

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.12.02.P

# Elektrischer Fleischwolf – 125 kg/h – 380 V – 530×245×380 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**530×245×380 mm**

GEWICHT  
**25 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.05 m³**

LEISTUNG PRO STUNDE  
**125 kg/h**

## 01 Technische Daten

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Abmessungen         | 530×245×380 mm |
| Gewicht             | 25 kg          |
| Verpackungsvolumen  | 0.05 m³        |
| Leistung pro Stunde | 125 kg/h       |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Aufstellung auf ebenem, stabilem Untergrund; Massnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von qualifiziertem, lizenziertem Fachpersonal ausgeführt werden.

## ! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.12.02.P

# Hachoir à viande électrique – 125 kg/h – 380 V – 530×245×380 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)


**DIMENSIONS**  
**530×245×380 mm**

**POIDS**  
**25 kg**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.05 m³**

**RENDEMENT HORAIRE**  
**125 kg/h**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 530×245×380 mm |
| Poids              | 25 kg          |
| Volume d'emballage | 0.05 m³        |
| Rendement horaire  | 125 kg/h       |

## 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 stable; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et détenteur des licences requises.

## ! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.12.02.P

# Tritacarne elettrico – 125 kg/h – 380 V – 530×245×380 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**530×245×380 mm**

**PESO**  
**25 kg**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.05 m³**

**PRODUZIONE ORARIA**  
**125 kg/h**

## 01 Dati tecnici

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Dimensioni        | 530×245×380 mm |
| Peso              | 25 kg          |
| Volume imballo    | 0.05 m³        |
| Produzione oraria | 125 kg/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 un piano stabile e livellato; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e in possesso delle necessarie autorizzazioni.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in aree poco illuminate.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.12.02.P

# Electric meat mincer – 125 kg/h – 380 V – 530×245×380 mm

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**530×245×380 mm**

**WEIGHT**  
**25 kg**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.05 m³**

**HOURLY CAPACITY**  
**125 kg/h**

## 01 Technical data

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Dimensions      | 530×245×380 mm |
| Weight          | 25 kg          |
| Package volume  | 0.05 m³        |
| Hourly capacity | 125 kg/h       |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.

## ! Safety

- Do not use the appliance in poorly lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.