---|--------|-------|-----------|---|
| | 370/13 | Box E | 18.500,00 | Diametro lama 370 mm. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per i prosciutti crudi. 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. È dotata di un pannello di controllo semplice e intuitivo, dove è possibile selezionare le velocità del carrello e della lama, selezionare la lunghezza della corsa del carrello ed impostare il numero di fette da tagliare. Disponibile solo monofase. |
| <p><i>Blade diam. 370 mm. Made to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto". It 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. This slicer has a simple and intuitive control panel that permits to select the speed of the blade and of the carriage. This panel allows the selection of the run of the carriage and the selection of the number of slices to cut. Available only single-phase.</i></p> | | | | |

PIEDISTALLI PER AFFETTATORI A VOLANO / FLYWHEEL SLICER STAND

| | € □ | € | COD. | |
|--|-------|----------|--------------|--------------------------------|
| | Box E | 1.340,00 | MV25L00200 | Ø250 |
| | | | MV30000200 | Ø300 |
| | | | MV31900200 | 319K – 330K |
| | | | MV33500200 | 330/83 |
| | | | MV37500200 | 370/85 |
| | | | AV375CE200 | 370/81 – 370/11 – 370/13 |
| | Box E | 1.700,00 | MV25L00211B | Ø250 |
| | | | MV300C00211B | Ø300 |
| | | | MV31900211B | 319K – 330K |
| | | | MV33500211B | 330/83 |
| | | | MV37500211B | 370/85 |
| | | | AV375CE211B | 370/81 – 370/11 – 370/13 |

SUPPORTO VOLANO
IN FERRO

IRON SUPPORT

SUPPORTO VOLANO
IN GHISA
A BASE TONDACAST IRON
SUPPORT WITH ROUND BASE



PIEDISTALLI PER AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICER STAND

| | | | | | |
|--|-------|----------|---------------|--------------------------------|---|
| | Box E | 2.000,00 | MV300A00200 | Ø300 | SUPPORTO VOLANO IN GHISA A BASE QUADRA <i>CAST SUPPORT WITH SQUARE BASE</i> |
| | | | MV319A00200 | 319K – 330K | |
| | | | MV335A00200 | 330/83 | |
| | | | MV375A00200 | 370/85 | |
| | | | AV375ACE200 | 370/81 – 370/11 – 370/13 | |
| | Box E | 3.290,00 | MV25L00211BW | Ø250 | SUPPORTO VOLANO IN GHISA A BASE TONDA CON RUOTE <i>CAST SUPPORT WITH ROUND BASE AND WHEELS</i> |
| | | | MV300C00211BW | Ø300 | |
| | | | MV31900211BW | 319K – 330K | |
| | | | MV33500211BW | 330/83 | |
| | | | MV37500211BW | 370/85 | |
| | | | AV375CE211BW | 370/81 – 370/11 – 370/13 | |

OPTIONAL PIEDISTALLO / STAND OPTIONAL

RUOTE PER SUPPORTO VOLANO IN FERRO
CASTERS FOR IRON STAND

320,00 €



**OPTIONAL AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICER OPTIONAL****DISPOSITIVO ULTIMA FETTA
LAST SLICE DEVICE****1.600,00 €****VOLANO FIORATO
FLOWER FLYWHEEL
(330/83 - 300EVO)****400,00 €****Ø 286 mm
 8.2 kg****GRECHE E DISEGNI
PER AFFETTATRICI E SUPPORTI
EXTRA DECORATION FOR SLICERS AND STANDS****220,00 €****BRACCIO INSCATOLATO
SPECIAL ARM (PROTECTED)****600,00 €****VOLANO FIORATO
FLOWER FLYWHEEL
(330/83 – 370/85)****540,00 €****Ø 372 mm
 11.8 kg****DECORAZIONI E PERSONALIZZAZIONE
DECORATION AND CUSTOMIZING****280,00 €**



OPTIONAL AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICER OPTIONAL

COPRIAFFETTATRICE IN PLASTICA
PLASTIC COVER

90,00 €



MANOPOLE ULIVO
OLIVE WOOD KNOBS

270,00€



PERSONALIZZAZIONE VERNICIATURA
PAINTING CUSTOMIZING

270,00 €



SCATOLA DA VIAGGIO PER VOLANO
MANUALE
CASE FOR MANUAL FLYWHEEL

2.340,00

(Ø300/330/370)





OPTIONAL AFFETTATRICI A VOLANO / FLYWHEEL SLICER OPTIONAL

VOLANO CROMATO
CHROMED FLYWHEEL

(Volaniña 250/21)

230,00 €



BRACCIO SNODATO
ARTICULATED ARM

(Volaniña 250/21)

260,00€



OPTIONAL FLYWHEEL AND ELECTRIC SLICERS

PARTICOLARI
CROMATI
CHROMED ITEMS

450,00 € Ø250/300/319/330K

630,00 € 330/83-370/85



CUBICATURA
HYDROGRAPHIC
PRINT

1.900,00 € Ø250/300/319/330K

2.200,00 € 330/83-370/85

1.900,00€ stand - piedistallo



CUBICATURA
HYDROGRAPHIC
PRINT

470,00 € TWS/TAS/T4S

700,00 € 300/350



CUBICATURA
HYDROGRAPHIC
PRINT

650,00 € handgrip – braccio

240,00 € flywheel handles kit –
kit manopole volano



OPTIONAL AFFETTATRICI GRAVITA' E VERTICALI / GRAVITY AND STRAIGHT FEED SLICER OPTIONAL



| Ø | € | Maggiorazione versione vip / Extra charge for vip version |
|-----------------------------------|---------------|--|
| 250 / 275 | | Affettatrici dotate di Estrattore Lama Rapido di serie, attrezzo che permette la rimozione della lama con rapidità e in totale sicurezza. Dal design raffinato, nuova nell'aspetto tecnico ma con la stessa immagine che contraddistingue l'azienda. Pratiche e facili da pulire. Lama in lega speciale 100 CR6. |
| 300 / 330/ 350 | 650,00 | <i>Slicers fitted with Speedy-Knife-Remover, device which allows to remove the blade speedy and in total safety for the operator.</i> <i>Refined style, very easy to clean.</i> <i>Supplied with blade 100CR6.</i> |
| NOT AVAILABLE FOR 370- 400 | | |

OPTIONAL AFFETTATRICI GRAVITA' E VERTICALI / GRAVITY AND STRAIGHT FEED SLICER OPTIONAL**OPZIONE PESO
WEIGHT CHECK****1100,00 €****Ø 300 – 350 - 370****SUPPLEMENTO****VERNICIATURA****(TUTTI I COLORI RAL)****EXTRA CHARGE FOR****PAINTING ALL RAL
COLOR)****210,00 € Ø250/275****280,00 € Ø 300/330****340,00 € Ø 350/370****STAFFA INOX BRACCIO SPECIALE
(solo per Mod. VBS – di serie su VBI)
SPECIAL STAINLESS STEEL HANDGRIP
(only for Mod. VBS – standard on VBI)****190,00 €****SOVRAPPIATTO INOX ASPORTABILE
(solo per Mod.330/350/370/400 VERTICALI)****Non disponibile per LEADER****REMOVABLE STAINLESS STEEL UPPER PLATE****(only for Mod. 330/350/370/400 VERTICAL NOT
AVAILABLE FOR LEADERS)****190,00 €****PIATTO PORTAFETTE INOX
(solo per Mod. 300/330/350/370/400/
Leader VERTICALI)
STAINLESS STEEL PLATE
(only for Mod. 300/330/350/370/400/
Leader VERTICAL)****80,00 €****KIT MANOPOLE ALLUMINIO
ALUMINIUM KNOBS KIT****300,00 €**

OPTIONAL AFFETTATRICI GRAVITA' E VERTICALI / GRAVITY AND STRAIGHT FEED SLICER OPTIONAL**SUPPLEMENTO PARTICOLARI TEFLON
(PARALAMA, VELA, LAMA)****270,00 €**

Ø 220/250/275

**EXTRA CHARGE FOR TEFLON PARTS
(BLADE COVER, GAUGE PLATE,
BLADE)****290,00 €**

Ø 300/330/350

**SPONDINA PIATTO GRAVITA' IN PLASTICA
'PLASTIC HOLD PRODUCT' FOR GRAVITY PLATE****80,00 €****RIPARO INOX PIATTO G
STAINLESS STEEL GUARD****110,00 €****RIVESTIMENTO CERAMICA (tutta la macchina)****CERAMIC COATING (all the machine)****450,00 €**

Gravity slicers

580,00 €

Vertical slicers

RIVESTIMENTO CERAMICA (vela e paralama)**CERAMIC COATING (gauge plate and blade
cover)****270,00 €****SPONDINA PIATTO GRAVITA'
'HOLD PRODUCT' FOR GRAVITY PLATE** **170,00 €****PROLUNGA PIATTO****75,00 € TWS -30E****TRAY EXTENSION****85,00 € 300G – 370G48**

OPTIONAL AFFETTATRICI GRAVITA' E VERTICALI / GRAVITY AND STRAIGHT FEED SLICER OPTIONAL

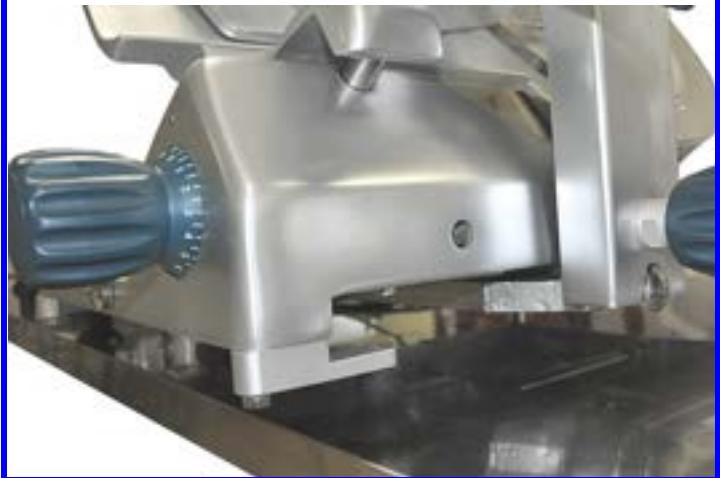
**PRESSAMERCE STAFFA
IN PLASTICA AMOVIBILE
PLASTIC MEAT PUSHER REMOVABLE**

160,00€

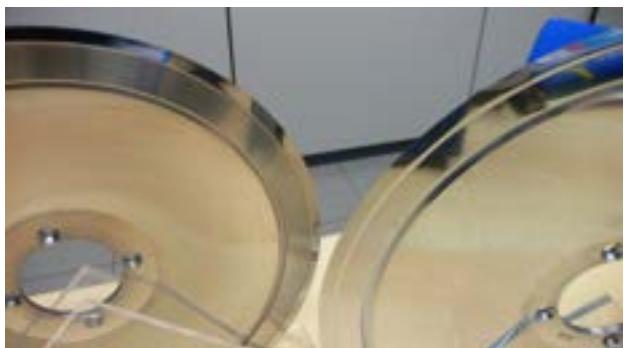
Ø 300/330/350/370



**KIT PROLUNGA PIEDINI
FEET EXTENSION KIT**

170,00 €

**LAMA TERZA GENERAZIONE
BLADE THIRD GENERATION**

75,00 €

**PINZE PER AFFETTATO
CLAMPS**

32,00 €

**BOTTIGLIETTA OLIO
OIL BOTTLE**

15,00€

**KIT PULIZIA
CLEANING KIT**

75,00 €

OPTIONAL AFFETTATRICI GRAVITA' E VERTICALI / GRAVITY AND STRAIGHT FEED SLICER OPTIONAL
**BASE GOMMA
RUBBER BASE**
120,00 €

 Disponibile solo per alcuni modelli (richiedere disponibilità)
Only for selected models (please ask availability our staff)

**PULSANTI ACCIAIO
STAINLESS STEEL BUTTON**
110,00 €

**ESTRATTORE INOX
STAINLESS STEEL KNIFE REMOVER**
160,00 €

 Estrattore in plastica 250/300/350
Plastic knife remover
75,00 €

**COPRIAFFETTATRICE IN PLASTICA
PLASTIC COVER**
75,00 €


| | € |
|---|----------------------------------|
| SUPPLEMENTO LAMA INOX EXTRA CHARGE FOR STAINLESS STEEL BLADE | Ø 350 220,00 |
| | Ø 370 270,00 |
| SUPPLEMENTO LAMA TEFLON EXTRA CHARGE FOR TEFILON BLADE | Ø 220/250/275 110,00 |
| | Ø 300/330 140,00 |
| | Ø 350/370/400 160,00 |
| MICRO INTERRUTTORE SU PARALAMA - MICROSWITCH ON BLADE COVER | 110,00 |
| SUPPLEMENTO MOTORE V.115 – EXTRA CHARGE MOTOR V.115 | 85,00 |
| SISTEMA DI SPEGNIMENTO MACCHINA A CHIUSURA VELA - CLOSE TO STOP SYSTEM | 120,00 |
| LAMA TAGLIO PRODOTTI SURGELATI - EXTRA CHARGE BLADE FOR FROZEN PRODUCT | 85,00 |
| PROTEZIONE PLASTICA PIATTO - PLEXI GUARD | 70,00 |



TAVOLI PER AFFETTATRICI / SLICER TABLES

| | Mod. | € | |
|---|--|-----------------|--|
|  | Modern Modern Bicolor | 1.700,00 | TAVOLO IN FAGGIO con ruote - piano 700 x 700 mm Bicolor: verniciatura standard BEECH WOOD TABLE with wheels – base 700 x 700 mm Bicolor: standard painting |
|  | Vintage Vintage Bicolor | 1.700,00 | TAVOLO IN FAGGIO senza ruote - piano 650 x 550 mm verniciatura anticata BEECH WOOD TABLE without wheels – base 650 x 550 mm antique painting |
|  | Inox | 2.440,00 | TAVOLO INOX REGOLABILE IN ALTEZZA Piano 721 x 521 mm Altezza di lavoro da 672 a 872 mm STAINLESS STEEL TABLE ADJUSTABLE IN HEIGHT Base 721 x 521 mm 672 to 872 mm of working height |

OPTIONAL TAVOLI / TABLE OPTIONAL

| | |
|---|-----------------|
| RUOTE PER TAVOLO VINTAGE <i>CASTERS FOR VINTAGE TABLE</i> | 320,00 € |
| RUOTE PER TAVOLO INOX <i>CASTERS FOR STAINLESS STEEL TABLE</i> | 320,00 € |
| VERNICIATURA ANTICATA (optional per Mod. Modern) ANTIQUE PAINTING (optional for Mod. Modern) | 280,00 € |



CONDIZIONI GENERALI

1 - VALIDITA' DELLE CONDIZIONI GENERALI

La vendita è regolata dai seguenti termini e condizioni che prevalgono su quelli eventualmente indicati dal compratore con l'ordine di acquisto scritto e/o verbale.

2 - LIMITAZIONE DI RESPONSABILITA'

L'Acquirente dichiara di aver accertato l'idoneità del prodotto all'uso al quale è destinato, assumendo ogni rischio e responsabilità derivante da una installazione non corretta ed all'uso stesso.

3 - PREZZI

Le forniture saranno effettuate ai prezzi e alle condizioni risultanti dal listino della NOAW S.r.l. in vigore al momento della sua accettazione d'ordine. Particolari condizioni sul listino in vigore dovranno essere concordati al momento dell'ordine e confermati con uno scritto.

4 - CONSEGNE - PROPRIETA', RISCHI E TERMINI

La NOAW S.r.l., salvo diversa pattuizione scritta, consegnerà la merce al compratore nel luogo da quest'ultimo indicato, direttamente o tramite spedizioniere. In tale ultimo caso, la merce venduta viaggerà ad esclusivo rischio e pericolo del compratore. I termini di consegna si ritengono non perentori; non è pertanto in facoltà dell'Acquirente rifiutare in tutto od in parte la merce o chiedere indennizzi in caso di ritardi nelle consegne o nelle spedizioni. In ogni caso la Società Fornitrice potrà ritardare le consegne o le spedizioni per cause di forza maggiore.

5 - PAGAMENTI

I pagamenti delle fatture dovranno essere effettuati nei termini ed alle condizioni concordate con la NOAW S.r.l..

Qualora i termini di pagamento non venissero rispettati, la Società Fornitrice potrà sospendere le forniture in corso ed addebitare gli interessi commerciali al tasso corrente in Italia.

6 - RECLAMI

Eventuali reclami per merce difettosa devono essere notificati per iscritto alla Società Fornitrice esclusivamente all'atto della consegna per l'immediata individuazione della responsabilità. Se il reclamo è tempestivo e giustificato, l'Acquirente avrà diritto alla sostituzione del prodotto. La restituzione di merce da parte dell'Acquirente dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà essere indirizzata porto franco, al magazzino di provenienza della merce. La merce restituita non dovrà risultare danneggiata e dovrà essere imballata con cura, se possibile, negli imballi originali.

7 - GARANZIA

La Noaw S.r.l. fornisce le macchine previo un accurato controllo e collaudo con una garanzia di 1 anno. La garanzia si estende soltanto ai difetti di costruzione e non è estesa alle parti elettriche. In particolare la garanzia non copre difetti causati dal trasporto (anche se in porto franco), da imperizia o negligenza dell'Acquirente, da interventi non autorizzati e da naturale logorio. Le spese di trasporto (per reso e consegna) restano a carico dell'Acquirente.

8 - MERCE

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Anche in caso di spedizione con addebito del trasporto in fattura. Possibili contestazioni dovranno essere effettuate esclusivamente all'atto della consegna per l'immediata individuazione della responsabilità.

9 - ASSISTENZA TECNICA

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia. L'installazione e istruzioni sull'utilizzo delle macchine e suoi accessori è a carico del rivenditore. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto riportato sul libretto di uso e manutenzione.

10 - IMPONIBILE ORDINE

Qualora l'ammontare imponibile dell'ordine risultasse inferiore ad € 100,00 verrà addebitato l'importo di € 25,00 per costi di gestione.

11- CONTRIBUTO RAEE (art. 12 comma 6 del DLgs. 151/05): € 0,10/Kg.

CONDIZIONI DI VENDITA:

PREZZI
PAGAMENTO
TRASPORTO

franco fabbrica - IVA esclusa
da concordare
a carico del destinatario

| IMBALLO (Prezzi netti) | Box A | Box B | Box C | Box D | Box E | Box F |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------|
| Cartone+poliuretano | 14,00 € | 18,00 € | 23,00 € | - | - | 9,00 € |
| Pallet non IPPC | 13,00 € | 15,00 € | 17,00 € | - | - | - |
| Totale (cartone+poliuretano+pallet) | 27,00 € | 33,00 € | 40,00 € | 70,00 € | 80,00 € | - |

Costo PALLET EPAL 25€

Costo PALLET IPPC (singolo) 20€

Costo PALLET IPPC (doppio) 30€

GARANZIA 1 anno, escluse le parti elettriche

SI INFORMA CHE LE ATTREZZATURE DI QUESTO LISTINO MOD. "STANDARD - NO CE" NON SONO A NORMA, PERTANTO SPROVVISTE DI TUTTI I SISTEMI ANTINFORTUNISTICI RICHIESTI DALLA NORMATIVA EUROPEA. MERCE DESTINATA AI PAESI EXTRA-CEE

Per qualsiasi controversia sarà competente il Foro di Busto Arsizio (Varese). Tutti i rapporti derivanti dalle vendite sono regolati dalle leggi italiane.



GENERAL CONDITIONS

1 – VALIDITY OF THE GENERAL CONDITIONS

Sales are regulated by the following terms and conditions which prevail over those which may be indicated by the buyer with the written and/or verbal purchase order.

2 – LIMITS OF RESPONSIBILITY

The buyer declares to have accepted that the product is fit for the use to which it is destined, assuming all risks and responsibilities deriving from an incorrect installation and use.

3 – PRICES

Consignments will be made at the prices and conditions as per the price list of NOAW S.r.l. in force at the time of acceptance of the order. Particular conditions in the price list in force must be agreed upon at the time of order and confirmed in writing.

4 – CONSIGNMENTS – PROPERTY, RISKS AND CONDITIONS

NOAW S.r.l., unless otherwise agreed upon in writing, will deliver the goods to the buyer to the place indicated by the latter, directly or by means of a shipping and forwarding agent. In the latter case, the sold goods will travel exclusively at the buyer's risk. The delivery terms are to be intended not peremptory; it is therefore not the buyer's faculty to refuse all or part of the goods or claim compensation in the case of delays in delivery or shipping. In any case the Supplier can delay delivery or shipping due to unforeseen circumstances.

5 – PAYMENT

Payment of invoices must be carried out according to the terms and conditions agreed upon with NOAW S.r.l. If the terms of payment are not respected, the Supplier can suspend the current consignments and charge commercial interest at the current Italian rate.

6 – COMPLAINTS

The Supplier must be notified in writing of any complaints for defective goods exclusively at the time of delivery for the immediate identification of responsibility. If the complaint is timely and justified, the Buyer has the right to a replacement of the product. Return of goods by the buyer must be authorized in advance and must be addressed carriage paid to the warehouse from which the goods came. The returned goods must not be damaged and must be carefully packaged, if possible, in their original packaging.

7 – GUARANTEE

NOAW S.r.l. supplies the machines after a careful control and test with a guarantee of 1 year. The guarantee is extended only in the case of construction defects and is not extended to electrical parts. In particular the guarantee does not cover defects caused by transportation (even if by carriage paid), negligence or inexperience of the Buyer, from unauthorized interventions and natural wear and tear. Transportation expenses (for returns and deliveries) are charged to the Buyer.

8 - GOODS

The goods travel at the customer's risk, therefore we are not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Also in case of shipment with charge of the transport on the invoice. Possible disputes must be made exclusively upon delivery for the immediate identification of responsibility.

9 - TECHNICAL ASSISTANCE

Performed by the dealer for the duration of the warranty. The installation and instructions on the use of the machines and its accessories are the responsibility of the retailer. The warranty is void on the product damaged or compromised by incorrect use or in any case not compliant with what is stated in the use and maintenance manual.

10- TAXABLE ORDER

If the taxable amount of the order is less than € 100,00 the amount of € 25,00 will be charged for management costs.

SALES TERMS :

| PRICE | ex works - VAT excluded |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| PAYMENT | to be agreed upon |
| TRANSPORT | to be charged to the buyer |
| PACKAGING (net price) | |
| Box+polyurethane | 14,00 € |
| Not IPPC pallet | 13,00 € |
| Total (Box+polyurethane+pallet) | 27,00 € |
| Cost EPAL PALLET | 25€ |
| Cost IPPCPALLET (single) | 20€ |
| Cost IPPC PALLET (double) | 30€ |
| GUARANTEE | 1 year, electrical parts excluded |

THE "STANDARD" MODEL SLICING MACHINES DO NOT COMPLY WITH CEE NORMS, THEREFORE THEY DO NOT HAVE ALL THE ACCIDENT PREVENTION SYSTEMS AS REQUIRED BY THE EUROPEAN NORMS. GOODS DESTINATED FOR NON-EEC COUNTRIES.

For any controversy the place of jurisdiction will be the Court of Busto Arsizio (Varese). All dealings deriving from sales are regulated by Italian law.



Noaw srl
Via Colombera, 27 – 21048 SOLBIATE ARNO (VA)
Tel. +39.0331.219723 – Fax +39.0331.216197
Email noaw@noaw.it – www.noaw.it – www.noawsrl.com



SCARICA IL NOSTRO CATALOGO