

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4+4G

Doppelstöckiger Gas-Pizzaofen – Ø300mm4+4Pizza pcs – Backfläche 615×615×150 mm – 32,20 kW

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

[Produkt online ansehen](#)



ABMESSUNGEN
1100×950×990 mm

INNENMASSE
615×615×150 mm

GEWICHT
221 kg

LEISTUNG
32.2 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	1100×950×990 mm
Innenmasse	615×615×150 mm
Gewicht	221 kg
Leistung	32.2 kW
Verpackungsvolumen	1.03 m³
Pizza-Kapazität	Ø 300 mm 4+4 Pizza

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4+4G

Four à pizza à gaz à deux niveaux – Ø300mm4+4Pizza pcs – sole 615×615×150 mm – 32,20 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1100×950×990 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES

615×615×150 mm

POIDS

221 kg

PUISSANCE

32.2 kW

01 Données techniques

Dimensions	1100×950×990 mm
Dimensions intérieures	615×615×150 mm
Poids	221 kg
Puissance	32.2 kW
Volume d'emballage	1.03 m³
Capacité pizzas	Ø 300 mm 4+4 Pizza

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et stable; prendre des mesures contre tout renversement.
- Installation et entretien uniquement par du personnel qualifié et habilité.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4+4G

Forno pizza a gas a due piani – Ø300mm4+4Pizza pcs – piano di cottura 615×615×150 mm – 32,20 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
1100×950×990 mm

DIMENSIONI INTERNE
615×615×150 mm

PESO
221 kg

POTENZA
32.2 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	1100×950×990 mm
Dimensioni interne	615×615×150 mm
Peso	221 kg
Potenza	32.2 kW
Volume imballo	1.03 m³
Capacità pizze	Ø 300 mm 4+4 Pizza

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 d'appoggio diritto e robusto; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza solo da personale professionale con licenza.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in un luogo scarsamente illuminato.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4+4G

Double-deck gas pizza oven – Ø300mm4+4Pizza pcs – 615×615×150 mm baking deck – 32.20 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1100×950×990 mm

INTERNAL DIMENSIONS

615×615×150 mm

WEIGHT

221 kg

POWER

32.2 kW

01 Technical data

Dimensions	1100×950×990 mm
Internal dimensions	615×615×150 mm
Weight	221 kg
Power	32.2 kW
Package volume	1.03 m³
Pizza capacity	Ø 300 mm 4+4 Pizza

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.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding the appropriate licenses.

! Safety

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