

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.09

# Elektrischer Fleischwolf – 400 kg/h – 220 V – 510×340×565 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**510×340×565 mm**

GEWICHT  
**42 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.9 m³**

LEISTUNG PRO STUNDE  
**400 kg/h**

## 01 Technische Daten

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Abmessungen         | 510×340×565 mm |
| Gewicht             | 42 kg          |
| Verpackungsvolumen  | 0.9 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&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.22.09

# Hachoir à viande électrique – 400 kg/h – 220 V – 510×340×565 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)


**DIMENSIONS**  
**510×340×565 mm**

**POIDS**  
**42 kg**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.9 m³**

**RENDMENT HORAIRE**  
**400 kg/h**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 510×340×565 mm |
| Poids              | 42 kg          |
| Volume d'emballage | 0.9 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

# Tritacarne elettrico – 400 kg/h – 220 V – 510×340×565 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**510×340×565 mm**

**PESO**  
**42 kg**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.9 m³**

**PRODUZIONE ORARIA**  
**400 kg/h**

## 01 Dati tecnici

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Dimensioni        | 510×340×565 mm |
| Peso              | 42 kg          |
| Volume imballo    | 0.9 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

# Electric meat mincer – 400 kg/h – 220 V – 510×340×565 mm

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

[View product online](#)



## DIMENSIONS

510×340×565 mm

## WEIGHT

42 kg

## PACKAGE VOLUME

0.9 m<sup>3</sup>

## HOURLY CAPACITY

400 kg/h

## 01 Technical data

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Dimensions      | 510×340×565 mm     |
| Weight          | 42 kg              |
| Package volume  | 0.9 m <sup>3</sup> |
| 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.