

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.1100

# Gläserspülmaschine – 1000 Gläser/h – 220 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



GEWICHT  
**43 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.2 m³**

ABMESSUNGEN  
**480×580×770 mm**

LEISTUNG PRO STUNDE  
**1000 pcs/h**

## 01 Technische Daten

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Gewicht             | 43 kg          |
| Verpackungsvolumen  | 0.2 m³         |
| Abmessungen         | 480×580×770 mm |
| Leistung pro Stunde | 1000 pcs/h     |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, tragfähige Standfläche stellen; gegen Umkippen sichern.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechenden Befugnissen durchführen.

## ! Sicherheit

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.1100

# Lave-verres – 1000 verres/h – 220 V

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

[Voir le produit en ligne](#)



POIDS  
43 kg

VOLUME D'EMBALLAGE  
0.2 m³

DIMENSIONS  
480×580×770 mm

RENDEMENT HORAIRE  
1000 pcs/h

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Poids              | 43 kg          |
| Volume d'emballage | 0.2 m³         |
| Dimensions         | 480×580×770 mm |
| Rendement horaire  | 1000 pcs/h     |

## 02 Usage professionnel

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

## 03 Installation & raccordement

- Installer l'appareil sur un sol droit et stable; prendre les mesures nécessaires contre tout basculement.
- Installation et intervention de maintenance réservées au personnel qualifié et habilité.

## ! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles durant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.1100

# Lavabicchieri – 1000 bicchieri/h – 220 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



PESO  
43 kg

VOLUME IMBALLO  
0.2 m<sup>3</sup>

DIMENSIONI  
480×580×770 mm

PRODUZIONE ORARIA  
1000 pcs/h

## 01 Dati tecnici

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Peso              | 43 kg              |
| Volume imballo    | 0.2 m <sup>3</sup> |
| Dimensioni        | 480×580×770 mm     |
| Produzione oraria | 1000 pcs/h         |

## 02 Uso professionale

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

## 03 Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile; adottare misure per prevenire ribaltamenti.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato.

## ! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti con scarsa illuminazione.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.1100

# Glasswasher – 1000 glasses/h – 220 V

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

[View product online](#) ↗



WEIGHT  
**43 kg**

PACKAGE VOLUME  
**0.2 m³**

DIMENSIONS  
**480×580×770 mm**

HOURLY CAPACITY  
**1000 pcs/h**

## 01 Technical data

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Weight          | 43 kg          |
| Package volume  | 0.2 m³         |
| Dimensions      | 480×580×770 mm |
| Hourly capacity | 1000 pcs/h     |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the unit on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel with appropriate authorizations.

## ! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- Do not touch moving parts while the appliance is running.