

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.01.P

Elektrischer Fleischwolf – 200 kg/h – 220 V – 590×400×245 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
590×400×245 mm

GEWICHT
29 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.05 m³

LEISTUNG PRO STUNDE
200 kg/h

01 Technische Daten

Abmessungen	590×400×245 mm
Gewicht	29 kg
Verpackungsvolumen	0.05 m³
Leistung pro Stunde	200 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&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.01.P

Hachoir à viande électrique – 200 kg/h – 220 V – 590×400×245 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS
590×400×245 mm

POIDS
29 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.05 m³

RENDEMENT HORAIRE
200 kg/h

01 Données techniques

Dimensions	590×400×245 mm
Poids	29 kg
Volume d'emballage	0.05 m³
Rendement horaire	200 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.22.01.P

Tritacarne elettrico – 200 kg/h – 220 V – 590×400×245 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
590×400×245 mm

PESO
29 kg

VOLUME IMBALLO
0.05 m³

PRODUZIONE ORARIA
200 kg/h

01 Dati tecnici

Dimensioni	590×400×245 mm
Peso	29 kg
Volume imballo	0.05 m³
Produzione oraria	200 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.22.01.P

Electric meat mincer – 200 kg/h – 220 V – 590×400×245 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS
590×400×245 mm

WEIGHT
29 kg

PACKAGE VOLUME
0.05 m³

HOURLY CAPACITY
200 kg/h

01 Technical data

Dimensions	590×400×245 mm
Weight	29 kg
Package volume	0.05 m³
Hourly capacity	200 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.