

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.3002

Brotschneidemaschine für Roggenbrot – 20 mm Schnittstärke

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
717×686×1140 mm

GEWICHT
125 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.56 m³

SCHNITTSTÄRKE
20

01 Technische Daten

Abmessungen	717×686×1140 mm
Gewicht	125 kg
Verpackungsvolumen	0.56 m³
Schnittstärke	20

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Massnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Die für Installation und Service zuständige Person muss fachkundig sein und über die erforderlichen Zulassungen verfügen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchtetem Bereich verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile/Funktionen berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.3002

Trancheuse pour pain de seigle – épaisseur de coupe 20 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

717×686×1140 mm

POIDS

125 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.56 m³

ÉPAISSEUR DE COUPE

20

01 Données techniques

Dimensions	717×686×1140 mm
Poids	125 kg
Volume d'emballage	0.56 m³
Épaisseur de coupe	20

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 plat et stable ; prendre des mesures contre tout renversement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et détenir les habilitations nécessaires.



Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.3002

Affettatrice per pane di segale – spessore di taglio 20 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
717×686×1140 mm

PESO
125 kg

VOLUME IMBALLO
0.56 m³

SPESORE TAGLIO
20

01 Dati tecnici

Dimensioni	717×686×1140 mm
Peso	125 kg
Volume imballo	0.56 m³
Spessore taglio	20

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano livellato e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere qualificato e possedere le abilitazioni richieste.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.3002

Rye bread slicer – 20 mm slice thickness

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

717×686×1140 mm

WEIGHT

125 kg

PACKAGE VOLUME

0.56 m³

SLICE THICKNESS

20

01 Technical data

Dimensions	717×686×1140 mm
Weight	125 kg
Package volume	0.56 m ³
Slice thickness	20

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Technician for installation and service must be qualified and hold required licences.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.