CUTTERS

NOMA
NOWICKI MACHINERY

ABOUT US
À PROPOS DE NOUS

Innovation L'innovation

- research and development investments
- a large number of patented innovations
- wide range of modern solutions implemented in the machines
- cooperation with scientific and industrial centres
- implementation of the innovation management process

- investissement dans la recherche et le développement
- grand nombre d'innovations patentées
- large gamme de solutions modernes utilisées dans les machines
- coopération avec des centres scientifiques et industriels
- mise en œuvre d'un processus de management de l'innovation

Quality Qualité

- quality control process standardised at every stage of production
- use of high quality raw materials and branded components
- qualified and experienced staff
- investments in development and employee training

- standardisation du processus de contrôle de la qualité à chaque étape de la production
- utilisation de matières premières et de composants de haute qualité provenant d'entreprises réputées
- personnel qualifié et expérimenté
- investissement dans le développement et l'élargissement des connaissances des employés

Technology Technologie

- investments in modern production processes
- ensuring the manufactured machines and devices comply with safety, reliability and convenience of use standards
- openness to change and market requirements

- investissement dans des processus de production modernes
- garantie des normes de sécurité, de durabilité et de confort d'utilisation des machines et des équipements fabriqués
- réactivité aux changements et aux exigences du marché

Support Service après-vente

- service centre with expert technical staff
- individual approach to each and every customer
- comprehensive training programme for users
- sensitivity to quickly changing markets in given parts of the world

- centre de service avec support technique expert
- approche individuelle de chaque client
- programme complet de formation des utilisateurs
- réponse à un marché en évolution dynamique dans différentes parties du monde

NOMA
NOWICKI MACHINERY

WWW.NOMA.TECH

NOMA Nowicki Machinery is a producer of state-of-the-art equipment for food industry. Established in 1974, the company supplies comprehensive solutions - machines and complete automatic lines - applicable in almost each processing of food industry like: marination, tenderizing, injection, cutting, grinding, emulsifying, mixing and thermal treatment.
NOMA Nowicki Machinery offers also washing systems that meets standards of cleaning of containers of any size in any branch of food industry.

NOMA Nowicki Machinery est un fabricant d'équipements modernes pour l'industrie alimentaire. Fondée en 1974, la société fournit des solutions complètes - machines et lignes automatiques complètes - applicables à presque tous les processus de l'industrie alimentaire tels que la marinade, l'injection, l'appertisation, le broyage, l'émulsification et mélange.
L'offre de NOMA Nowicki Machinery comprend également des systèmes de lavage qui répondent aux normes de lavage des récipients de toutes tailles dans tous les secteurs de l'industrie alimentaire.

CUTTERS

APPLICATIONS
APPLICATIONS

A wide range of cutter applications in the **food industry**
Large gamme d'applications de cutters dans **l'industrie alimentaire**

FISH AND SEAFOOD PROCESSING
TRANSFORMATION DU POISSON

VEGE FOOD
PRODUITS SEMI-FINIS ET ALIMENTS VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS

BAKERY AND CONFECTIONERY INDUSTRY
L'INDUSTRIE DE LA BOULANGERIE ET DE LA CONFISERIE

MEAT PROCESSING INDUSTRY
CHARCUTERIE ET PRODUITS À BASE DE VIANDE

FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING
LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

CONVENIENCE FOOD
ALIMENTS PRÊTS TYPE CONVENIENCE FOOD

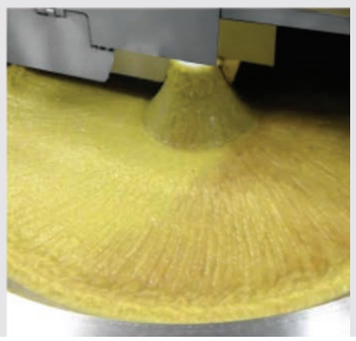
PET FOOD
PET FOOD

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON BOWL CUTTERS
CUTTERS A GRANDE VITESSE

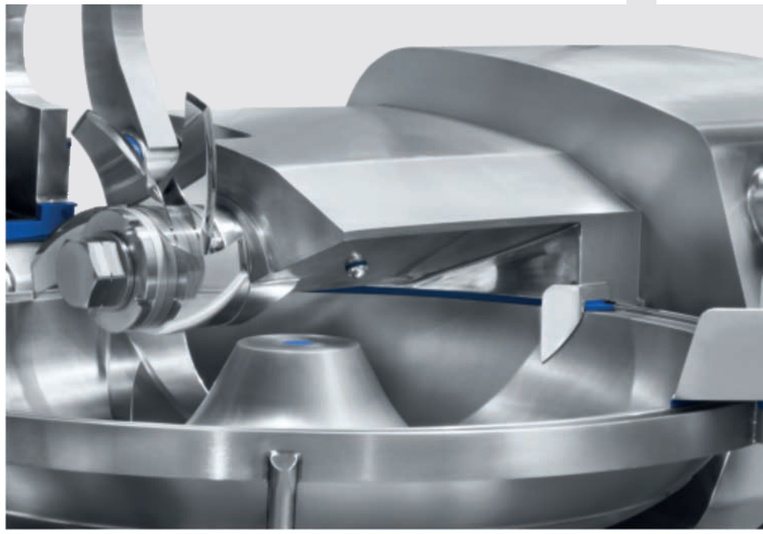
A wide range of cutter applications
in the **food industry**

Large gamme d'applications de cutters
dans **l'industrie alimentaire**



NOMA Nowicki Machinery CUTTERS
a wide range of sizes
choice of equipment options
flexibility of production

CUTTERS de NOMA Nowicki Machinery
large gamme de tailles large
gamme d'options d'équipement
flexibilité de la production



NOMA
NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON BOWL CUTTERS
CUTTERS A GRANDE VITESSE

KN-60

KN-125 HL

Best for the grinding of stuffing and emulsions in the **food industry**

Best pour la production de farces broyées et d'émulsions dans **l'industrie alimentaire**

KN-90

Best for the production of all types of **meat stuffing** with different degrees of grinding and for **fat emulsions** - also from raw skins

Idéal pour la production de toutes sortes **de farces de viande** avec différents degrés de hachage **et d'émulsions** de graisse - également à base de peaux crues

KN-200 HL

NOMA
NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON BOWL CUTTERS
CUTTERS A GRANDE VITESSE

DESIGN CONSTRUCTION

Hygienic • Hygiénique

- easy access to every area during washing
- all food contact zones subjected to the polishing process
- all the flat surfaces at an angle of 3 degrees for better water drainage
- all covers can be opened for washing
- bowl with a drain hole positioning
- accès facile à toutes les zones de la machine pendant le nettoyage
- toutes les zones alimentaires sont polies
- toutes les surfaces planes sont inclinées à 3 degrés pour un meilleur drainage
- tous les couvercles peuvent être ouverts pour le lavage
- positionnement de la cuve avec trou d'évacuation

Safe • Sécurité

- the whole machine made in accordance with the CE directive
- safety system for safe operator work
- tous construits conformément à la directive CE
- système de sécurité pour un fonctionnement sûr de l'opérateur

Solid • Solide

- robust stainless steel design for long-lasting and trouble-free operation in the toughest conditions
- compact design with completely closed bottom of the machine
- machine components made only by global manufacturers
- automatic knife shaft lubrication
- appropriate bearing of the knife shaft
- easy access to all the mechanical and electrical components of the machine
- en acier inoxydable pour un fonctionnement durable et sans problème dans les conditions les plus difficiles
- conception compacte avec une base de machine entièrement fermée
- composants de la machine fabriqués uniquement par des fabricants internationaux
- lubrification automatique et roulement correct de l'arbre porte-couteaux
- accès facile à tous les composants mécaniques et électriques de la machine

RELIABLE CUTTING SYSTEM
SYSTÈME DE COUPE FIABLE

BOWL
CUVE

- the right profile of the bowl shape
- perfect for homogenized products
- forme appropriée de cuve
- idéal pour les produits homogénéisés

LOADING UNIT
CHARGEMENT

- fast and effective loading 200 and 300-liter stuffing trolleys
- protection against falling out of the stuffing trolley
- chargement efficace des bacs de 200 et 300 litres
- protection contre la chute du bac

EFFECTIVE HYDRAULIC UNLOADER
DÉCHARGEMENT HYDRAULIQUE

- unloading of both dry and liquid stuffing
- adjustable speed of the unloader disc
- the possibility of using a graduated disc
- déchargement de produits secs et liquides
- vitesse du disque de déchargement réglable
- disques gradués disponibles

MICROPROCESSOR CONTROL SYSTEM
SYSTÈME DE CONTRÔLE PAR MICROPROCESSEUR

- based on an intuitive TOUCH PANEL control
- quick cover operation and loading via the joystick
- controlling all working parameters
- work automation through the use of up to 40 technology programs

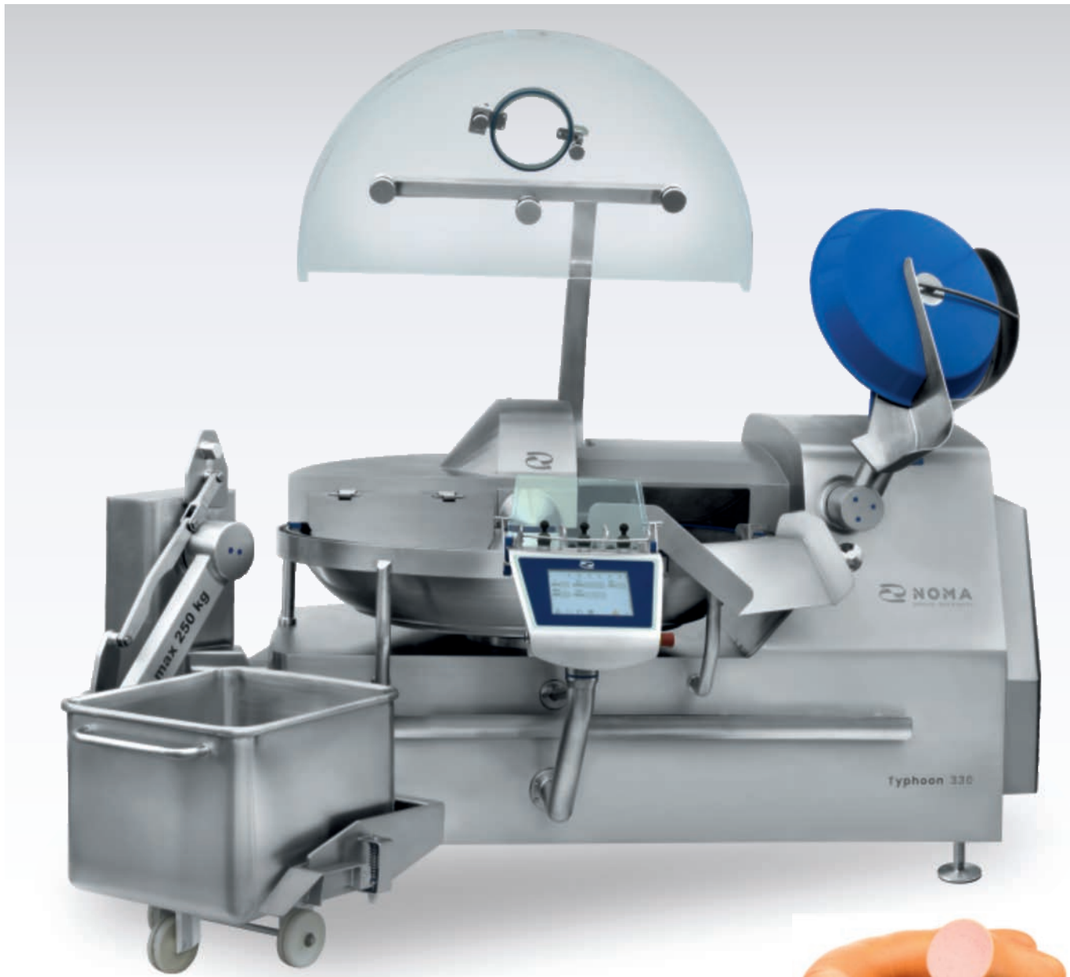
- basé sur le type de contrôle intuitif ÉCRAN TACTILE
- fonctionnement rapide du couvercle et du chargement par joystick
- contrôle de tous les paramètres de fonctionnement
- automatisation du travail grâce à l'utilisation d'un maximum de 40 programmes technologiques

KN-330 HL

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON BOWL CUTTERS

CUTTERS A GRANDE VITESSE



KN-330 HL

High quality and repeatability of stuffing production

Haute qualité et répétabilité de la production de farces et attrapes

- optimal shape of the cutting chamber in combination with the shape of the knives
- the use of "cutting in the air" technology
- application of the best cutting tools in various combinations
- the right profile of the bowl shape
- smooth regulation of the speed of the knives and the bowl
- stuffing mixing system through reverse rotation
- high production efficiency per hour

- forme optimale de la chambre de coupe en combinaison avec la forme des couteaux
- utilisation de la technologie de « coupe dans l'air
- l'utilisation des meilleurs outils de coupe dans différentes combinaisons
- profilage approprié de la forme du cuve
- réglage en continu de la vitesse des couteaux et du cuve
- système de mélange de la farce par rotation inverse
- production effective par heure

KN-750 HL

Work ergonomics

Travail ergonomique

- ergonomically placed control panel for full process control by the operator
- high product entry chamber for the knives
- rim of the bowl
- easy access to loading and unloading
- bowl cover with a check opening hole for adding spices and additives during the cutter operation
- quick access to the knives
- noise reduction cover

- contrôleur ergonomique pour un contrôle complet du processus par l'opérateur
- seuil élevé d'entrée du produit dans la chambre de coupe
- bord de la cuve
- accès facile pour le chargement et le déchargemente
- couvercle du bol avec ouverture pour l'ajout d'épices et des additifs pendant que le cutter fonctionne
- accès rapide aux couteaux
- couvercle anti-bruit

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON VACUUM CUTTERS

CUTTERS SOUS VIDE À GRANDE VITESSE
TYPE TYPHOON

KN-125 V

KN-200 V

Even better for the production of all types of meat **stuffing** with different degrees of grinding and for fat emulsions - **also from raw skins**

Encore mieux pour la production de toutes sortes de farces de viande avec différents degrés de hachage et d'émulsions de graisse - **également à base de peaux brutes**

KN-330 V

KN-550 V

NOMA
NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON VACUUM CUTTERS

CUTTERS SOUS VIDE TYPHON À GRANDE VITESSE

The production system in conditions of significant high vacuum
Système de production sous vide poussé

WWW.NOMA.TECH

- shorter production process
- longer shelf life of the finished product
- more favorable section of the product
- savings in packaging costs

- processus de production plus court
- durée de conservation plus longue du produit fini
- section transversale du produit plus favorable
- économies sur les coûts d'emballage

High quality, efficiency and repeatability of stuffing production
Qualité, efficacité et reproductibilité élevées de la production de farces et attrapes

RELIABLE CUTTING SYSTEM
SYSTÈME DE COUPE FIABLE

- optimal shape of the cutting chamber in combination with the shape of the knives
- the use of "cutting in the air" technology
- application of the best cutting tools
- forme optimale de la chambre de coupe en combinaison avec la forme des couteaux
- utilisation de la technologie de « coupe dans l'air
- l'utilisation des meilleurs outils de coupe

BOWL
CUVE

- the right profile of the bowl shape
- perfect for homogenized products
- stuffing mixing system through reverse rotation
- forme de bol avec un design profilé
- Idéal pour les produits homogénéisés
- système de mélange pour le remplissage par rotation inversée

HYGIENIC DESIGN
CONCEPTION HYGIÉNIQUE

- easy access to every area during washing
- all food contact zones subjected to the polishing process
- all the flat surfaces at an angle of 3 degrees for better water drainage
- all covers can be opened for washing
- bowl with a drain hole positioning
- accès facile à toutes les zones de la machine pendant le nettoyage
- toutes les zones alimentaires sont traitées par un procédé de polissage
- toutes les surfaces planes sont inclinées à 3 degrés pour un meilleur drainage
- tous les couvercles peuvent être ouverts pour le lavage
- positionnement de la cuve avec trou d'évacuation

LOADING UNIT
CHARGEMENT

- fast and effective loading for 200 and 300-liter stuffing trolleys
- protection against falling out of the stuffing trolley
- chargement efficace des bacs de 200 et 300 l
- protection contre la chute du bac

EFFECTIVE HYDRAULIC UNLOADER
CUVE VIDE

- unloading of both dry and liquid stuffing
- adjustable speed of the unloader disc
- the possibility of using a graduated disc
- déchargement de charges sèches et liquides
- vitesse du disque de déchargement réglable
- disques gradués disponibles

MICROPROCESSOR CONTROL SYSTEM
SYSTÈME DE CONTRÔLE PAR MICROPROCESSEUR

- based on an intuitive TOUCH PANEL control
- quick cover operation and loading via the joystick
- controlling all working parameters
- work automation through the use of up to 40 technology programs
- smooth regulation of the knives and bowl speed
- basé sur des commandes intuitives TOUCH PANEL
- fonctionnement rapide du couvercle et du chargement par joystick
- contrôle de tous les paramètres de fonctionnement
- automatisation du travail grâce à l'utilisation d'un maximum de 40 programmes technologiques
- réglage progressif de la vitesse des couteaux et de la cuve

KN-550 V

NOMA
NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

HIGH-SPEED TYPHOON VACUUM CUTTERS

CUTTERS SOUS VIDE TYPHOON À GRANDE VITESSE

Equipped with **double** heating **system** for productf

Equipées d'un système de chauffage par lots, elles disposent d'un **double système** de chauffage de produit

Increase of work effectivenes thanks to possibility of using two operations in one machine i.e. initial thermal treatment of materials and their grinding (in production process of determined assortment, pies mainly)

Augmentation de la productivité grâce à la possibilité d'effectuer deux opérations dans une seule machine, à savoir le préchauffage des matières premières et leur broyage (dans la production d'assortiments spécifiques, principalement des pâtés).

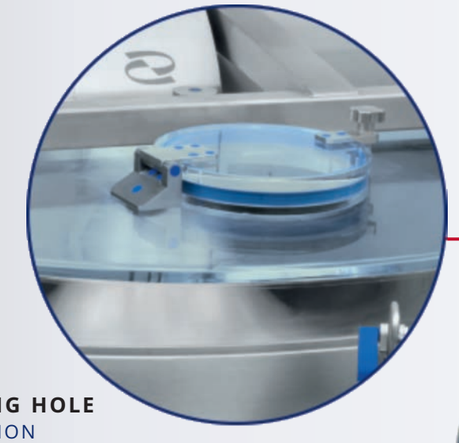
Extended range of technological applications
- the cutters can be used for preparation of stuffing of homogenized sausages (technology of standard cutter),
- for preparation of hot stuffing

Élargissement du spectre d'utilisation technologique
- pour la préparation de farces pour saucisses homogénéisées (technologie traditionnelle du cutter)
- pour la préparation de farces chaudes

COOKING OPTION OPTION DE CUISSON

Cooking option
double heating system for stuffing i.e.:
- heating of the bowl jacket
- steam injection to the knife chamber

Système de chauffage par lots au moyen d'un double système de chauffage pour le remplissage, c'est-à-dire:
- chauffage de la cuve
- injection de vapeur dans la chambre à couteau



CHECK OPENING HOLE
TROU D'INSPECTION

BOX OF HEATING SYSTEM
BOÎTE DU SYSTÈME DE CHAUFFAGE

KN-550 V COOKING
cooking option / option de cuisson

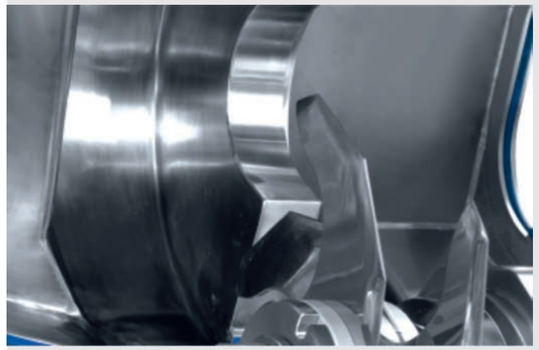
Improved flavour of a ready product and increased profitability of production
Amélioration des conditions gustatives et de la rentabilité des produits finis

OPERATOR PANEL
SYSTÈME DE CONTRÔLE
- precise system for temperature control
- système de contrôle précis de la température

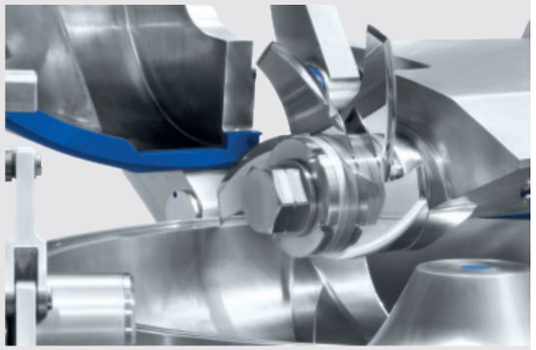
NOMA NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

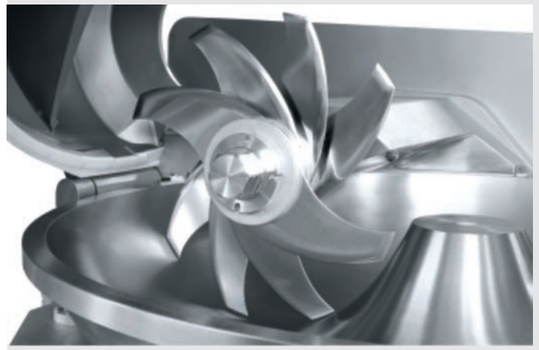
CUTTERS DETAILS
DÉTAILS DU CUTTERS



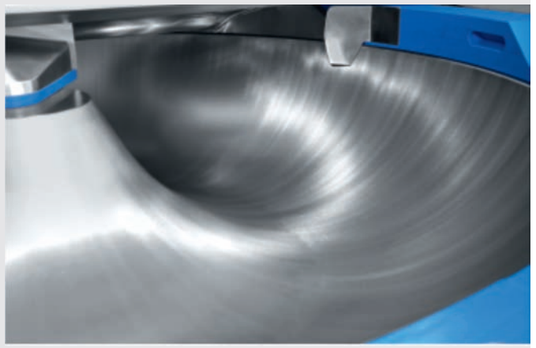
Narrow knife cover for improving the quality of meat stuffing
Couvercle de couteau étroit pour une meilleure qualité de farce de la viande



The standard knife head
Tête de couteau standard



Knife head with 8 knives*
Tête de couteau avec 8 couteaux*



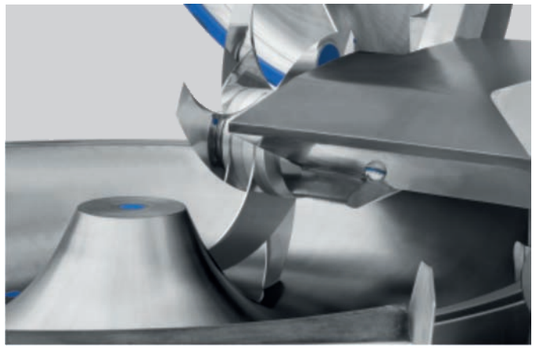
A radially ground bowl
Cuve à broyage radial

Unloading
Décharger

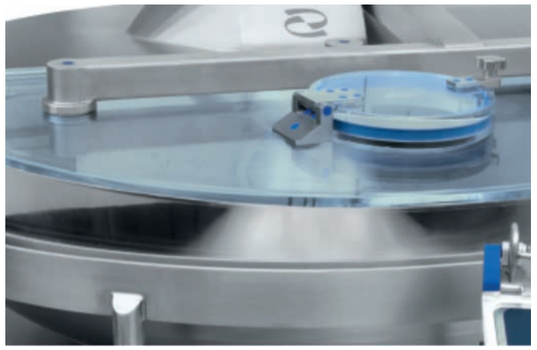
Loading
Chargeur

*optional / en option

Hydraulic nut*
Ecrou hydraulique



Water and oil dosing system*
Dosage de l'eau et de l'huile*



The check opening hole in the bowl cover
Ouverture d'inspection dans le couvercle de la cuve

Various knife shapes
Différentes formes de couteaux

Tool trolley*
Chariot à outils*

*optional / en option

CUTTERS

OPERATOR'S PANEL
PANNEAU DE COMMANDE

„Touch screen" operator's panel
Panneau de commande à écran tactile

„Touch screen" operator's panel
as standard in all types of the cutters except for KN-60, KN-90, KN-125 SM

- intuitive touch panel ensures easy and comfortable operation
- possibility of programming up to 40 technological programs, each one can consist of 20 steps
- quick program correction, copying of programs and steps
- control and adjustment of cutterhead rotation speed, bowl rotation speed, stuffing temperature
- analysis of cutter's operations modes and failure signaling
- display of program's summary screen: time of cutting, number of bowl rotations, operator, batch number, stuffing temperature
- selection of option of cutting process completing: according to time, according to number of bowl rotation or according to stuffing temperature
- joysticks for control of covers, stuffing, unloader and loader
- joysticks for control of bowl and cutterhead speed
- service menu to watch all the frequency converter's parameters during work
- ensuring of safety operation of cutter
- exact dose of water and oil system (option)
- display of set and current parameters
- user account administration
- available monitoring system of all machine's parameters
- remote diagnostics via the Internet (optional)
- RFID – Radio Frequency Identification System (option)

Panneau de commande
à écran tactile en standard sur tous les modèles de cutters sauf KN-60, KN-90, KN-125 SM

- écran tactile intuitif et facile à utiliser
- possibilité de programmer 40 programmes technologiques, chaque programme pouvant contenir 20 étapes
- correction rapide des programmes, copie des programmes ou des étapes
- contrôle et réglage de la vitesse de l'arbre porte-couteaux, de la vitesse de la cuve, de la température de la farce
- analyse des états de fonctionnement du cutter et signalisation des états d'urgence
- affichage de l'écran récapitulatif du programme: temps de coupe, nombre de tours de la cuve, opérateur, numéro de lot, température de produit
- sélection des options pour la fin du processus de coupe: temps, nombre de tours de la cuve ou température de la produit
- contrôle du couvercle, de l'éjecteur de farce et du chargement à l'aide de joysticks
- contrôle de la vitesse de rotation de la cuve et de l'arbre du couteau à l'aide de joysticks
- menu de service pour le contrôle de tous les paramètres du convertisseur de fréquence tous les paramètres du convertisseur de fréquence pendant le fonctionnement
- assurer la sécurité du fonctionnement de la coupeuse
- dosage de la quantité d'eau et d'huile souhaitée (option)
- affichage des valeurs réglées et réelles
- fonctionnement des comptes d'utilisateurs
- possibilité de surveiller tous les paramètres de la machine
- module de télédiagnostic basé sur le web (en option)

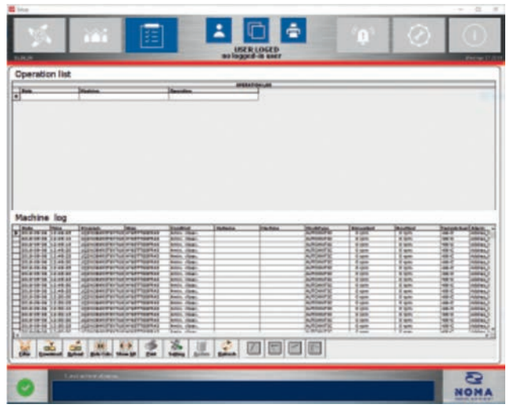
MONITORING SYSTEM SCADA
SYSTÈME DE SURVEILLANCE SCADA

Monitored data can be displayed in a form of an interactive window or a diagram of work in time-function. All monitored data can be saved as a file in a memory of a computer. In the event of an emergency the data can be retrieved by the monitoring program. It's also possible to print a diagram of parameters in time-function as a documentation of a technological process.

Lles données observées peuvent être affichées sous la forme d'une fenêtre interactive ou d'un graphique de fonctionnement en fonction du temps. Tous les paramètres observés peuvent être sauvegardés sous forme de fichier dans la mémoire de l'ordinateur. En cas de défaillance de l'équipement les données peuvent être récupérées via le programme de surveillance. Il est également possible de produire une documentation sur le processus Il est également possible de produire une documentation sur le processus sous la forme d'une impression avec un graphique des données au fil du temps. Le programme de surveillance permet de suivre l'évolution des données dans le temps.

enables to monitor operation of injectors, brine mixers, cutters, vacuum tumblers

permet de surveiller injecteurs, barrates mélangeurs, mélangeurs de saumure, cutters



Screen view with parameters
Fenêtre des paramètres

With the program it is possible to observe remotely on a screen and to save on a PC computer, all technological data of cutter's work, such as:

- name and number of current programme
- number of batch
- number of operating personnel
- time of process
- rpm. of bowl
- rpm. of knives
- vacuum in cutter's bowl
- temperature of stuffing
- amount of added water
- current alarms
- status of device (device working mode)

Le système permet d'observer, de sauvegarder et d'archiver tous les paramètres sur un PC, et archivés sur un PC tous les paramètres du fonctionnement du navire, c'est-à-dire du fonctionnement du navire, c'est-à-dire:

- le nom et le numéro du programme en cours d'exécution
- le numéro de lot
- le numéro de l'opérateur
- la durée du processus
- la rotation de la cuve
- vitesse des couteaux
- vide dans le cuve du cutter
- température de la produit
- quantité d'eau dosée
- alarmes en cours
- état de la machine

(quel est le mode de fonctionnement de la machine)

NOMA
NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES

Cutters/Cutters **KN**

Type / Taper		KN-60	KN-90	KN-125	KN-200	KN-330	KN-550	KN-750
Bowl capacity / Capacité de cuve	dm^3	60	90	125	200	330	550	750
Quantity of knives / Quantité de couteaux	pcs./piè	6 .	6	6	6	6	6	6
Cutterhead speed / Vitesse de la tête de coupe								
working (adjusted) / vitesse de coupe (ajusté)	rpm	200÷6000	200÷5500	100÷5000	100÷4800	100÷4500	100÷3800	200÷3500
stuffing mixing (adjusted) / vitesse de melange (ajusté)	rpm	(-200)÷(-400)	(-200)÷(-400)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)
Dimensions / Overall dimensions								
L = length without loading system / longeur sans chargeur	mm	1660 (2010)[1]	1710 (2090)[1]	2055	–	–	–	–
B = width without loading system / largeur sans chargeur	mm	1310 (1680)[1]	1430 (1800)[1]	1605	–	–	–	–
L1 = length with loading system / longeur avec chargeur	mm	–	–	2740	2790	3070	3490	3700
B1 = width with loading system / longeur avec chargeur	mm	–	–	2270	2625	2650	2940	3575
H1 = height with lowered cover / hauteur avec couvercle abaissé	mm	1585	1620	1875	2035	2125	2400	2565
H2 = height with lifted cover / hauteur avec couvercle soulevé	mm	1850	1975	2215	2510	2800	3160	3350
Control box dimensions / Dimensions de l'armoire électrique	mm	800x800 x300	1000x1400 x400	1000x1400 x400	1200x1800 x400	1200x1800 x400	1200x2000 x600	1200x2000 x600
Weight / Poids	kg	1170**	1300**	1980** 2480	3350	4200	5600	7700

** weight without loading system / poids sans chargeur
[1] with stuffing ejector / avec cuve vide

Vacuum Cutters/Cutters sous vide **KN-V**

Type / Taper		KN-125 V	KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V
Bowl capacity / Capacité de cuve	dm^3	125	200	330	550
Quantity of knives / Quantité de couteaux	pcs/pzs.	6	6	6	6
Cutterhead speed / Vitesse de la tête de coupe					
working (adjusted) / vitesse de coupe (ajusté)	min/rpm	200÷5000	100÷4800	100÷4500	100÷3800
stuffing mixing (adjusted) / vitesse de melange (ajusté)	min/rpm	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)
Dimensions / Overall dimensions					
L1 = length with loading system / longeur avec chargeur	mm	2710	2950	3185	3450
B1 = width with loading system / largeur avec chargeur	mm	2460	2860	3090	3470
H1 = height with lowered cover / hauteur avec couvercle abaissé	mm	1875	2025	2200	2450
H2 = height with lifted cover / hauteur avec couvercle soulevé	mm	2400	2690	2925	3220
Control box dimensions / Dimensions de l'armoire électrique	mm	1000x1400 x400	1200x1800 x400	1200x1800 x400	1200x2000 x600
Weight / Poids	kg	2780	4750	6300	9500

Vacuum cutters with cooking option Cutters sous vide avec possibilité de cuisson

Type / Taper		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V
Steam supply / Suministro vapor	°C MPa	110-140 0,55-0,8	110-140 0,55-0,8	110-140 0,55-0,8
Steam consumption / Consumo vapor	kg/h	80-100	150-180	180-220
Compressed air / Aire comprimido	MPa	min. 0,4	min. 0,4	min. 0,4
Water supply* / Suministro agua*		1/2";12 l/min.	1/2";15 l/min.	1/2";25 l/min.
Box with steam fittings / Boîte à vapeur avec connexion				
dimensions / dimensions	mm	1430x1550x550	1430x1550x550	1430x1550x550
weight / poids	kg	240	240	260
Cutter weight / Poids cutter	kg	5020	7400	9600

*using of water-vacuum pump / pompe à vide avec anneau d'eau

NOMA
NOWICKI MACHINERY

CUTTERS

NOMA
NOWICKI MACHINERY

NOMA NOWICKI MACHINERY
Podlas, ul. Tomaszowska 90
PL 96-200 Rawa Mazowiecka
T +48 46 814 55 00
E info@noma.tech

WWW.NOMA.TECH

Made in Europe

We inform that individual differences may appear between the machines shown in this catalogue and those offered for sale due to either design changes or the individual orders of our customers.

Informamos que pueden verificarse unas diferencias entre las máquinas mostradas en este catálogo y las ofrecidas en venta, debido a unos cambios del proyecto o a unos pedidos especiales de nuestros clientes.