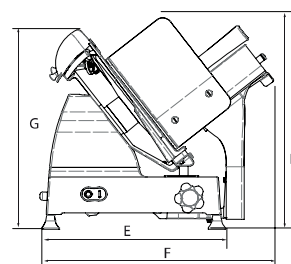
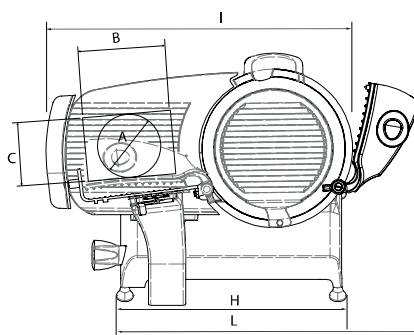


# RED LINE 300

RED LINE



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Potenza motore
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Ø Blade	Cut thickness	Net weight	Motor rating
										Ø Lame	Epaisseur de coupe	Poids net	Puissance moteur
										Ø Messer	Schnittbreite	Nettogewicht	Motorleistung
													Specifiche elettriche
													Electrical specifications
													Caractéristiques électriques
													Elektrische Eigenschaften

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Potenza motore	
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	
<b>RL300</b>	230	245	225	480	380	475	430	485	635	630	300	0 - 14	27	0,31	230 - 50

- Affettatrice professionale dal design moderno ed elegante
- Prestigioso elemento d'arredo che distingue i locali più ricercati
- Linee morbide, curve e ampi spazi per una pulizia veloce e precisa
- Struttura in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Capacità di taglio e funzionalità altamente professionali
- Dispositivi di sicurezza all'avanguardia
- Piatto professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato

IT Colori: rosso, nero, bianco, grey

EN Colours: red, black, white, grey

FR Couleurs : rouge, noir, blanc, grey

DE Farben: rot, schwarz, weiß, grau

IT

- Modern, elegant design professional slicer
- Prestigious design element that sets apart the most sought-after eateries
- Soft lines, curves and ample spaces for clean, thorough cleaning
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Highly professional cutting capacity and functionality
- State-of-the-art safety devices
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener

EN

- Trancheuse professionnel au design moderne et élégant
- Élément de décoration prestigieux qui caractérise les endroits les plus recherchés
- Lignes souples, courbes et espaces larges pour un entretien rapide et précis
- Structure en alliage d'aluminium spécial
- Lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Capacité de coupe et fonctionnalité hautement professionnels
- Dispositifs de sécurité à l'avant-garde
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Aiguisoir intégré

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit einem modernen und eleganten Design
- Elegantes Einrichtungselement, das auch erlesenste Räume auszeichnet
- Weiche und geschwungene Linien, große Zwischenräume für eine schnelle und sorgfältige Reinigung
- Korpus aus einer speziellen Aluminiumlegierung
- Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil
- Professionelle Schneidekapazität und Funktionalität
- Fortschrittliche Sicherheitsvorrichtungen
- Professioneller Schlitten mit automatischem Entriegelungssystem
- Abnehmbare Messerabdeckplatte
- Millimetergenaue Schnittstärkeneinstellung
- Integrierter Schleifapparat

DE

