

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.2000-SOL-L

Durchlaufspülmaschine mit Trockentunnel links – 2 Geschwindigkeiten – 2200 Teller/h – 380 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



VERPACKUNGSVOLUMEN
3.18 m³

ABMESSUNGEN
1900×837×2000 mm

GEWICHT
340 kg

LEISTUNG PRO STUNDE
2200 pcs/h

01 Technische Daten

Verpackungsvolumen	3.18 m³
Abmessungen	1900×837×2000 mm
Gewicht	340 kg
Leistung pro Stunde	2200 pcs/h

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auspacken gemäß den örtlichen Vorschriften; alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl, Kunststoffteile sind gekennzeichnet; prüfen Sie vollständig und auf Transportschäden.
- Gerät auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren; Maßnahmen gegen Kippen treffen.

! Sicherheit

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.2000-SOL-L

Lave-vaisselle à convoyeur avec tunnel de séchage à gauche – 2 vitesses – 2200 assiettes/h – 380 V

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

[Voir le produit en ligne](#)

VOLUME D'EMBALLAGE
3.18 m³

DIMENSIONS
1900×837×2000 mm

POIDS
340 kg

RENDEMENT HORAIRE
2200 pcs/h

01 Données techniques

Volume d'emballage	3.18 m³
Dimensions	1900×837×2000 mm
Poids	340 kg
Rendement horaire	2200 pcs/h

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Déballage conformément aux réglementations locales ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable, les plastiques sont repérés ; vérifier l'intégralité et l'absence de dommages lors du transport.
- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant ; prendre des mesures contre le renversement.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.2000-SOL-L

Lavastoviglie a nastro con tunnel di asciugatura a sinistra – 2 velocità – 2200 piatti/h – 380 V

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

[Visualizza il prodotto online](#)



VOLUME IMBALLO
3.18 m³

DIMENSIONI
1900×837×2000 mm

PESO
340 kg

PRODUZIONE ORARIA
2200 pcs/h

01 Dati tecnici

Volume imballo	3.18 m ³
Dimensioni	1900×837×2000 mm
Peso	340 kg
Produzione oraria	2200 pcs/h

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Spacchettamento secondo le norme locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile, le parti in plastica sono marcate; controllare completezza e eventuali danni da trasporto.
- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali poco illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.2000-SOL-L

Conveyor dishwasher with left drying tunnel – 2 speeds – 2200 plates/h – 380 V

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

[View product online](#)



PACKAGE VOLUME
3.18 m³

DIMENSIONS
1900×837×2000 mm

WEIGHT
340 kg

HOURLY CAPACITY
2200 pcs/h

01 Technical data

Package volume	3.18 m³
Dimensions	1900×837×2000 mm
Weight	340 kg
Hourly capacity	2200 pcs/h

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Unpack according to local regulations; food-contact parts are stainless steel and plastic parts are marked; check completeness and for transport damage.
- 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 parts while the appliance is operating.