

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.09-S

Kühlfleischwolf – 400 kg/h – 220 V – 560×350×630 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
560×350×630 mm

GEWICHT
55 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.12 m³

LEISTUNG PRO STUNDE
400 kg/h

01 Technische Daten

Abmessungen	560×350×630 mm
Gewicht	55 kg
Verpackungsvolumen	0.12 m³
Leistung pro Stunde	400 kg/h

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, solidem Untergrund aufstellen und Kipp-/Sturzrisiken vermeiden.
- Montage und Service dürfen nur von qualifiziertem, autorisiertem Personal durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in Bereichen mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Berühren Sie bewegliche Teile während des Betriebs niemals.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.09-S

Hachoir à viande réfrigéré – 400 kg/h – 220 V – 560×350×630 mm

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS
560×350×630 mm

POIDS
55 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.12 m³

RENDEMENT HORAIRE
400 kg/h

01 Données techniques

Dimensions	560×350×630 mm
Poids	55 kg
Volume d'emballage	0.12 m³
Rendement horaire	400 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 une surface plane et solide et prévenir tout risque de basculement.
- Le montage et les interventions de service doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux insuffisamment éclairés.
- Ne touchez jamais les pièces mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.09-S

Tritacarne refrigerato – 400 kg/h – 220 V – 560×350×630 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
560×350×630 mm

PESO
55 kg

VOLUME IMBALLO
0.12 m³

PRODUZIONE ORARIA
400 kg/h

01 Dati tecnici

Dimensioni	560×350×630 mm
Peso	55 kg
Volume imballo	0.12 m³
Produzione oraria	400 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 una superficie piana e solida e prevenire il rischio di ribaltamento.
- Montaggio e assistenza devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare mai le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.09-S

Refrigerated meat mincer – 400 kg/h – 220 V – 560×350×630 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

560×350×630 mm

WEIGHT

55 kg

PACKAGE VOLUME

0.12 m³

HOURLY CAPACITY

400 kg/h

01 Technical data

Dimensions	560×350×630 mm
Weight	55 kg
Package volume	0.12 m³
Hourly capacity	400 kg/h

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the unit on a flat, solid surface and prevent tipping risks.
- Installation and service must be performed by qualified, authorized personnel.

! Safety

- Do not operate the unit in areas with insufficient lighting.
- Never touch moving parts while the machine is running.