MADE IN ITALY

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

INT/E

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/E

I

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. Il gruppo taglio, rimovibile in due mosse, può essere messo in lavastoviglie, per assicurare la miglior pulizia in questa zona costantemente a contatto alimentare.
Dotata di protezione laterali trasparenti, per una sicurezza dell'operatore che non può venire a contatto con le lame e per rendere visibile l'operatività della macchina. La macchina è dotata di un micro che non permette l'accessione se questi ripari non sono inseriti in sede.
Opzionale: vaschetta in acciaio inox. Sistema di inversione di rotazione dei rulli.

GB

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. The cutting unit, which can be removed in two steps, can be placed in the dishwasher to ensure the best cleaning in this area, constantly in contact with food.
Equipped with transparent side shields, for more safety of the operator that cannot come into contact with the blades and to make the machine visible. The machine is equipped with a micro that does not allow access if these shelters are not inserted in the seat.
Optional: stainless steel tray. Roll rotation inversion system.

F

Cet appareil, grâce aux différents groupes de coupe interchangeables, est capable de ramollir et de couper en lanières de différentes largeurs aussi bien la viande (par exemple, le porc, le poulet ou les tripes) que le poisson (par exemple, le calmar).
Entièrement construit en acier inoxydable, pour un nettoyage plus facile et plus rapide du même. L'unité de coupe, amovible en deux mouvements, peut être placée dans le lave-vaisselle pour assurer le meilleur nettoyage dans cette zone, en contact permanent avec les aliments.
Equipé de protections latérals transparents, conçus pour une plus grande sécurité de l'opérateur, qui ne peut pas entrer en contact avec les lames et pour rendre visible les operations de l'équipement. Il est équipée d'un micro qui ne permet pas l'accès si cettes protections ne sont pas insérées en siège.
En option: plateau en acier inoxydable. Système d'inversion de rotation des rouleaux.

D

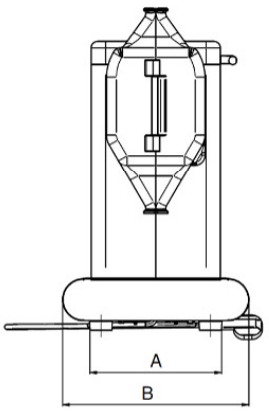
Dank der verschiedenen austauschbaren Schneidgruppen kann diese Maschine Fleisch (z. B. Schweinefleisch, Hühnchen oder Kutteln) und Fisch (z. B. Tintenfisch) erweichen und in unterschiedlich breite Streifen schneiden.
Komplett aus Edelstahl gefertigt, für eine einfachere und schnellere Reinigung der Maschine. Die Schneideinheit, die in zwei Schritten entfernt werden kann, kann in den Geschirrspüler gestellt werden, um die bestmögliche Reinigung in diesem Bereich zu gewährleisten, der ständig mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
Ausgestattet mit transparenten Seitenabdeckungen, die für mehr Sicherheit des Bedieners sorgen und nicht mit den Messern in Berührung kommen können und die Maschine sichtbar machen. Die Maschine ist mit einem Mikro ausgestattet, das keinen Zugang erlaubt, wenn diese Unterstände nicht in den Sitz eingesetzt sind.
Optional: Edelstahlschale. Inversionssystem für Rollendrehung.

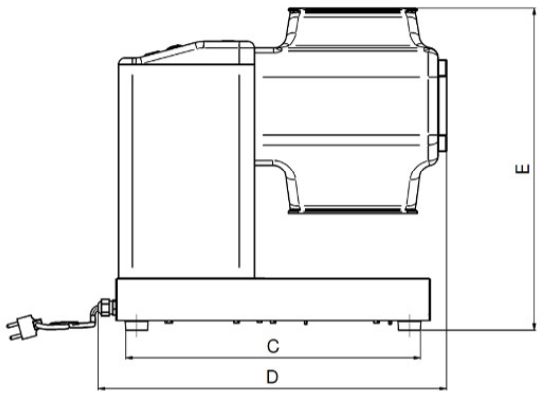
E

Esta máquina, gracias a los diferentes grupos de corte intercambiables, puede ablandar y cortar en tiras de diferentes anchos, tanto de carne (por ejemplo, cerdo, pollo o tripa) como de pescado (por ejemplo, calamar).
Completamente construido en acero inoxidable, para una limpieza más fácil y rápida de la máquina. La unidad de corte, que se puede quitar en dos pasos, se puede colocar en el lavavajillas para garantizar la mejor limpieza en esta área, en contacto constante con los alimentos.
Equipados con protectores laterales transparentes, diseñados para una mayor seguridad del operador que no puede entrar en contacto con las cuchillas y hacer que la máquina sea visible. La máquina está equipada con un micro que no permite el acceso si estos refugios no se insertan en el asiento.
Opcional: bandeja de acero inoxidable. Sistema de inversión de rotación de rodillos.

• Dimensioni • Sizes •Diménsions •Abmessung •Dimensiones

	mm
A	200
B	285
C	445
D	505
E	492





Modello Model Modèle Modell Modelo	Giri rulli/1' Rollers turns/1' Tours rouleaux/1' Rollen Drehung/1' Giros rodillos/1'	Motore V.230 monofase Motor V.230 single phase Moteur V.230 monophase Motor V.230 einphasig Motor V.220 monofase	Motore V.400 trifase Motor V.400 three-phase Moteur V.400 triphase Motor V.400 dreiphasig Motor V.400 trifase	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/E	100	W 370	W 370	mm 20 x 180	mm 4 – 8 – 12 – 16 - 20	Kg 40

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