

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.3000-SOL-L

Durchlaufspülmaschine mit Trockentunnel und Vorwäsche links – 2 Geschwindigkeiten – 2200/3300 Teller/h – 380 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
2561×837×2000 mm

VERPACKUNGSVOLUMEN
4.29 m³

GEWICHT
428 kg

LEISTUNG PRO STUNDE
2200 / 3300 pcs/h

01 Technische Daten

Abmessungen	2561×837×2000 mm
Verpackungsvolumen	4.29 m ³
Gewicht	428 kg
Leistung pro Stunde	2200 / 3300 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.3000-SOL-L

Lave-vaisselle à convoyeur avec tunnel de séchage et prélavage à gauche – 2 vitesses – 2200/3300 assiettes/h

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

2561×837×2000 mm

VOLUME D'EMBALLAGE

4.29 m³

POIDS

428 kg

RENDEMENT HORAIRE

2200 / 3300 pcs/h

01 Données techniques

Dimensions	2561×837×2000 mm
Volume d'emballage	4.29 m³
Poids	428 kg
Rendement horaire	2200 / 3300 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.3000-SOL-L

Lavastoviglie a nastro con tunnel di asciugatura e prelavaggio a sinistra – 2 velocità – 2200/3300 piatti/h

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

2561×837×2000 mm

VOLUME IMBALLO

4.29 m³

PESO

428 kg

PRODUZIONE ORARIA

2200 / 3300 pcs/h

01 Dati tecnici

Dimensioni	2561×837×2000 mm
Volume imballo	4.29 m³
Peso	428 kg
Produzione oraria	2200 / 3300 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.3000-SOL-L

Conveyor dishwasher with drying tunnel and left prewash – 2 speeds – 2200/3300 plates/h – 380 V

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

2561×837×2000 mm

PACKAGE VOLUME

4.29 m³

WEIGHT

428 kg

HOURLY CAPACITY

2200 / 3300 pcs/h

01 Technical data

Dimensions	2561×837×2000 mm
Package volume	4.29 m³
Weight	428 kg
Hourly capacity	2200 / 3300 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.