

NOAW



**PRODUZIONE GENERALE
GENERAL PRODUCTION**



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 design 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 volano - Flywheel slicers



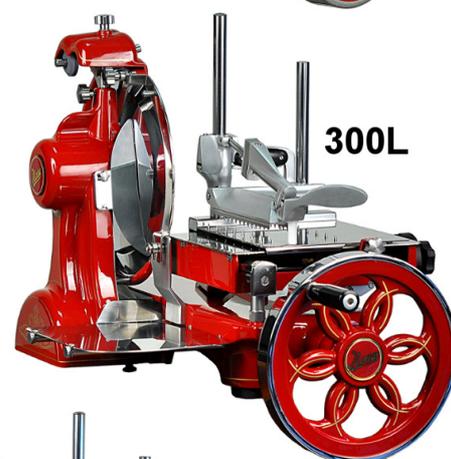
300/10H



319K - 330K



330/83



300L



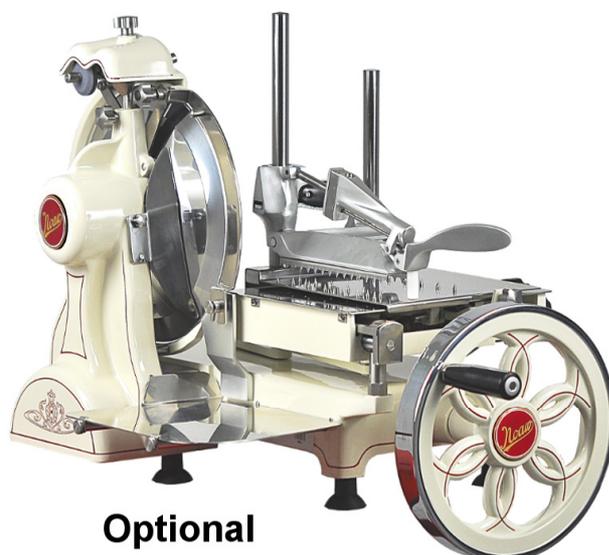
300K



250/14 - 300 EVO

Le affettatrici a volano rappresentano il massimo che si possa ricercare, la precisione e professionalità nell'operazione di taglio. Molto pratiche ed affidabili, queste macchine rappresentano anche la tradizione dell'antica arte del taglio del salume. Costruite completamente in alluminio ed acciaio inox, sono affettatrici funzionali, dalla linea elegante e estremamente semplice da pulire.

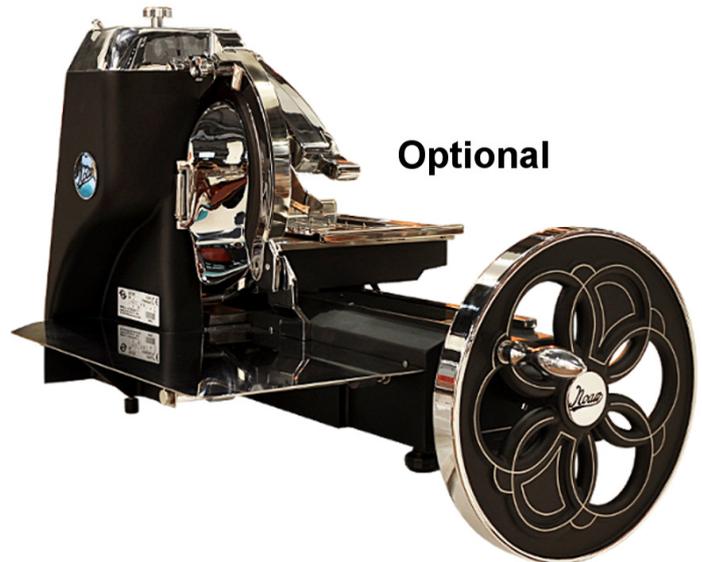
Realizzate per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi.



Optional

Affettatrici a volano - Flywheel slicers

The flywheel slicers of our production are the best regarding accuracy and reliability during cutting. Very simple and easy to use, these machines also represent the tradition and the old trade of cutting. Built completely in aluminium and stainless steel, they are compact slicers, but functional, elegant and extremely easy to clean. Made to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto".



370/13



370/81



370/85

Piedistalli - Flywheel slicer stands



Simple line

Semplice ma robusta e funzionale. La nuova linea Simple di Noaw garantisce una ottima performance ad un prezzo davvero speciale.



220SA



250SA



275GSA - 300GSA

Simple but robust and functional. The new simple line Noaw provides excellent performance at a very special price.

Affettatrici a gravità - Gravity feed slicers



TWS Ø220 - TAS Ø250

The exceptional reliability of gravity feed slicers, their strength and solid structure, along with the smooth sliding plate make these machines particularly fit of various products. A wide range can satisfy the needs of the most demanding customers.



T4S Ø250 - 275G - 30E



250TP



300GE



300G - 330G - 350G



300GI/CL - 330GI/CL - 350GI/CL



300GI - 330GI - 350GI

Affettatrici a gravità - Gravity feed slicers

L'eccezionale affidabilità dei modelli a gravità, la loro robustezza e costruzione compatta nonché la scorrevolezza dei piatti portamerce, fanno di questi modelli macchine particolarmente ideali per il taglio dei più svariati prodotti. Una vasta gamma riesce a soddisfare i bisogni della clientela più esigente.



300GI/CL - 330GI/CL - 350GI/CL



350G48 - 370G48



350G/L - 370G/L



350G/LI - 370G/LI



A300 - A330 - A350



**A300/CL - A330/CL
-A350/CL**



**A300I/CL - A330I/CL
- A350I/CL**



A350G/L - A370G/L



A350G/LI - A370G/LI

Affettatrici verticali salumi - Straight slicers sausages table

Robustezza, affidabilità e facilità di pulizia fanno dei nostri modelli verticali, le macchine ideali per il taglio di grandi quantità di salumi, formaggi e altri prodotti, grazie alla grande capacità di taglio, alla precisione dello stesso e alla perfetta scorrevolezza dei piatti portamerce.



T5S Ø250 - 275V - 30VE



30VEBS



300V - 330V



300VBS - 330VBS



300VBI - 330VBI



350V - 370V - 400V



**350VBS - 370VBS -
400VBS**



350VBI/L - 370VBI/L



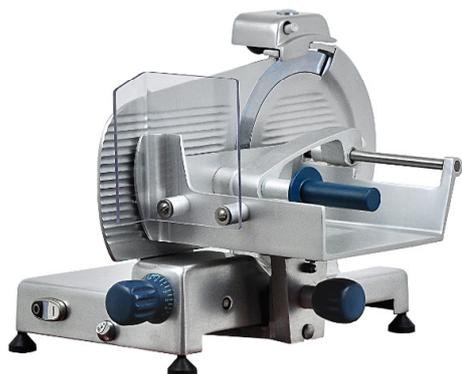
350VBS/L - 370VBS/L

Strength, reliability, clearing and easiness make our vertical slicers with sausages table, the ideal machines for cutting big quantities of cold cuts, cheese and other food, thanks to the considerable cutting capacity, the accuracy of the same and the smoothness of the sliding plate.

Affettatrici verticali carne - Straight feed slicers meat table

Robustezza, affidabilità e facilità di pulizia fanno dei nostri modelli verticali, con piatto carne, le macchine ideali per il taglio di grandi quantità di carne anche di notevole peso, formaggi e altri prodotti, grazie alla grande capacità di taglio, alla precisione dello stesso e alla perfetta scorrevolezza dei piatti portamerce.

Strength, reliability, clearing and easiness make our vertical slicers with meat table, the ideal machines for cutting big quantities of meat, cheese and other food, thanks to the considerable cutting capacity, the accuracy of the same and the smoothness of the sliding plate.



250TC - 275TC - 30TCE



300TC - 330TC



350TC - 370TC - 400TC



350TC/L - 370TC/L

Optional



Inteneritrice - Tenderizer



Questa macchina, 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.

This machine, thanks to the different interchangeable cutting groups, is able to tenderize and cut into strips of different widths both meat (eg pork, chicken or tripe) and fish (eg. Squid). Completely built in stainless steel, for easier and faster cleaning of the machine.



Hamburgatrici - Hamburger press



Le nostre hamburgatrici sono state realizzate per permettere una rapida ed economica preparazione degli hamburger già impacchettati nel cellophane.

Our hamburger machines have been designed and manufactured to allow a quick and economical preparation of hamburger steaks, protected in their cellophane paper.



Macchine per crepes/waffles - Crepes/waffles machines

Compatte, semplici nell'uso e nella pulizia, sono l'ideale per bar, ristoranti e fiere. La struttura è completamente in acciaio inox, mentre la piastra di cottura, è in alluminio teflonato. La macchina con doppia piastra permette di fare crepes in modo semplice e veloce senza avere nemmeno la necessità di distribuire la pastella sulla piastra.



CP2



WF



CP1

Compact, easy to use and clean, they are ideal for bars, restaurants and fairs. The structure is completely in stainless steel, while the cooking plate is in teflon-coated aluminum. The machine with double plate allows you to make crepes quickly and easily without even distribute any butter on the plate.

Tavoli - Tables



Modern

Di due diversi design, in legno di faggio standard, i tavoli Modern sono già dotati di ruote, ma c'è la possibilità di applicarle anche ai tavoli Vintage. Disponibili in tutta la gamma dei colori RAL e in altri tipi di legno.



Vintage

In two different style, in beech wood, Modern tables are equipped with wheels, that can also be applied to Vintage tables. Available in the entire range of RAL colors and in other types of wood.



Noaw srl

Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA)

Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.216197

E-mail noaw@noaw.it - www.noaw.it - www.noawsrl.com



Edition 2019