

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU HY.11.K

# Teigknetmaschine – 15 L / 7 kg Mehl – 220 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**424×700×647 mm**

GEWICHT  
**58 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.19 m³**

MEHLKAPAZITÄT  
**7**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 424×700×647 mm |
| Gewicht            | 58 kg          |
| Verpackungsvolumen | 0.19 m³        |
| Mehlkapazität      | 7              |
| Kapazität          | 15 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.11.K

# Pétrin professionnel – 15 L / 7 kg farine – 220 V

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

[Voir le produit en ligne](#)



**DIMENSIONS**  
424×700×647 mm

**POIDS**  
58 kg

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
0.19 m<sup>3</sup>

**CAPACITÉ FARINE**  
7

## 01 Données techniques

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Dimensions         | 424×700×647 mm      |
| Poids              | 58 kg               |
| Volume d'emballage | 0.19 m <sup>3</sup> |
| Capacité farine    | 7                   |
| Capacité           | 15 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.11.K

# Impastatrice professionale – 15 L / 7 kg farina – 220 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**424×700×647 mm**

**PESO**  
**58 kg**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.19 m³**

**CAPACITÀ FARINA**  
**7**

## 01 Dati tecnici

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Dimensioni      | 424×700×647 mm |
| Peso            | 58 kg          |
| Volume imballo  | 0.19 m³        |
| Capacità farina | 7              |
| Capacità        | 15 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.11.K

# Dough mixer – 15 L / 7 kg flour – 220 V

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**424×700×647 mm**

**WEIGHT**  
**58 kg**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.19 m³**

**FLOUR CAPACITY**  
**7**

## 01 Technical data

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensions     | 424×700×647 mm |
| Weight         | 58 kg          |
| Package volume | 0.19 m³        |
| Flour capacity | 7              |
| Capacity       | 15 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.