

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.400-AS

# Gemüseschneider mit Untergestell – 400 kg/h

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**420×495×1199 mm**

GEWICHT  
**41 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.26 m³**

LEISTUNG PRO STUNDE  
**400 kg/h**

## 01 Technische Daten

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Abmessungen         | 420×495×1199 mm |
| Gewicht             | 41 kg           |
| Verpackungsvolumen  | 0.26 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, tragfähigem Untergrund platzieren; geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal vornehmen lassen.

## ! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Arbeitsbereichen verwenden.
- Berührungen mit rotierenden oder bewegten Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.400-AS

# Coupe-légumes avec support – 400 kg/h

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


**DIMENSIONS**  
420×495×1199 mm

**POIDS**  
41 kg

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
0.26 m³

**RENDEMENT HORAIRE**  
400 kg/h

## 01 Données techniques

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Dimensions         | 420×495×1199 mm |
| Poids              | 41 kg           |
| Volume d'emballage | 0.26 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 un sol plan et solide ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié et titulaire des licences appropriées.

## ! 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.400-AS

# Tagliaverdure con supporto – 400 kg/h

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
420×495×1199 mm

**PESO**  
41 kg

**VOLUME IMBALLO**  
0.26 m<sup>3</sup>

**PRODUZIONE ORARIA**  
400 kg/h

## 01 Dati tecnici

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Dimensioni        | 420×495×1199 mm     |
| Peso              | 41 kg               |
| Volume imballo    | 0.26 m <sup>3</sup> |
| 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 il prodotto su un piano stabile e diritto; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e interventi tecnici devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con scarsa illuminazione.
- Non toccare organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.400-AS

# Vegetable cutter with stand – 400 kg/h

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**420×495×1199 mm**

**WEIGHT**  
**41 kg**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.26 m³**

**HOURLY CAPACITY**  
**400 kg/h**

## 01 Technical data

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Dimensions      | 420×495×1199 mm |
| Weight          | 41 kg           |
| Package volume  | 0.26 m³         |
| 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 product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.

## ! Safety

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