



ROBAND
OFFICIALLY
DISTRIBUTED
BY NOAW



ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

FOOD EQUIPMENT

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

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.

TS - TC





TS - TC

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità.

I tritacarne TC e TS sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio.

Carcassa tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione è costruito in speciale leghe di alluminio alimentare per il TC8, mentre per tutti gli altri modelli è interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Per il modello TC32, con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione.

I modelli TC hanno la testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Motore ventilato.

GB

Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities.

The TC and TS meat mincers are perfectly compliant with the international accident prevention regulations. Equipped with helical steel gear reducer, extremely silent, in oil bath.

Carcass hopper and meat tray in 18/8 stainless steel. The grinding group is built in a special legal aluminum food for the TC8, while for all the other models it is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The hopper and the grinding unit can be easily disconnected from the machine body for a thorough cleaning.

For the TC32 model, with a simple rotation of a lever the disengagement of the grinding group is obtained.

The TC models have the motor head covered with a strip of stainless steel sheet.

Ventilated motor.

• Caratteristiche tecniche • Technical features

Modello Model	Motore monofase Motor single phase	Motore trifase Motor three-phase	Produzione oraria Hourly production	Dimensioni Dimensions	Peso Net weight
TS8I	0.5 Hp – 0.37 kW Servizio intermittente	-	20 kg/h	mm 270x270x355h	10 kg
TS12I	1 Hp – 0.75 kW	1 Hp – 0.75 kW	140 kg/h	mm 240x400x400h	22 kg
TS22I	1.5 Hp – 1.1 kW	1.5 Hp – 1.1 kW	280 kg/h	mm 440x240x400h	26 kg
TC12I	1 Hp – 0.75 kW	1 Hp – 0.75 kW	140 kg/h	mm 230x445x380h	25 kg
TC22I	1.5 Hp – 1.1 kW	1.5 Hp – 1.1 kW	280 kg/h	mm 450x240x390h	27 kg
TC32I	2.2 Hp – 1.7 kW	3 Hp – 2.2 kW	600 kg/h	mm 560x350x490h	45 kg

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

TG - TGC





TG - TGC

Costruiti per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, pizzerie e comunità. I TRITACARNE GRATTUGIA sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio. Il corpo è in lega di alluminio; la carcassa per i TGC e la lamiera della testata motore per i TG, la tramoggia, il gruppo macinazione e la bacinella raccogli carne sono in acciaio inox 18/8.

La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

GB

Built for the modern needs of hotels, restaurants, pensions, pizzerias and communities. The MEAT MINCERS - GRATERS are perfectly compliant with the international accident prevention regulations.

The grater roll is made of stainless steel for easy grating and cleaning. Equipped with an extremely silent helical steel gear reducer, in oil bath. The body is in aluminum alloy; the housing for the TGC and the plate of the engine head for the TG, the hopper, the grinding group and the meat collecting basin are in 18/8 stainless steel.

The hopper and the grinding unit can be easily disconnected from the machine body for a thorough cleaning.

• Caratteristiche tecniche • Technical features

Modello Model	Motore Motor	Produzione oraria tritacarne Hourly production mincer	Produzione oraria grattugia Hourly production grater	Dimensioni Dimensions	Peso Net weight
TG12I	1 Hp - 0.75 kW	140 kg/h	70 kg/h	mm 580x330x440h	25 kg
TG22I	1.5 Hp - 1.1 kW	280 kg/h	70 kg/h	mm 620x330x490h	31 kg
TGC12I	1 Hp - 0.75 kW	140 kg/h	70 kg/h	mm 560x310x390h	27 kg
TGC22I	1.5 Hp - 1.1 kW	280 kg/h	70 kg/h	mm 620x310x450h	33 kg

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

GM - GS - GSD

GM



GS



GSD





GM - GS - GSD

Le grattugie, sia mignon che semplice che con doppia bocca, sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugiano formaggio stagionato e pane secco.

Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo, la testata motore è in più ricoperta da una fascia di lamiera inox. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

GM: Ideale per piccole attività ristorative e uso domestico.

GS e GSD: costruite per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari.

GB All the graters are perfectly compliant with international accident prevention regulations. Grate aged cheese and dry bread. Made of a special anticorrosive aluminum alloy, the head of the engine is covered with a strip of stainless steel. The grater roll is made of stainless steel for easy grating and cleaning.

GM: Ideal for small restaurants and domestic use

GS and GSD: built for the modern needs of hotels, restaurants, pensions, grocery stores

- Caratteristiche tecniche
- Technical features

Modello Model	Motore monofase Motor single phase	Motore trifase Motor three-phase	Produzione oraria Hourly production	Dimensioni Dimensions	Peso Net weight
GM	0.5 Hp – 0.37 kW Servizio intermittente	-	30 kg/h	mm 250x290x290h	10 kg
GS	1 Hp – 0.75 kW	1 Hp – 0.75 kW	70 kg/h	mm 420x320x440h	20 kg
GSD	1.5 Hp – 1.1 kW	1.5 Hp – 1.1 kW	70+70 kg/h	mm 620x270x440h	35 kg

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

SE



SE1650 - SE1830



SE1900I



SE

Prodotto affidabile, semplice da utilizzare, potente e robusto.
 Per uso domestico e professionale, ideale per hotel e cucine di ristoranti.
 Perfetto per il taglio di carne o pesce di medie dimensioni sia freschi che congelati ed ossi.
 Struttura portante robusta, senza nervature, realizzata in fusione di alluminio anodizzato per modelli SE1650 e SE1830, in acciaio inox per modello SE 1900I..
 Piano di lavoro, Squadra Porzionatrice e Spingicarne in acciaio inox Aisi 304.
 Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.
 Completo di microinterruttore allo sportello, scheda elettrica frenante e bassa tensione 24V.

GB

Reliable product, easy to use, powerful and sturdy. For domestic and professional use. Suitable for hotels and restaurants kitchens.
 Used to cut both fresh and frozen meat/fish and bones. Body in anodized aluminum for model SE1650 and SE1830, in stainless steel for model SE1900I.
 Working surface, portioning device and meat pusher in stainless steel.
 The strong carrying structure is smooth, without internal ribs, to clean it better and easily.
 Equipped with microswitch to the door, low-voltage (24V) electric panel and safety electro-mechanics brake inside the ventilated motor.

- Caratteristiche tecniche
- Technical features

	SE1650	SE1830	SE1900I
Dimensioni (LxPxH) Dimensions (LxWxH)	mm 520 x 480 x 840	mm 540 x 470 x 890	mm 615 x 585 x 960
Peso netto Net weight	33 kg	40,5 kg	62 kg
Piano di lavoro fisso (LxP) Fixed working table (LxW)	mm 410 x 400	mm 390 x 375	mm 470 x 585
piano di lavoro mobile poggiato sul piano fisso (LxP senza spingicarne) mobile working table on the fixed table (LxW without meat pusher)			mm 27 cm x 28 cm
Altezza massima di taglio Max cutting height	mm 250	mm 260	mm 305
Larghezza massima di taglio Max cutting width	mm 190	mm 210	20,5 cm
Spingicarne inox Stainless Steel Meat Pusher	a caduta Falling	a caduta Falling	ad L in piatto
Porzionatore inox Stainless Steel Portion device	regolabile manualmente Manual setting	regolabile manualmente Manual setting	regolabile manualmente
Lunghezza x larghezza lama a nastro Saw Blade length x Saw Blade width	mm 1.650 x 16 ÷ 20	mm 1.830 x 16 ÷ 20	1.900 mm x 16÷20 mm
Motore 230V 1~ 50 Hz Motor 230V 1~ 50 Hz	0,9 kW (1,2 HP) / 6,2 A	0,9 kW / 6,2 A	0,9 kW / 6,2 A
Fusibile(i) su linea(e) fase(i) motore 230V Fuses	T 12,5 A H Ø 6,3 x 32 mm	T 12,5/16 A H Ø 6,3 x 32 mm	T 12,5/16 A H Ø 6,3 x 32 mm
Motore 400 V 3~ 50 Hz Motor 400 V 3~ 50 Hz	1,1 kW (1,5 HP) / 2,8 A	1,1 kW / 2,8 A	1,1 kW / 2,8 A
Fusibile(i) su linea(e) fase(i) motore 400V Fuses	T 6,3/16 A H Ø 6,3 mm x 32 mm	T 6,3/16 A H Ø 6,3 mm x 32 mm	T 6,3/16 A H Ø 6,3 mm x 32 mm
IP	54	54	54
Ambiente a temperatura T Environment at T Temperature	5 °C < T < 45 °C	5 °C < T < 45 °C	5 °C < T < 45 °C
Ambiente ad umidità relativa U _R Environment at relative humidity U _R	5% < U _R < 90%	5% < U _R < 90%	5% < U _R < 90%

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

FP

FP1



CAPPA HOOD



STAND



FP6+6L

GB

I forni FP sono forni elettromeccanici altamente performanti e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Le caratteristiche principali sono:

- Elettromeccanico
- Struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell' uscita fumi meccanica

Sono anche disponibili nella versione PLUS: oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, e la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

The ovens FP are electromechanical ovens with high performance and great quality / price value.

Main features are:

- Electromechanical
- External structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.
- Baking chamber made of stainless steel
- Available in single block versions only
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- Stainless steel door
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes

They are also available in PLUS version: in addition to the cooking surface, all other surfaces of the chamber are covered by refractory stones. Thanks to the refractory coating, the baking result is better, the temperature is preserved better, and the consumption is greatly reduced.

- Caratteristiche tecniche
- Technical features

Modello Model	n° pizze n° pizzas	Potenza motore Motor power	Ingombro (LxPxH) Max dimensions (LxDxH)	Misure interne camera (LxPxH) Internal chamber dimensions (LxDxH)	Temperatura Temperature	Peso netto Net weight
FP1	Ø 35cm – n°1	kW 1.6 – solo monofase kW 1.6 – only single phase	mm 585 x 580 x 258	mm 360 x 410 x 80	50 – 350 °C	Kg 29
FP1+1	Ø 35cm – n°2	kW 1.6 – solo monofase kW 1.6 – only single phase	mm 585 x 580 x 450	mm 360 x 410 x 80	50 – 350 °C	Kg 51
FP4	Ø 34cm – n°4	kW 4.8	mm 1000 x 1100 x 430	mm 700 x 700 x 145	60 – 450 °C	Kg 80
FP4 PLUS	Ø 34cm – n°4	kW 4.8	mm 1000 x 1100 x 430	mm 670 x 685 x 145	60 – 450 °C	Kg 98
FP6	Ø 34cm – n°6	kW 7.2	mm 1000 x 1450 x 430	mm 700 x 1050 x 145	60 – 450 °C	Kg 97
FP6 PLUS	Ø 34cm – n°6	kW 7.2	mm 1000 x 1450 x 430	mm 670 x 1035 x 145	60 – 450 °C	Kg 122
FP6L	Ø 34cm – n°6	kW 8.8	mm 1350 x 1010 x 430	mm 1050 x 700 x 145	60 – 450 °C	Kg 115
FP6L PLUS	Ø 34cm – n°6	kW 8.8	mm 1350 x 1010 x 430	mm 1020 x 685 x 145	60 – 450 °C	Kg 139
FP4+4	Ø 34cm – n°8	kW 9.6	mm 1000 x 1100 x 760	mm 700 x 700 x 145	60 – 450 °C	Kg 160
FP4+4 PLUS	Ø 34cm – n°8	kW 9.6	mm 1000 x 1100 x 760	mm 670 x 685 x 145	60 – 450 °C	Kg 186
FP6+6	Ø 34cm – n°12	kW 14.4	mm 1000 x 1450 x 760	mm 700 x 1050 x 145	60 – 450 °C	Kg 196
FP6+6 PLUS	Ø 34cm – n°12	kW 14.4	mm 1000 x 1450 x 760	mm 670 x 1035 x 145	60 – 450 °C	Kg 294
FP6+6L	Ø 34cm – n°12	kW 17.6	mm 1350 x 1010 x 760	mm 1050 x 700 x 145	60 – 450 °C	Kg 210
FP6+6L PLUS	Ø 34cm – n°12	kW 17.6	mm 1350 x 1010 x 760	mm 1020 x 685 x 145	60 – 450 °C	Kg 256
FP9	Ø 34cm – n°9	kW 13.2	mm 1350 x 1450 x 430	mm 1050 x 1050 x 145	60 – 450 °C	Kg 121
FP9 PLUS	Ø 34cm – n°9	kW 13.2	mm 1350 x 1450 x 430	mm 1020 x 1035 x 145	60 – 450 °C	Kg 156
FP9+9	Ø 34cm – n°18	kW 26.4	mm 1350 x 1450 x 760	mm 1050 x 1050 x 145	60 – 450 °C	Kg 309
FP9+9 PLUS	Ø 34cm – n°18	kW 26.4	mm 1350 x 1450 x 760	mm 1020 x 1035 x 145	60 – 450 °C	Kg 375

Codice Code	Piedistallo per modello Stand for model	Dimensioni Dimensions	Peso netto Net weight	Nota Note
CAV FP1	FP1 - FP1+1	mm 565 x 460 x 900	Kg 12	
CAV FP4	FP4 - FP4+4	mm 1010 x 850 x 910	Kg 24	
CAV FP6	FP6 - FP6+6	mm 1010 x 1200 x 910	Kg 25	
CAV FP6L	FP6 - FP6+6L	mm 1360 x 850 x 910	Kg 29	Portateglie incluso Tray holder included
CAV FP9	FP9 - FP9+9	mm 1340 x 1200 x 910	Kg 29	Portateglie incluso Tray holder included

Codice Code	Cappa per modello Hood for model	Dimensioni Dimensions	Peso netto Net weight
K4	FP4 - FP4+4	mm 1000 x 1360 x 270	Kg 29
K6	FP6 - FP6+6	mm 1000 x 1460 x 270	Kg 31
K6L	FP6 - FP6+6L	mm 1360 x 1110 x 270	Kg 32
K9	FP9 - FP9+9	mm 1360 x 1460 x 270	Kg 36

Potenza motore monofase/ Single-phase motor power: 0.051 kW
Portata aria / Air capacity: 218mc/h

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

IMP



Vasca fissa
fixed bowl



Vasca estraibile
Removable bowl

Queste impastatrici a spirale sono specifiche per pizzeria, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.

La struttura è interamente in acciaio verniciata di bianco.

Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio inox.

La forma della spirale e l'ampiezza delle spire sono studiate per produrre un impasto omogeneo e più freddo, grazie alla minor sollecitazione.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

Per i voltaggi trifase è disponibile un motore a due velocità.

Sono disponibili i modelli con testa sollevabile e vasca fissa e i modelli con testa sollevabile e vasca estraibile.

GB

This spiral dough mixers are ideal for pizzerias, result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

They are entirely composed of a white painted steel structure.

The personalised and modern lines get them unique in their kind. The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel.

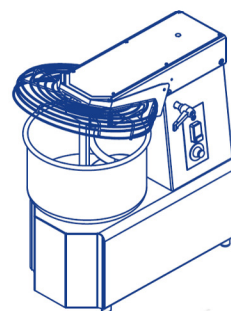
The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough. It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force.

The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

For three-phase 400 volt models it is available 2 speeds motor.

There are available models with liftable head and fixed bowl and models with liftable head and removable bowl.

- Caratteristiche tecniche
- Technical features



Modello Model	Dimensioni Dimensions	Potenza motore Motor power	Modello vasca Bowl model	Capacità vasca Bowl capacity	Peso netto Net weight
IMP20	mm 400 x 660 x 730 (h)	0.75 kW	Fixed	20 lt – 17 kg	63 kg
IMP30	mm 445 x 740 x 800 (h)	1.1 kW	Fixed	30 lt – 25 kg	99 kg
IMP40	mm 480 x 800 x 800 (h)	1.5 kW	Fixed	40 lt – 35 kg	108 kg
IMP20E	mm 400 x 660 x 730 (h)	0.75 kW	Removable	20 lt – 17 kg	63 kg
IMP30E	mm 445 x 740 x 800 (h)	1.1 kW	Removable	30 lt – 25 kg	99 kg
IMP40E	mm 480 x 800 x 800 (h)	1.5 kW	Removable	40 lt – 35 kg	108 kg

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

CT



I

I nostri cutter CT sono realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.

Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantita da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in policarbonato per uso alimentare.

Essendo dotato di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter pratic è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

GB

Our cutters CT have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.

The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Having a special motor of high performance, the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.



- Caratteristiche tecniche
- Technical features


Modello Model	Dimensioni Dimensions	Motore monofase Single-phase motor	Giri motore RPM	Dimensioni vasca Bowl dimension	Peso netto Net weight
CT3	mm 240 x 350 x 310 (h)	kW 0.480	900-2200 giri/min	Ø 180 mm – H=150 mm	Kg 10
CT5	mm 310 x 410 x 340 (h)	kW 0.960	900-2200 giri/min	Ø 240 mm – H= 120 mm	Kg 18
CT8	mm 310 x 410 x 400 (h)	kW 0.960	900-2200 giri/min	Ø 240 mm – H= 180 mm	Kg 19


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



Tagliaverdure 

Vegetable preparation machine 

TV



December 2018 - Rev.00

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

I

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. In dotazione: disco espulsore. Qui di seguito i dischi consigliati.



D-EG2

Disco per taglio a fette spessore 2mm. Adatto per cetrioli, carote, anelli di cipolla, patatine fritte, cavoli...
Slicing disk, cutting thickness 2mm. Suitable for cucumber, carrots, onion rings, french fries, cabbage...



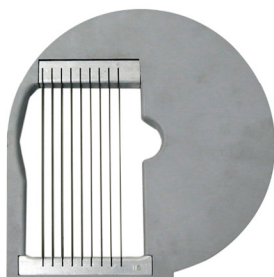
D-E8

Disco per taglio a fette spessore 8mm. Adatto per taglio a fette o a listelli (abbinato a dischi) D-B o cubettare (abbinato a dischi D-D).
Slicing disk cutting thickness 8mm. Suitable for slicing or stick cutting (together with disks D-B) or dicing (together with discs D-D).



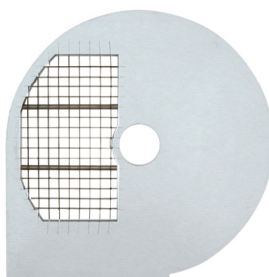
D-E5

Disco per taglio a fette spessore 5mm. Adatto per taglio fine per prodotti delicati.
Slicing disk cutting thickness 5mm. Suitable for fine cut for delicate products.



D-B8

Disco per taglio a listelli spessore 8mm. Può essere usato solo in combinazione di un disco D-E8 o D-E10.
Stick cutting disk, cutting thickness 8mm. It can be used only together disk D-E8 or D-E10.



D-D8X8

Disco per taglio a cubetti spessore 8 mm. Può essere usato solo in combinazione di un disco D-E8 o D-E10.
Cube cutting disk, cutting thickness 8mm. It can be used only together disk D-E8 or D-E10.



D-PZ7

Disco per sfilacciare la mozzarella spessore 7mm.
Mozzarella shredding disk cutting thickness 7mm.

• Caratteristiche tecniche • Technical features

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Potenza motore (monofase e trifase) Motor power (single and three phase)	Peso netto Net weight
TV	mm 235 x 550 x 600 (h)	kW 0,55	Kg 20

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

TOSTAPANE A NASTRO ECLIPSE



ET315 pictured

Fornendo il massimo controllo, il Tostapane Eclipse permette di avere un preciso controllo dei risultati di tostatura su entrambi i lati.

Soddisfando qualsiasi esigenza di tostatura, il modello Eclipse è progettato per un alto volume di prodotti tostati, pane, buns e qualsiasi altro tipo di pane.

CARATTERISTICHE

- Controllo variabile indipendente e preciso dell'emissione di calore dell'elemento superiore e inferiore
- L'elettronica offre un controllo preciso della temperatura e grande affidabilità dei componenti. Questo permette all'utilizzatore di creare l'esatto ambiente di tostatura adatto ai propri prodotti.
- Controllo della velocità della cinghia del nastro
- Entrata frontale, ritorno frontale regolabile o passaggio attraverso lo scivolo
- Ingresso di 50mm
- Elementi in acciaio inox

SPECIFICHE

MODELLO	FETTE DI PANE/ORA (fino a)	META' BUN/ORA (fino a)	POTENZA Watts	CORRENTE Amp	DIMENSIONI Largh. x Prof. X H mm
ET315	500*	500*	3220	14	475 x 430x 370

* possono esserci variazioni che dipendono dalla tensione e dal prodotto

ECLIPSE CONVEYOR TOASTER



ET315 pictured

Delivering ultimate control, the Eclipse Toaster enables users to precisely control the top and bottom toasting results.

Catering to any toasting requirement, the Eclipse is designed for high volume toasting of bread, buns, or any other bread type product.

FEATURES

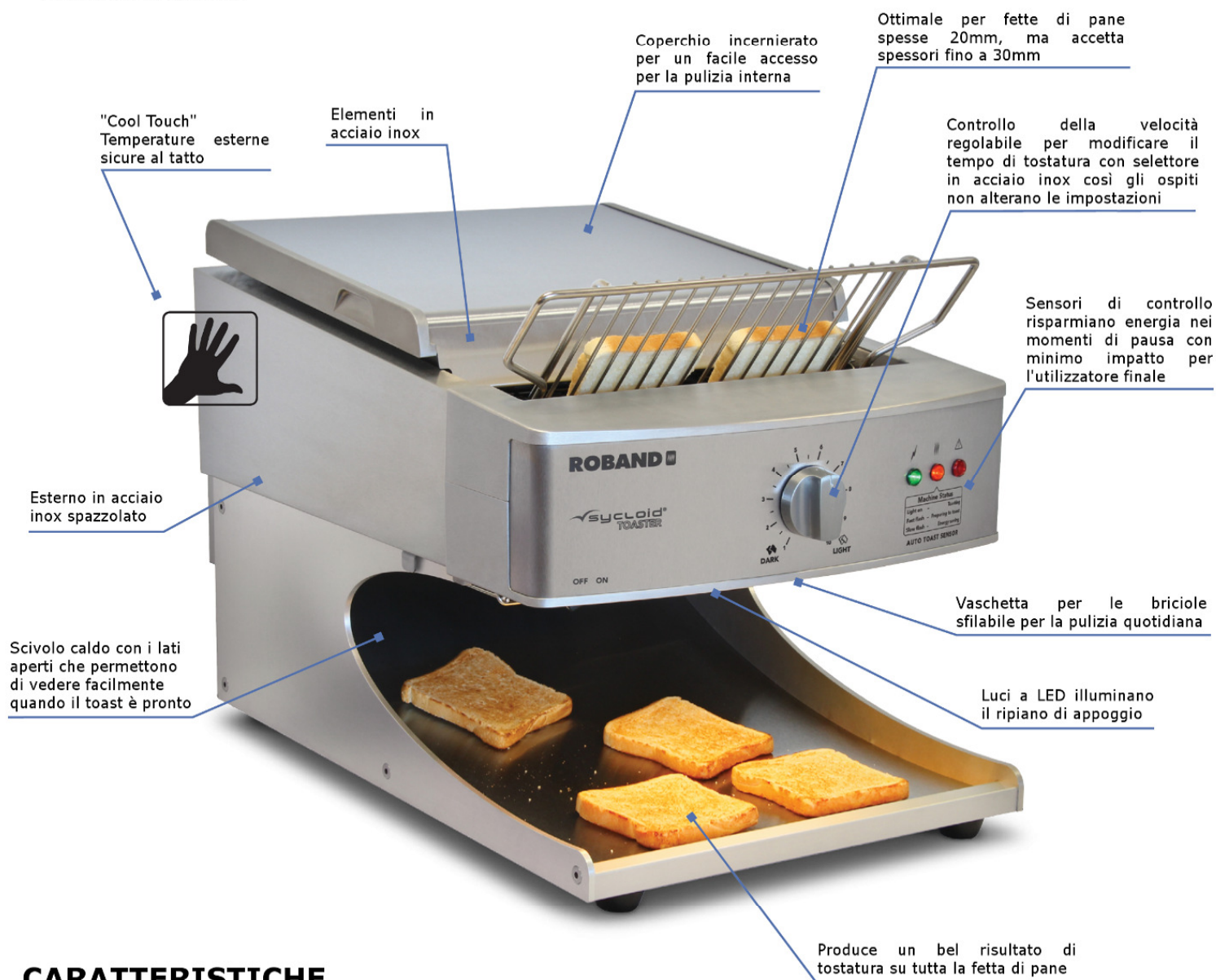
- Independent and precise variable control of top and bottom element heat output
- Solid State Electronics offer precise temperature control and greater component reliability. This enables the user to create the exact toasting environment to suit their products
- Control of conveyor belt speed
- Front entry, adjustable front return or pass through chute
- 50mm entry chute clearance
- Dura-life stainless steel elements

SPECIFICATIONS

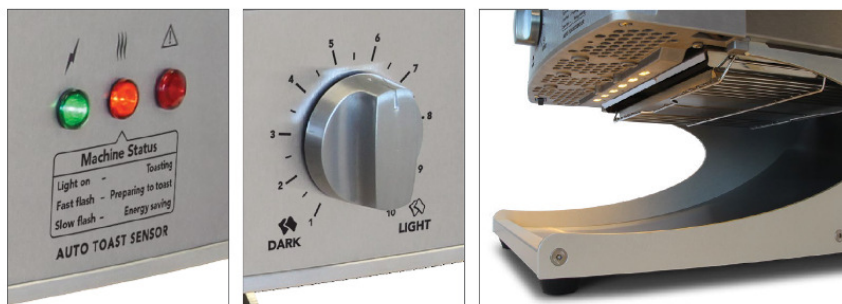
MODEL	BREAD SLICES/HR (up to)	BUN HALVES/HR (up to)	POWER Watts	CURRENT Amps	DIMENSIONS w x d x h (mm)
ET315	500*	370*	3220	14	475 x 430 x 370

* Variations may occur depending on voltage supply and bread product

Elegantemente progettato, il rivoluzionario tostapane Sycloid® definisce un nuovo standard per la produzione di pane tostato ad alta velocità. La scocca esterna è molto elegante ma offre un funzionamento ad alta efficienza energetica riducendo il tempo di tostatura ma comunque fornendo risultati eccezionali.



CARATTERISTICHE



- A. Indicatori di stato intelligenti
- B. Controllo della velocità regolabile
- C. Luci a LED illuminano il ripiano di appoggio

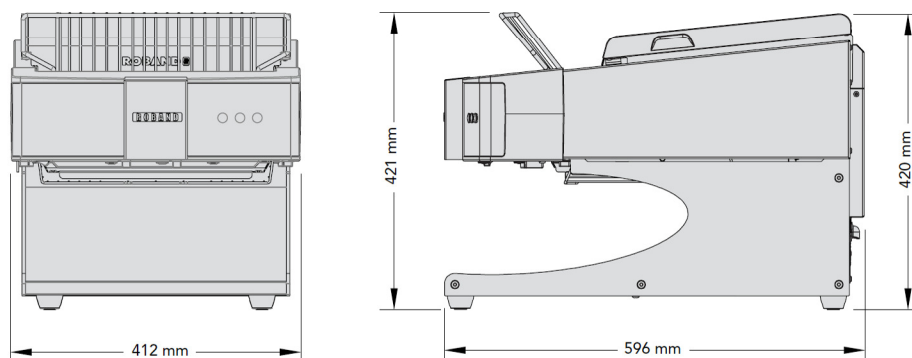
CARATTERISTICHE

- Il tostapane Sycloid® ST500A è una macchina da 13 ampère che produce oltre 500 fette all'ora.
- E' ottimizzato per gestire fette di pane dallo spessore di 20 mm. fino a 30 mm.
- Per questo tostapane la sicurezza è di primaria importanza quindi è stato progettato con il dispositivo "cool to touch" tocco di sicurezza e un coperchio di chiusura fermo.
- Design intelligente ad alta efficienza energetica. Una modalità di risparmio energetico automatico permette il risparmio energia durante i periodi tranquilli grazie al ridimensionamento dei consumi energetici. La funzione di auto-senso intelligente rileva quando una nuova fetta viene inserita nella macchina e prepara automaticamente la macchina per tostare il pane. Il livello di potenza in questa modalità è equilibrato e ottimizzato per garantire il recupero rapido per garantire un impatto minimo da parte dell'utente.
- Un regolatore di velocità facile da usare e affidabile permette di regolare il tempo di tostatura per tenere conto di diversi tipi di pane da tostare.
- I clienti possono facilmente vedere quando il loro pane è pronto da tutto il buffet grazie allo scivolo di ritorno elegantemente illuminato a LED che fornisce un facile e illuminata visione del pane. L'ampia apertura sottostante permette un facile uscita per i toast, inoltre il calore radiante dagli elementi aiuta a tenere in caldo le fette.
- Caratterizzato da robusti elementi in acciaio inox, il tostapane Sycloid® dispone anche di un moderno esterno in acciaio inox spazzolato, perfetto per mascherare le impronte. Esso include anche un vassoio raccogli-briciole estraibile per la pulizia di tutti i giorni e una copertura superiore a cerniera che consente un facile accesso per pulire l'interno.
- Il tostapane Sycloid® produce un bel risultato di tostatura su tutta la fetta di pane.

SPECIFICHE

MODELLO	FETTE/H (minimo)	POTENZA Watt	CORRENTE Amps	DIMENSIONI (l x p x a) mm	PESO kg
ST500A	500	2900	12.8	412 x 596 x 421	23.8

DIMENSIONI - TUTTI I MODELLI



Distribuito da:

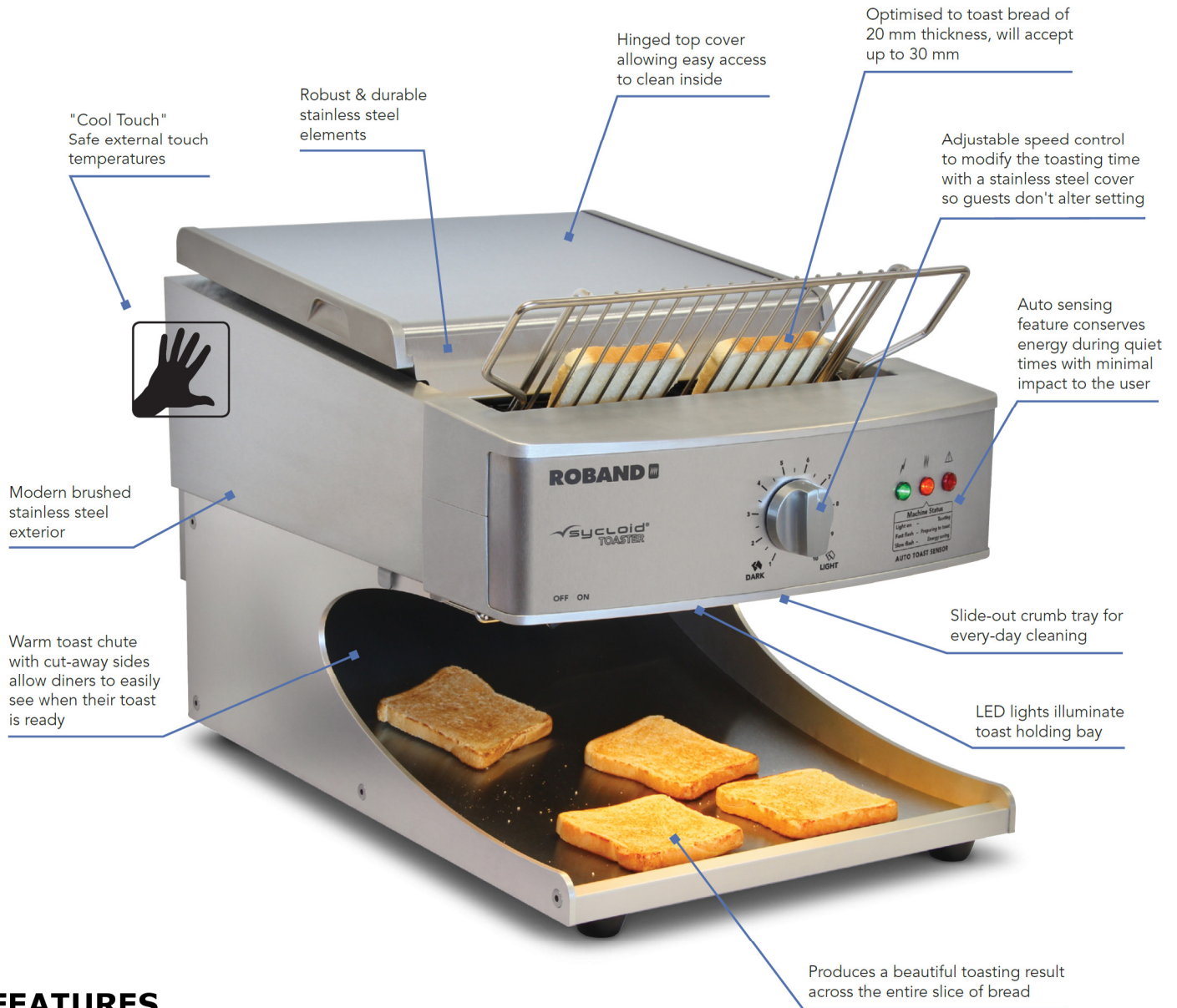
NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy

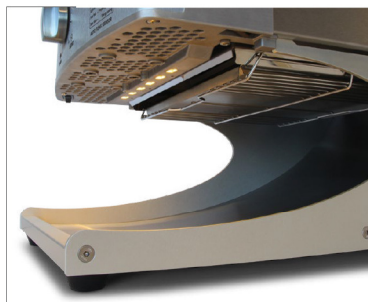
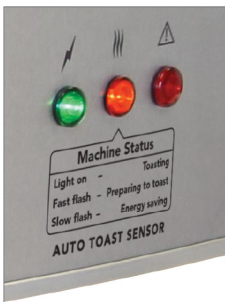
Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it

www.noaw.it - www.noawsrl.com

Elegantly designed and crafted, the revolutionary Sycloid® toaster sets a new standard for high speed toast production. The Sycloid's stylish exterior houses a cleverly engineered machine that provides truly functional energy efficient operation and an outstanding toasting result time after time.



FEATURES



- A. Intelligent auto sensing indicators
- B. Adjustable speed control
- C. LED lights illuminate the toast holding bay

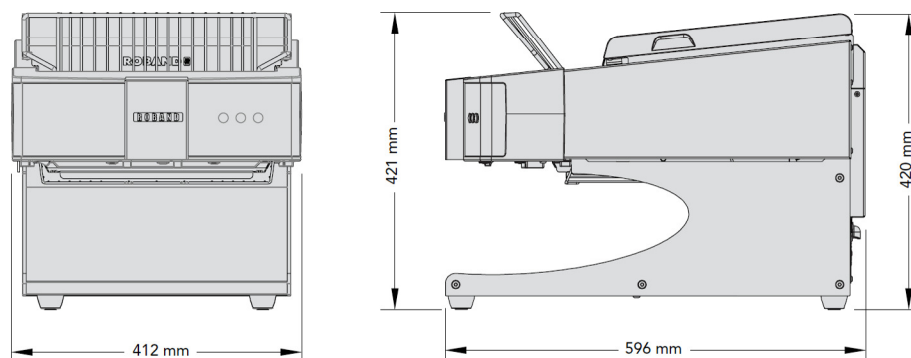
FEATURES

- The Sycloid® toaster model ST500A is a 13 amp machine producing over 500 slices per hour.
- It is optimised to handle bread up to 20 mm thickness, and will accommodate slices up to 30 mm.
- Patron and staff safety is paramount and the Sycloid® toaster has been designed with "cool to touch" safe external touch temperatures and a lid locking latch.
- Intelligent energy efficient design - An automatic power-save mode conserves energy during quiet periods by scaling back energy consumption. The intelligent auto-sense feature detects when a new slice is placed in the machine and automatically prepares the machine to toast the bread. The heat setting in this mode is balanced and optimised to ensure quick recovery to ensure minimal user impact.
- A user-friendly and reliable speed controller allows adjustment of the toasting time to account for different types of bread to be toasted.
- Diners can easily see when their toast is ready from across the buffet with the stylishly sculpted toast return chute with LED lighting that provides easy and illuminated viewing of the toast holding bay. The wide opening of the bay allows easy access to toast, which the radiant heat from the elements helps to keep warm.
- Featuring robust stainless steel elements, the Sycloid® toaster also features a modern brushed stainless steel exterior, perfect for disguising finger prints on a machine expected to be heavily used. It also includes a slide-out crumb tray for every-day cleaning and a hinged top cover allowing easy access to clean the inside.
- The Sycloid® toaster produces a beautiful toasting result throughout the entire slice of bread.

SPECIFICATIONS

MODEL	SLICES / HR (min)	CURRENT Amps	POWER Watts	DIMENSIONS W x D x H (mm)	WEIGHT Kg
ST500A	500	12.8	2900	412 x 596 x 421	23.8

DIMENSIONS - ALL MODELS



Distributed by:

NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy

Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it

www.noaw.it - www.noawsrl.com

STAZIONE GRILL

Moderna ed elegante la stazione Grill Roband è disponibile da 6 o 8 panini.

La gamma Roband è un punto di riferimento per le griglie ad uso commerciale.

L'unità è molto versatile e griglia rapidamente panini e focacce ma anche carne, pollame e pesce.

Possiede elementi incorporati direttamente in lastre di alluminio pressofuso ad alta pressione.

La superficie di cottura produce un trasferimento di calore estremamente efficiente garantendo cibo cucinato rapidamente mantenendo anche la naturale colorazione degli alimenti.

La stazione Grill Roband è davvero un must-have per caffè, take away, paninoteche e ovunque sia necessaria la tostatura e/o la griglia.

Piastra superiore aperta e sicura per un facile accesso al cibo



Piastra superiore sempre posizionata sopra la piastra inferiore



Vaschetta per il grasso rimovibile



Riparo da spruzzi alto

Selettore piastra superiore&inferiore o solo inferiore

Termostato

Timer

CARATTERISTICHE

- Capacità sei o otto panini
- cottura in alluminio pressofuso ad alta pressione. trasferimento di calore direzionale
- Termostato di precisione per il controllo temperatura di cottura
- Distribuzione della temperatura su ogni piatto e tra le piastre superiore e inferiore
- Possibilità di passare tra piastra superiore e inferiore O funzionamento solo piastra inferiore in un'unica operazione
- Una piastra superiore contro-bilanciato e una maniglia ad arco rende estremamente semplice l'utilizzo del Grill
- Il carico e scarico del prodotto è facile anche con una mano sola, la piastra superiore in grado di restare aperto a un angolo di circa 45 °
- Un limitatore di carico riduce il peso della piastra superiore sugli alimenti.

- Guardia alta di apertura con la piastra superiore sempre posizionata su piastra di fondo garantendo al grasso e alle briciole di cadere sulla piastra inferiore
- Vaschetta di raccolta del grasso e le briciole ben posizionata per una facile rimozione e pulizia
- Risparmio di spazio grazie all'eliminazione di un cavo posteriore ingombrante
- Pannello di controllo ad angolo per una chiara visibilità delle impostazioni
- Timer da 5 minuti con campanello d'allarme
- Opzionale il rivestimento antiaderente
- Distanziali disponibili separatamente
- optional PTFE foglio rimovibile che mantiene le piastre Pulite e impedisce attaccare il cibo
- drenaggio grasso rifiuti lato opzionale (modello GC6 o GC8)

STAZIONE GRILL

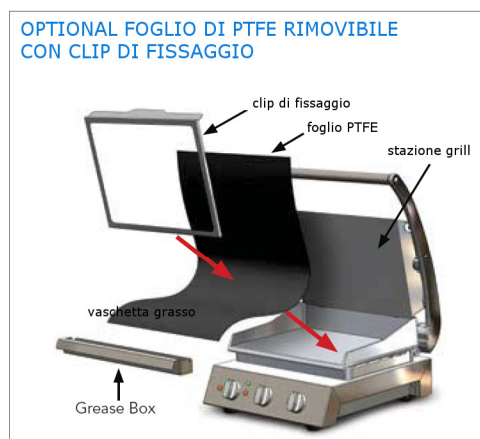
CARATTERISTICHE

MODELLO	n° FETTE	PIASTRA SUPERIORE	POTENZA Watt	CORRENTE Amps	DIMENSIONI (l x p x a) mm	DIMENSIONI PIASTRA INFERIORE (l x p) mm
GSA610R	6	Rigata	2200	9.6	435 x 490 x 220	375 x 275
GSA815R	8	Rigata	2990	13	560 x 490 x 220	500 x 275

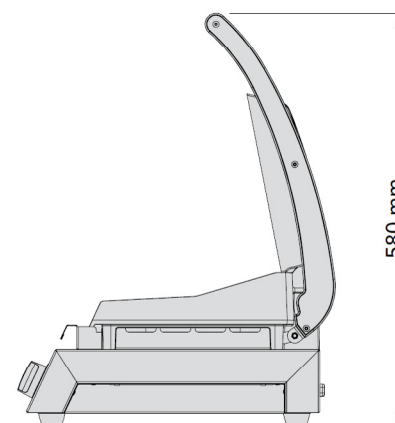
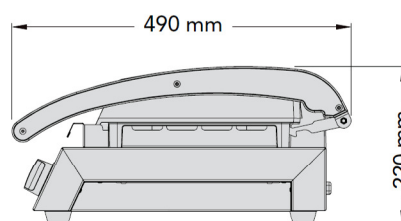
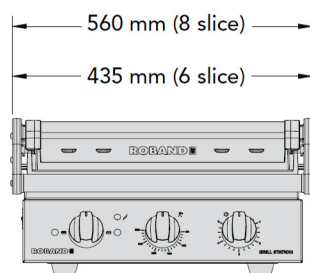
Nota: Tutte le piastre inferiori sono lisce. Il timer non pregiudica in alcun modo il termostato di regolazione. Altezza massima quando totalmente aperto: 580 mm.

OPTIONAL

Modello stazione Grill	Codice clip di fissaggio	Codice fogli PTFE	Canale scarico laterale grasso
GSA610R	RC6	PGS605 (pacco da 5pz) PGS610 (pacco da 10pz)	GC6
GSA815R	RC8	PGS605 (pacco da 5pz) PGS610 (pacco da 10pz)	GC8



DIMENSIONI - TUTTI I MODELLI



GRILL STATION

The modern, stylish Roband Grill Station is available in six or eight slice size models. The Roband range sets the benchmark for commercial contact grills. The versatile unit rapidly toasts sandwiches, paninis and focaccias, in addition to producing beautifully seared and grilled tender meat, poultry and fish. Featuring elements embedded directly into smooth, high pressure die-cast aluminium plates, the cooking surface produces an even, extremely efficient heat transfer ensuring food is cooked rapidly with even colouration. The Roband Grill Station truly is a must-have for cafes, takeaways, sandwich shops or anywhere that toasting and / or grilling is required.

Top plate props open for easy access to food



Top plate always positioned over bottom plate



Removable grease tray

High splash guard

Top & bottom or bottom only plate selection

Thermostat control

Timer



FEATURES

- Six or eight sandwich capacity
- Quality high pressure die-cast aluminium cooking plates with cast-in elements for efficient, directional and effective heat transfer
- Precise thermostat for controlling cooking temperature
- Even temperature distribution across each plate and between the top and bottom plates
- Ability to switch between top and bottom plate operation or bottom plate only operation
- A counter-balanced top plate and an arched handle makes operating the Grill Station easy
- Easy one-handed loading and unloading of food with the top plate capable of staying partially open at an approximate 45° angle
- A load limiter that reduces the resting weight of the top plate on food being grilled or toasted

- High splash guard with top plate always positioned over bottom plate ensuring grease and crumbs fall onto bottom plate
- A front positioned grease collection box collects grease and crumbs and is well-positioned for easy removal and cleaning
- Small counter space requirement due to the elimination of a cumbersome back cable
- Angled control panel for clear visibility of settings
- 5 minute timer with warning bell
- Spacers are available separately
- Optional PTFE Sheet & retainer clip keeps the plates clean, prevents food sticking & is removable
- Optional side draining grease channel for high volume waste (model GC6 or GC8)

GRILL STATION

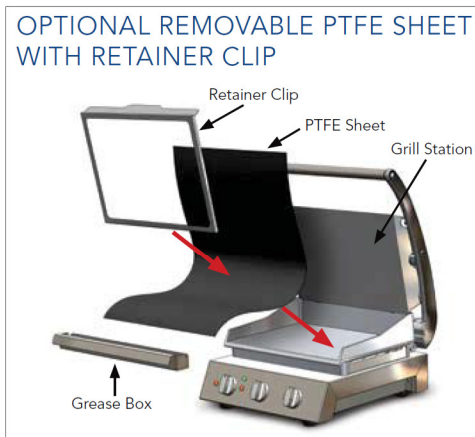
SPECIFICATIONS

MODEL	SLICES No.	TOP PLATE	POWER Watts	CURRENT Amps	DIMENSIONS w x d x h (mm)	BOTTOM PLATE DIMENSIONS w x d (mm)
GSA610R	6	RIBBED	2200	9.6	435 x 490 x 220	375 x 275
GSA815R	8	RIBBED	2990	13.0	560 x 490 x 220	500 x 275

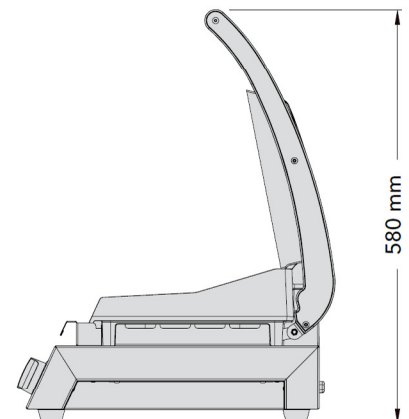
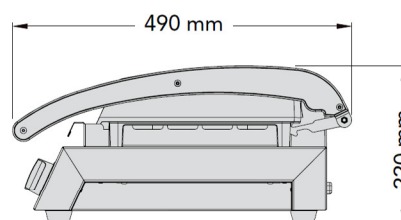
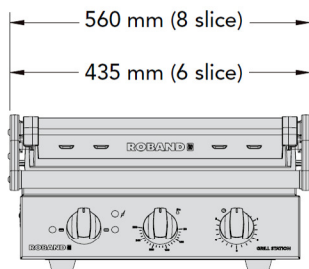
Note: All bottom plates are smooth. Timer does not over-ride or control thermostat. Maximum height when top fully open is 580 mm.

ACCESSORIES

Grill Station Models	Retainer Clip Model Number	PTFE (non-stick) sheet Model Number	Side Draining Grease Channel
GSA610	RC6	PGS605 (5 pack QTY) PGS610 (10 pack QTY)	GC6
GSA815	RC8	PGS805 (5 pack QTY) PGS810 (10 pack QTY)	GC8



DIMENSIONS - ALL MODELS



GRILL TOASTER

Rev.01

Immaginate la comodità di poter preparare una moltitudine di alimenti con lo stesso macchinario..dalla carne alle uova, dalla pancetta agli hamburger e contemporaneamente produrre una varietà di cibo tostato!

I nuovi Grill Toaster ROBAND sono unici nel mercato mondiale in termini di funzionalità e prestazioni.

Il particolare design Roband degli elementi permette un veloce trasferimento del calore con un basso consumo e una riduzione delle perdite di calore stesse

Di nuova concezione, elegante e utilissimo il Grill Toaster Roband è dotato di due elementi separati in grado da consentire l'utilizzo in modo indipendente sia del piano di cottura che del tostapane.

Le piastre sono termostatiche per fornire in modo veloce e preciso la temperatura desiderata alla piastra di cottura, mentre il vano di tostatura presenta elementi energetici regolamentati per integrare il calore generato dalla piastra e garantire la tostatura desiderata. Grill Toaster Roband è la macchina adatta a tutte le cucine moderne in grado fornire grande efficienza e versatilità occupando il minimo spazio!

Riparo spruzzi alto

Elementi dedicati per cucinare e tostare per performance ottimali

Piastra da 8mm (6mm x GT480)

Box raccogligrassi integrato e rimovibile

Griglia con bordi rialzati su tutti i modelli

Termostato per un preciso controllo della temperatura della piastra

Regolazione della potenza per la tostatura (ad eccezione del GT480 dove la tostatura è controllata da un pulsante on/off)

GT500 pictured

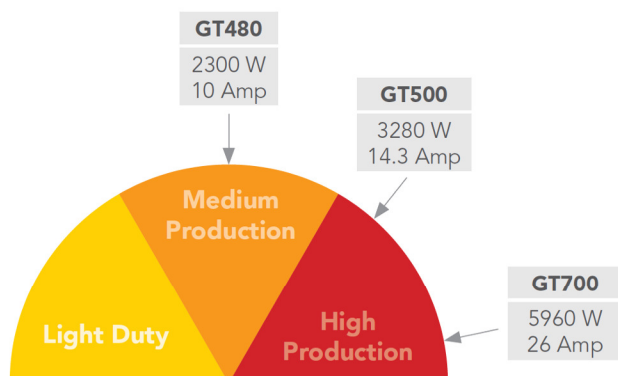


GRILL TOASTER

CARATTERISTICHE

- Piastra di cottura in acciaio di spessore 8 mm per la ritenzione del calore superiore
- Elementi compattati per il recupero più veloce e maggiore affidabilità
- Funzionamento Indipendente delle funzioni di tostatura e piastra di cottura per la massima versatilità. Il vano tostatura è progettato per funzionare contemporaneamente con l'operazione di cottura. I regolatori di energia tostatura consentono una tostatura perfetta
- Lato indipendente operativo a sinistra e o destra della Piastra e tostapane disponibile solo sul modello GT700
- Controllo del termostato su elementi piastra di cottura per una risposta rapida e risparmio energetico
- Scatola di raccolta del grasso per la tenuta sicura di grasso di rifiuti facilmente rimovibile per la pulizia
- Vassoio raccoglibriciole- rimovibile per una facile pulizia del vano tostatura
- Graticola protettiva
- Costruzione acciaio inox con elegante finitura spazzolata
- Vaschette Full size (profondità 25 mm) nel modello GT700

Guida alla selezione del giusto Grill Toaster



SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	POTENZA Watt	CORRENTE Amps	FASE	DIMENSIONI [^] w x d x h (mm)	SUPERFICIE DI COTTURA w x d (mm)	SPAZIO MASSIMO CIBO (mm)
GT480	2300	10	1	495 x 425 x 374	480 x 308	70
GT500	3280	14.3	1	537 x 457 x 374	515 x 340	70
GT700*	5960	26	1, 2 O 3(+N)	725 x 541 x 374	700 x 400	70

Nota: *L'installazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Per questo motivo, il modello GT700 non ha il cavo di alimentazione. La decisione sulle opzioni di connessione deve essere fatta consultando il proprio elettricista. Opzioni possibili: 1 fase, 2 fasi + n o 3 fasi + n.

Raccomandiamo di usare più di una fase per questa macchina in quanti più fasi aiutano a bilanciare il carico e ridurre lo stress sui componenti del prodotto.

[^]Le dimensioni includono la scatola raccogligrasso.

Distribuito da:

NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy

Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it

www.noaw.it - www.noawsrl.com

GRIDDLE TOASTERS

Rev.01

Imagine having the flexibility to be able to prepare a wide range of foods – from steaks, eggs, bacon and hamburgers and simultaneously produce a variety of toasted food – on a single machine! The new Roband Griddle Toasters lead the market in Functionality and Performance.



Smartly designed and cleverly engineered Roband's new range of Griddle Toasters features two separate elements which allows for the independent operation of the cooking plate and toaster. The plates are thermostatically controlled to deliver fast and precise temperature to the cooking plate, whilst the toasting compartment features energy regulated elements to supplement heat generated from the griddle to ensure efficient and consistent top toasting. The Roband Griddle Toaster is a well designed and engineered machine providing great versatility and space efficiency for busy kitchens.

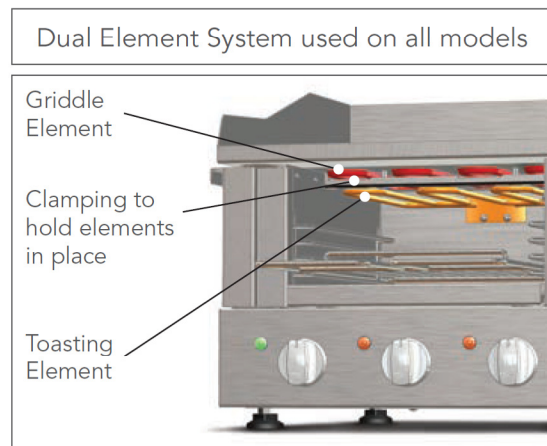
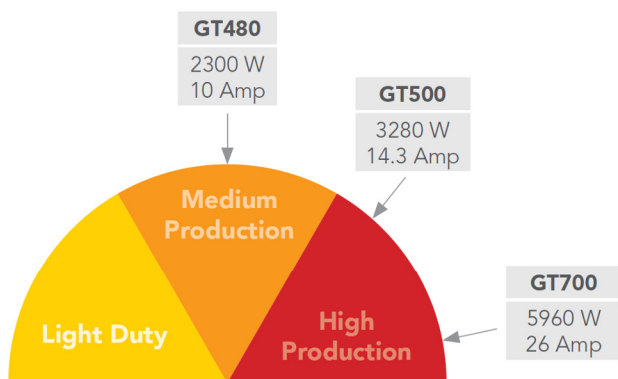


GRIDDLE TOASTERS

FEATURES

- 8 mm thick steel cooking plate for superior heat retention
- Compacted elements and improved clamping for faster recovery and improved reliability
- Independent operation of toasting and plate cooking functions for maximum versatility. The toasting compartment is designed to work in tandem with the hotplate operation. The toasting energy regulator enables users to ensure even toasting of the top side.
- Independent operation left or right side of Griddle & Toaster only on GT700 model
- Thermostat control on plate cooking elements for rapid response and recovery
- Integrated grease collection box for secure holding of hot waste grease and is easily removable for cleaning
- Toasting crumb tray is removable for easy cleaning of toasting compartment
- Wire rack with bun stop and rack stop prevents food from falling off toasting rack
- Durable stainless steel construction with stylish brushed finish
- Full size Gastronorm pans (25 mm depth) fits inside the toasting area of the large GT700 model

Griddle Toaster Selection Guide



SPECIFICATIONS

MODEL	POWER Watts	CURRENT Amps	PHASE	DIMENSIONS ^ w x d x h (mm)	COOKING SURFACE w x d (mm)	MAX. FOOD CLEARANCE (mm)
GT480	2300	10	1	495 x 425 x 374	480 x 308	70
GT500	3280	14.3	1	537 x 457 x 374	515 x 340	70
GT700*	5960	26	1, 2 or 3 (+N)	725 x 541 x 374	700 x 400	70

Note: *Installation must be carried out by a licensed electrician. For this reason, the GT700 model does not come with a plug and cord. The decision on connection options should be made under consultation with your electrician. Can be wired for Single Phase, 2 phase + n or 3 phase + n.

We recommend using more than 1 phase for this machine as multiple phases will help evenly balance load and will reduce stress on product components.

^Dimensions include grease box.

Distributed by:

NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy

Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it

www.noaw.it - www.noawsrl.com



MIXER

ROBAND Milkshake Mixer sono ideali per ottenere Milkshake e frullati perfetti. Il nuovo Sistema 'Saturn beater' garantisce risultati cremosi ed extra-soffici con semplici ingredienti.

La fusione tra lo stile, potenza e performance dei Milkshake Mixers Roband sono un must per i caffè e fast food.

CARATTERISTICHE

- Due velocità -motore 13,000 RPM
- Sistema 'Saturn beater' per risultati extra cremosi
- Battitore in acciaio inox ad alte prestazioni incluso per l'utilizzo con il gelato
- Pulsante due velocità e on/off separati con protezione
- Disponibile nei colori rosso, bianco e nero
- Base in acciaio inox veloce e facile da pulire
- Miscelatore inox alte prestazioni
- 710 ml (24 fl.oz.) la tazza non va inclinata per essere rimossa
- Tazza in acciaio inox inclusa
- Operazione 'mani libere' durante l'utilizzo la tazza è appoggiata sul supporto tazza



DM21B

DM21W



Distribuito da:

NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy

Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it

www.noaw.it - www.noawsrl.com

MIXER

SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	COLORE	POTENZA Watt	CORRENTE Amps
DM21W	Bianco	150	0.7
DM21R	Rosso	150	0.7
DM21B	Nero	150	0.7

Battitore in acciaio inox da usare col gelato



Sistema 'Saturn beater' per risultati extra cremosi



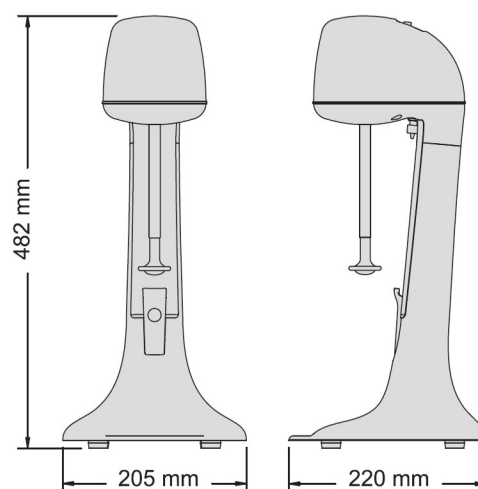
Base facile e veloce da pulire



Pulsante due velocità e on/off separati con protezione



DM21R



DRINK MIXERS

Roband milkshake mixers are the ideal machine for making perfect thickshakes or milkshakes every time. The Saturn beater produces extra fluffy shakes using minimal ingredients, time after time. Merging style, power and performance these mixers are a must for cafes and fast food outlets.

FEATURES

- Powerful two-speed, 13,000 RPM motor
- Saturn beater for extra fluffy shakes, stainless steel beater also included for use with ice cream
- Separate two-speed on/off switch with protective cover
- Available in red, white and black
- Easy-clean base for cleaning spillage
- High performance stainless steel mixing spindle
- Takes standard 710 ml (24 fl .oz.) cups without tilting to remove
- Stainless steel cup included
- 'Hands free' operation when mixing cup is resting on the cup support



DM21B

DM21W

DRINK MIXERS

SPECIFICATIONS

MODEL	COLOUR	POWER Watts	CURRENT Amps
DM21W	White	150	0.7
DM21R	Red	150	0.7
DM21B	Black	150	0.7

Stainless steel beater for use with ice cream



Saturn beater for extra fluffy shakes



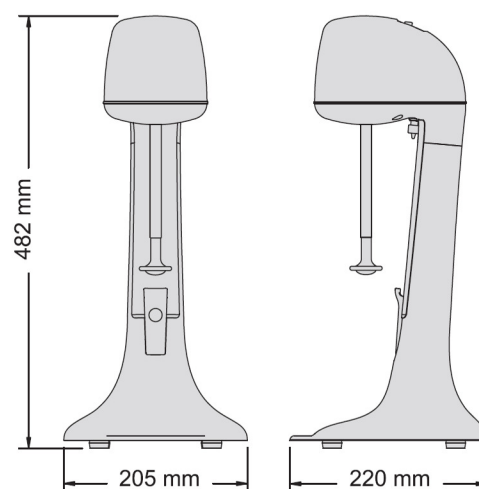
Easy-clean base for cleaning spillage



Two-speed on/off switch with protective cover



DM21R



LAMPADA RISCALDANTE



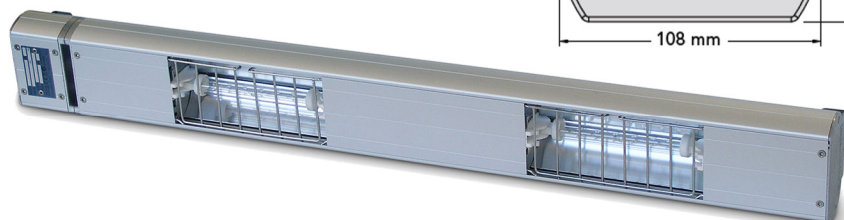
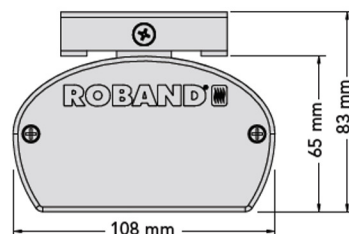
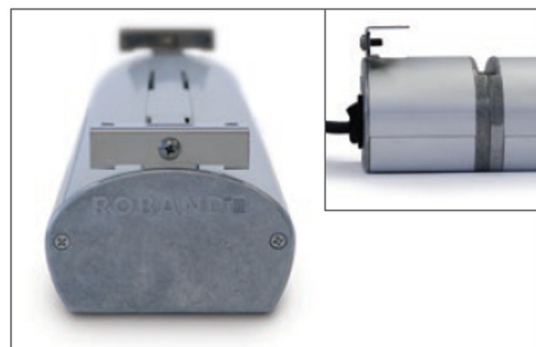
Progettate e realizzate in Australia, la gamma di Lampade Roband sono un accessorio essenziale oltre che di stile per mantenere il cibo in temperatura prima che venga servito ai tavoli.

Progettate da Roband Australia, le lampadine sono caratterizzate da uno strato esterno protettivo al quarzo che incapsula il globo interno permettendo una più semplice manipolazione. Questo strato secondario di vetro inoltre protegge il cibo da eventuali rotture del globo interno catturando i cocci e eliminando la necessità della tradizionale finestra di vetro all'esterno. La sostituzione della lampadina può essere fatta senza l'ausilio di un elettricista e richiede solo pochi secondi. Gli eleganti e funzionali gruppi di lampade riscaldanti al quarzo Roband forniscono un equilibrio di calore e di luce in applicazioni frontali o posteriori. Sono costruite da un esclusivo estruso anodizzato con varie misure e opzioni per adattarsi alle diverse richieste. Tutti i modelli sono dotati di supporti standard per il montaggio.

Apertura della griglia per una semplice sostituzione della lampadina



Ganci standard di montaggio



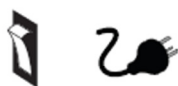
LAMPADA RISCALDANTE

SPECIFICHE (INCLUDE BOX DI CONTROLLO)

MODELLO	DESCRIZIONE	TIPO ASSEMBLAGGIO	POTENZA Watts	LUNGHEZZA mm	CENTRI LAMPADA*	INCLUSIONI
HQ450E	1 lampada nel corpo	Standard	350	450	N/A	Interruttore, spina & cavo
HQ900E	2 lampade nel corpo	Standard	700	900	400	Interruttore, spina & cavo
HQ1200E	3 lampade nel corpo	Standard	1050	1200	345	Interruttore, spina & cavo
HQ1500E	4 lampade nel corpo	Standard	1400	1500	345	Interruttore, spina & cavo
HQ1800E	4 lampade nel corpo	Standard	1400	1800	400	Interruttore, spina & cavo
HQ2100E	5 lampade nel corpo	Standard	1750	2100	400	Interruttore, spina & cavo

* lunghezza tra i centri di ogni lampada. 220-240V 50-60Hz.

La lampada riscaldante è dotata di una scatola di controllo che contiene l'interruttore on/off. Inoltre è dotata di un semplice sistema di montaggio e di una spina da 10 Amp comprensiva di cavo.



SPECIFICHE SUL CALORE

Le lampade sono progettate per ritardare la perdita di calore dal cibo preparato che è in attesa di essere servito. Le immagini termiche qui sotto forniscono una guida sulla proiezione del calore quando le lampade sono montate a diverse altezze. Notare che queste unità non sono progettate per portare il cibo alla temperatura di servizio.

Temperatura superficiale data dalla proiezione del calore - lampada HQ900E*

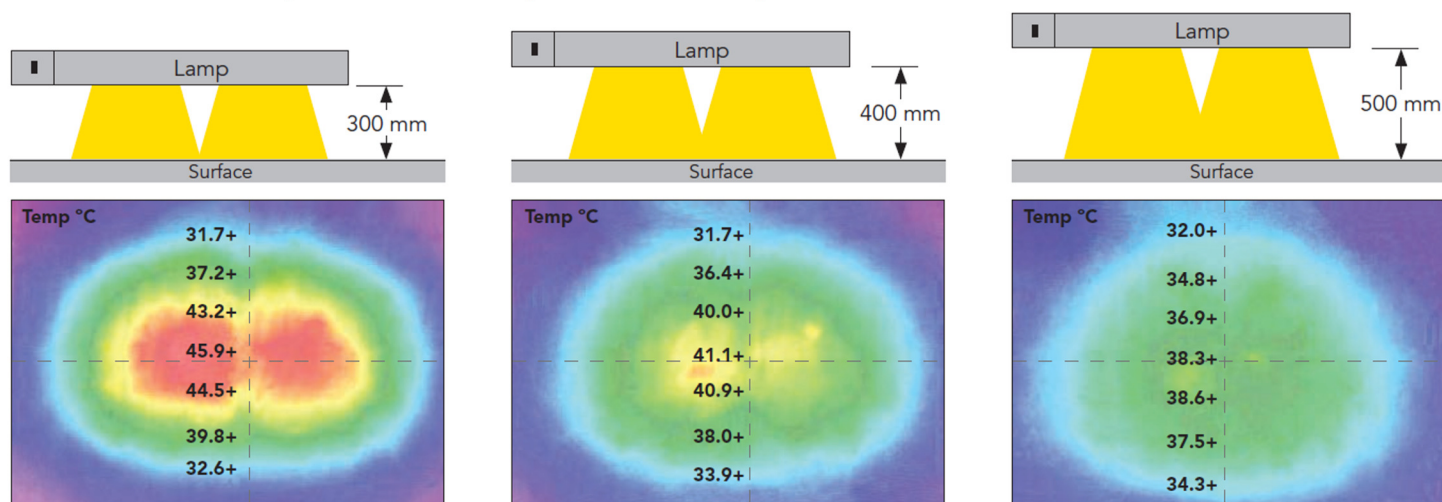


Immagine termica che raffigura le temperature in gradi Celsius quando la lampada è posizionata 300 mm sopra la superficie.

Immagine termica che raffigura le temperature in gradi Celsius quando la lampada è posizionata 400 mm sopra la superficie.

Immagine termica che raffigura le temperature in gradi Celsius quando la lampada è posizionata 500 mm sopra la superficie.

*Questi risultati sono stati registrati in uno stabilimento alle condizioni di 23°C. Le temperature sono state registrate su una superficie di legno. Variazioni a queste temperature possono avvenire in condizioni ambientali diverse e con tipi di cibo diverso.

Distribuito da:

NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy

Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it

www.noaw.it - www.noawsrl.com

QUARTZ HEAT LAMP



Designed and manufactured in Australia, the range of Roband Lamp Assemblies are a stylish and essential tool to keep prepared food at the required serving temperature before the meal is delivered to the patron.

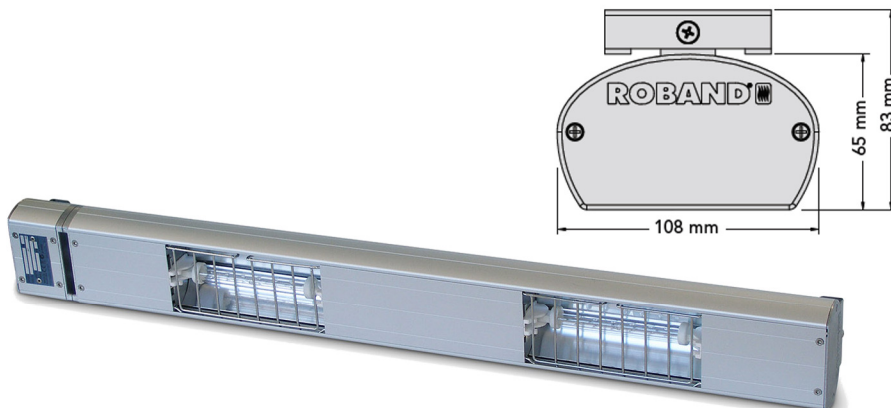
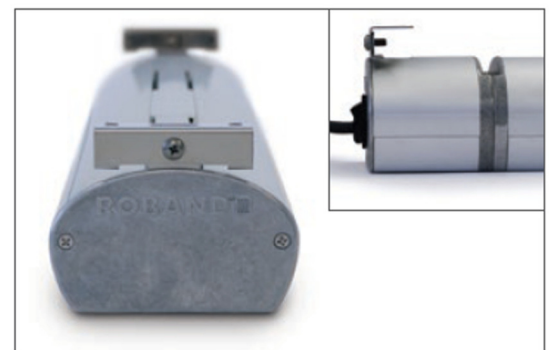
Designed by Roband Australia, easy fit globes feature a protective quartz outer layer that encapsulates the inner globe allowing for easier handling. This secondary layer of glass also protects food from globe breakages by capturing the shards and eliminating the need for a traditional glass window in the base of the cover. Lamp replacement can now be performed without the need for an electrician and takes only seconds. The stylish and functional Roband quartz heat lamp assemblies provide a balance of heat and light to front or back of house applications. They are manufactured from exclusive extruded anodised aluminium, with a number of different sizes and options available to suit various requirements.

All models come with a standard mount bracket.

Showing wire guard open for easy replacement of the globe



Standard mounting bracket



Distributed by:
NOAW srl

via Colombera 27, 21048 Solbiate Arno VA - Italy
Tel. +39.0331.219723 - Fax +39.0331.219723 - e-mail: noaw@noaw.it
www.noaw.it - www.noawsrl.com

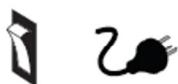
QUARTZ HEAT LAMP

SPECIFICATIONS (INCLUDES CONTROL BOX)

MODEL	DESCRIPTION	MOUNT TYPE	POWER Watts	LENGTH mm	LAMP CENTRES*	INCLUSIONS
HQ450E	1 lamp in body	Standard	350	450	N/A	Switch, plug & cord
HQ900E	2 lamps in body	Standard	700	900	400	Switch, plug & cord
HQ1200E	3 lamps in body	Standard	1050	1200	345	Switch, plug & cord
HQ1500E	4 lamps in body	Standard	1400	1500	345	Switch, plug & cord
HQ1800E	4 lamps in body	Standard	1400	1800	400	Switch, plug & cord
HQ2100E	5 lamps in body	Standard	1750	2100	400	Switch, plug & cord

* length between centres of each lamp. 220-240V 50-60Hz.

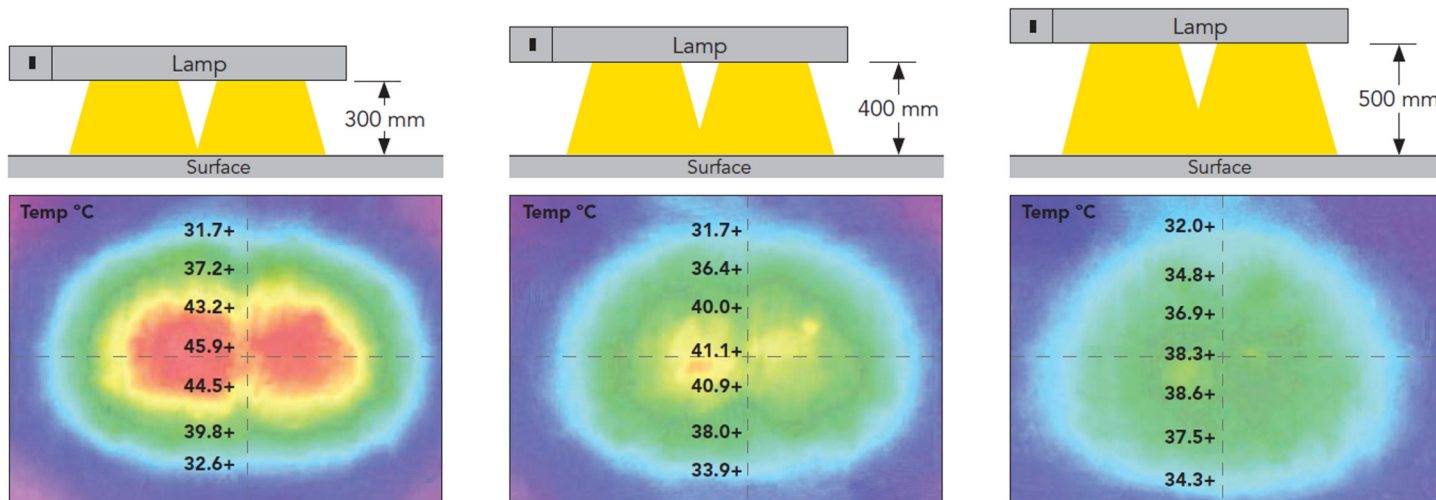
The standard heat lamp assemblies come with a control box that houses the isolating on/off switch. They also feature a simple mounting system and come complete with a 10 Amp plug and cord.



HEAT SPECIFICATIONS

The lamp and heating assemblies are designed to delay the loss of heat from prepared food while waiting to be taken to the table. The thermal images below provide a guide as to heat projection when mounted at various heights. Note these units are not designed to bring food up to serving temperature.

Quartz Heat Lamp - surface temperature from projected heat - HQ900E*



Thermal image depicting temperatures in degrees Celsius when HQ900E lamp positioned 300 mm above surface.

Thermal image depicting temperatures in degrees Celsius when HQ900E lamp positioned 400 mm above surface.

Thermal image depicting temperatures in degrees Celsius when HQ900E lamp positioned 500 mm above surface.

*These results were recorded in our factory under test conditions at 23°C. Temperatures were recorded on a timber surface. Variations to these temperatures will occur in different ambient conditions and with different food types.

LAMPADA TERMICA MODULARE



Progettate e realizzate in Australia, la gamma di Lampade Roband sono un accessorio essenziale oltre che di stile per mantenere il cibo in temperatura prima che venga servito ai tavoli.

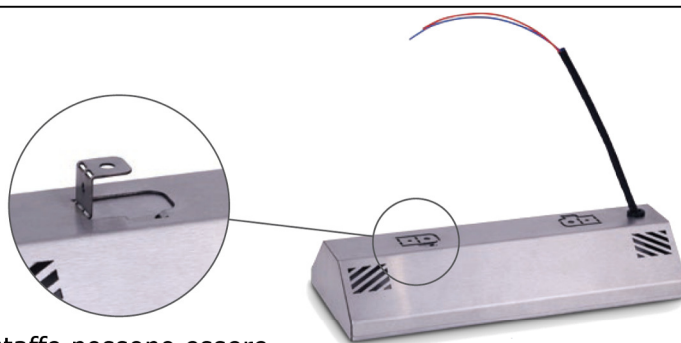
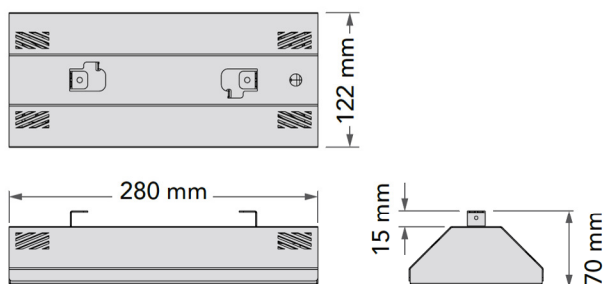
La lampada di calore modulare Roband è efficace per il riscaldamento del soffitto nelle aree di preparazione e di servizio degli alimenti. Progettato specificamente per essere cablato in coppia e in serie, questa lampada mantiene il cibo preparato alla temperatura di servizio corretta, migliorando allo stesso tempo la presentazione.

Il modello HL350 è una lampada modulare compatta, progettata come lampada termica in acciaio inox, che incorpora un globo da 350Watt a 230V. Questi globi hanno uno strato protettivo di vetro al quarzo che incapsula il globo interno per riuscire a maneggiarlo in sicurezza. È progettato per l'uso in installazioni fabbricate su misura come componente modulare da cablare in parallelo.

SPECIFICHE

MODELLO	DESCRIZIONE	TENSIONE Volts	POTENZA Watts
COMPLETA DI CAVO VOLANTE IN PTFE LUNGO 300MM (F+N) PER L'INSTALLAZIONE			
HL350	Lampada modulare, globo singolo	230	350

DIMENSIONI



Le staffe possono essere sollevate per il montaggio

Staffe appiattite per il trasporto

MODULAR HEAT LAMP



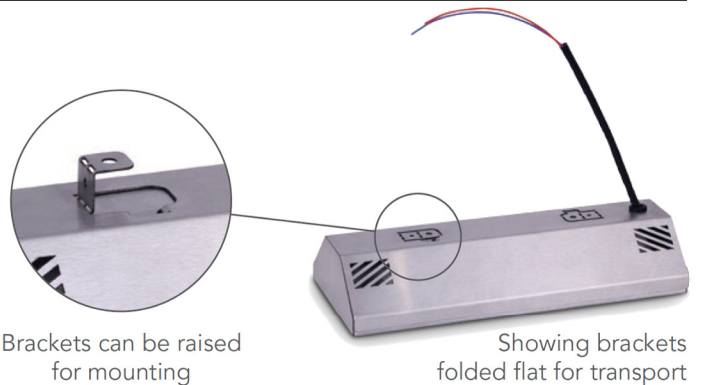
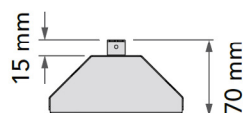
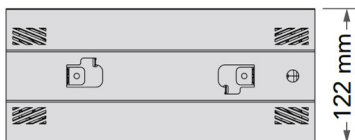
Designed and manufactured in Australia, the range of Roband Lamp Assemblies are a stylish and essential tool to keep prepared food at the required serving temperature before the meal is delivered to the patron. The Roband modular heat lamp is effective for overhead heating in food preparation and serving areas. Designed specifically to be wired in pairs and in series, this lamp maintains prepared food at the correct serving temperature, while enhancing presentation at the same time.

The HL350 is a compact modular designed heat lamp manufactured from stainless steel, incorporating an easy fit 230 volt, 350 watt globe. The easy fit globes feature a protective quartz glass outer layer that encapsulates the inner globe allowing for safe handling. It is designed for use in custom fabricated installations as a modular component to be wired in parallel.

SPECIFICATIONS

MODEL	DESCRIPTION	VOLTS	POWER Watts
COMPLETE WITH 300MM PTFE FLYING LEADS (A+N) FOR INSTALLATION			
HL350	Modular lamp, single globe	230	350

DIMENSIONS



LAMPADA FLUORESCENTE



Progettate e realizzate in Australia, la gamma di Lampade Roband sono un accessorio essenziale oltre che di stile per mantenere il cibo in temperatura prima che venga servito ai tavoli.

Il sistema di lampade fluorescenti fornisce luce e sposa lo stesso stile delle lampade riscaldanti Roband. Il profilo in alluminio è lo stesso delle lampade riscaldanti e a infrarosso. Questo è un profilo in alluminio anodizzato esclusivo, progettato specificatamente per respirare.

Usate principalmente per le vetrinette refrigerate o dove è richiesta illuminazione senza calore, queste unità hanno una copertura in plexiglass su tutta la luce.

Sono dotate di un semplice sistema di montaggio e sono complete di pulsante isolato e cavo più spina.

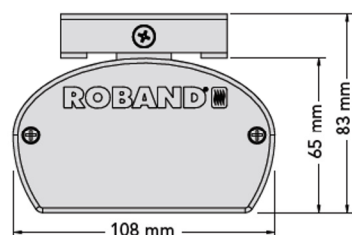
SPECIFICHE (INCLUDE BOX DI CONTROLLO)

MODELLO	DESCRIZIONE	POTENZA Watts	LUNGHEZZA mm
HF900	1 globo fluorescente	30	900
HF1500	1 globo fluorescente	45	1500

220-240V 50-60Hz.



I sistemi di lampade fluorescenti sono dotate di un pulsante isolato on/off. Inoltre sono dotati di un semplice sistema di montaggio e di una spina da 10 Amp comprensiva di cavo.

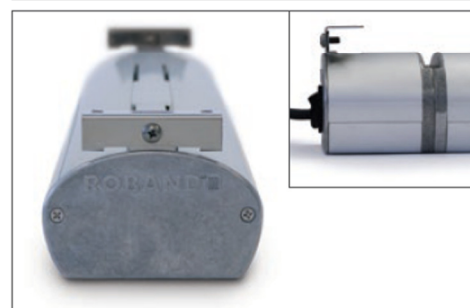


HF900 pictured



HF1500 pictured

Ganci standard di montaggio



FLUORESCENT LAMP



Designed and manufactured in Australia, the range of Roband Lamp Assemblies are a stylish and essential tool to keep prepared food at the required serving temperature before the meal is delivered to the patron.

Fluorescent Lighting Assemblies provide light and match the styling of the Heat Lamps and Heating Assemblies. The profiles match the aluminium extrusion from which the quartz lamp and infra-red assemblies are manufactured. This is an exclusive extruded anodized aluminium section, specifically designed to breathe.

Specifically designed for use in refrigerated displays or where illumination is required without heat, these units have a diffused perspex cover over the light. They also feature a simple mounting system and come complete with an isolating switch and a plug and cord.

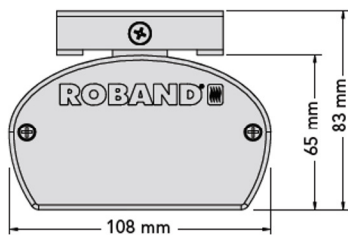
SPECIFICATIONS (INCLUDES CONTROL BOX)

MODEL	DESCRIPTION	POWER Watts	LENGTH mm
HF900	1 fluorescent globe	30	900
HF1500	1 fluorescent globe	45	1500

220-240V 50-60Hz. 



The standard fluorescent lamp assemblies have an isolating on/off switch. They also feature a simple mounting system and come complete with a 10 Amp plug and cord.



HF900 pictured



HF1500 pictured

Standard mounting bracket





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

