

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.3003

Baguette-Schneidemaschine – 10 mm Schnittstärke

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
390×541×1003 mm

GEWICHT
30 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.22 m³

KAPAZITÄT
8000

01 Technische Daten

Abmessungen	390×541×1003 mm
Gewicht	30 kg
Verpackungsvolumen	0.22 m³
Kapazität	8000

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.3003

Trancheuse à baguettes – épaisseur de coupe 10 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

390×541×1003 mm

POIDS

30 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.22 m³

CAPACITÉ

8000

01 Données techniques

Dimensions	390×541×1003 mm
Poids	30 kg
Volume d'emballage	0.22 m³
Capacité	8000

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.3003

Affettatrice per baguette – spessore di taglio 10 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

390×541×1003 mm

PESO

30 kg

VOLUME IMBALLO

0.22 m³

CAPACITÀ

8000

01 Dati tecnici

Dimensioni	390×541×1003 mm
Peso	30 kg
Volume imballo	0.22 m³
Capacità	8000

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.3003

Baguette slicer – 10 mm slice thickness

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

390×541×1003 mm

WEIGHT

30 kg

PACKAGE VOLUME

0.22 m³

CAPACITY

8000

01 Technical data

Dimensions	390×541×1003 mm
Weight	30 kg
Package volume	0.22 m³
Capacity	8000

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.