

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU HY.03.K

Teigknetmaschine – 40 L / 20 kg Mehl – 220 V

Professionelles Gerät für den dauerhaften Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
610×910×780 mm

GEWICHT
92 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.4 m³

MEHLKAPAZITÄT
20

01 Technische Daten

Abmessungen	610×910×780 mm
Gewicht	92 kg
Verpackungsvolumen	0.4 m³
Mehlkapazität	20
Kapazität	40 L

02 Professioneller Einsatz

Professionelles Gerät für den dauerhaften Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige, lizenzierte Techniker erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU HY.03.K

Pétrin professionnel – 40 L / 20 kg farine – 220 V

Équipement professionnel conçu pour un usage soutenu en restauration, hôtellerie et restauration collective.

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS
610×910×780 mm

POIDS
92 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.4 m³

CAPACITÉ FARINE
20

01 Données techniques

Dimensions	610×910×780 mm
Poids	92 kg
Volume d'emballage	0.4 m³
Capacité farine	20
Capacité	40 L

02 Usage professionnel

Équipement professionnel conçu pour un usage soutenu en restauration, hôtellerie et restauration collective.

03 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et le service doivent être effectués par un technicien qualifié et titulaire des licences requises.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU HY.03.K

Impastatrice professionale – 40 L / 20 kg farina – 220 V

Apparecchiatura professionale progettata per un uso continuativo nella ristorazione, nell'ospitalità e nella ristorazione collettiva.

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
610×910×780 mm

PESO
92 kg

VOLUME IMBALLO
0.4 m³

CAPACITÀ FARINA
20

01 Dati tecnici

Dimensioni	610×910×780 mm
Peso	92 kg
Volume imballo	0.4 m³
Capacità farina	20
Capacità	40 L

02 Uso professionale

Apparecchiatura professionale progettata per un uso continuativo nella ristorazione, nell'ospitalità e nella ristorazione collettiva.

03 Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile; prendere misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e con licenze appropriate.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU HY.03.K

Dough mixer – 40 L / 20 kg flour – 220 V

Professional equipment designed for sustained use in hospitality, catering and institutional kitchens.

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS
610×910×780 mm

WEIGHT
92 kg

PACKAGE VOLUME
0.4 m³

FLOUR CAPACITY
20

01 Technical data

Dimensions	610×910×780 mm
Weight	92 kg
Package volume	0.4 m³
Flour capacity	20
Capacity	40 L

02 Professional use

Professional equipment designed for sustained use in hospitality, catering and institutional kitchens.

03 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel holding the required installation/service licences.

! Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.