

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MK.03

Planeten-Rührmaschine mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung – 40 L – 220 V – 680×880×1400 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
680×880×1400 mm

GEWICHT
194 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.85 m³

KAPAZITÄT
40 L

01 Technische Daten

Abmessungen	680×880×1400 mm
Gewicht	194 kg
Verpackungsvolumen	0.85 m³
Kapazität	40 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenen, tragfähigen Untergrund stellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Installations- und Servicelizenzen durchgeführt werden.



Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit rotierenden/bewegten Rührwerkzeugen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MK.03

Batteur mélangeur planétaire à vitesse variable – 40 L – 220 V – 680×880×1400 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

680×880×1400 mm

POIDS

194 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.85 m³

CAPACITÉ

40 L

01 Données techniques

Dimensions	680×880×1400 mm
Poids	194 kg
Volume d'emballage	0.85 m³
Capacité	40 L

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol plat et résistant ; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié disposant des licences appropriées.



Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MK.03

Impastatrice planetaria a velocità variabile – 40 L – 220 V – 680×880×1400 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
680×880×1400 mm

PESO
194 kg

VOLUME IMBALLO
0.85 m³

CAPACITÀ
40 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	680×880×1400 mm
Peso	194 kg
Volume imballo	0.85 m³
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 un pavimento piano e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato con le licenze di installazione e assistenza.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MK.03

Variable-speed planetary mixer – 40 L – 220 V – 680×880×1400 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

680×880×1400 mm

WEIGHT

194 kg

PACKAGE VOLUME

0.85 m³

CAPACITY

40 L

01 Technical data

Dimensions	680×880×1400 mm
Weight	194 kg
Package volume	0.85 m³
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 service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service licences.

! Safety

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