

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.160.60.01-S

Unterbau-Kühltisch mit 4 Schubladen – 1600×600×550 mm – 100 L – 4× GN 2/3 – Kältemittel R-134a

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



GEWICHT
120 kg

LEISTUNG
0.22 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.5 m³

ABMESSUNGEN
1600×600×550 mm

01 Technische Daten

Gewicht	120 kg
Leistung	0.22 kW
Verpackungsvolumen	0.5 m ³
Abmessungen	1600×600×550 mm
Kapazität	4×2/3 100

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Beim Auspacken Vorschriften und örtliche Bestimmungen beachten; Verpackung entfernen und Teile auf Transportschäden prüfen.
- Auf ebenem, festem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.160.60.01-S

Table réfrigérée sous comptoir à 4 tiroirs – 1600×600×550 mm – 100 L – 4× GN 2/3 – réfrigérant R-134a

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)

POIDS
120 kg

PUISSANCE
0.22 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.5 m³

DIMENSIONS
1600×600×550 mm

01 Données techniques

Poids	120 kg
Puissance	0.22 kW
Volume d'emballage	0.5 m³
Dimensions	1600×600×550 mm
Capacité	4×2/3 100

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Lors du déballage respecter les règles et les réglementations locales ; retirer l'emballage et vérifier que les pièces ne sont pas endommagées.
- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures contre tout renversement.

! 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.160.60.01-S

Tavolo refrigerato sottobanco con 4 cassetti – 1600×600×550 mm – 100 L – 4× GN 2/3 – refrigerante R-134a

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



PESO
120 kg

POTENZA
0.22 kW

VOLUME IMBALLO
0.5 m³

DIMENSIONI
1600×600×550 mm

01 Dati tecnici

Peso	120 kg
Potenza	0.22 kW
Volume imballo	0.5 m ³
Dimensioni	1600×600×550 mm
Capacità	4×2/3 100

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Durante lo scarico attenersi alle norme e alle disposizioni locali; rimuovere l'imballo e controllare che tutte le parti non siano danneggiate.
- Posizionare il prodotto su un piano stabile e diritto e adottare misure per prevenire il ribaltamento.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.160.60.01-S

Undercounter refrigerator with 4 drawers – 1600×600×550 mm – 100 L – 4× GN 2/3 – R-134a refrigerant

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

[View product online](#) ↗



WEIGHT
120 kg

POWER
0.22 kW

PACKAGE VOLUME
0.5 m³

DIMENSIONS
1600×600×550 mm

01 Technical data

Weight	120 kg
Power	0.22 kW
Package volume	0.5 m ³
Dimensions	1600×600×550 mm
Capacity	4×2/3 100

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- When unpacking, follow local safety codes and regulations; remove packing and check for transport damage and that all parts have been delivered.
- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.

! Safety

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