

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4G

Einstöckiger Gas-Pizzaofen – Ø300mm×4Pizza pcs – Backfläche 615×615×150 mm – 16,10 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1100×950×520 mm

INNENMASSE
615×615×150 mm

GEWICHT
109 kg

LEISTUNG
16.1 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	1100×950×520 mm
Innenmasse	615×615×150 mm
Gewicht	109 kg
Leistung	16.1 kW
Verpackungsvolumen	0.54 m³
Pizza-Kapazität	Ø 300 mm × 4 Pizza

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade und standfeste Aufstellung achten; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch qualifiziertes, autorisiertes Personal mit entsprechenden Lizenzen erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Berührungen beweglicher Teile während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4G

Four à pizza à gaz à un niveau – Ø300mm×4Pizza pcs – sole 615×615×150 mm – 16,10 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

1100×950×520 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES

615×615×150 mm

POIDS

109 kg

PUISSANCE

16.1 kW

01 Données techniques

Dimensions	1100×950×520 mm
Dimensions intérieures	615×615×150 mm
Poids	109 kg
Puissance	16.1 kW
Volume d'emballage	0.54 m³
Capacité pizzas	Ø 300 mm × 4 Pizza

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 droit et solide ; prendre des dispositions contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et autorisé, titulaire des licences nécessaires.



Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4G

Forno pizza a gas a un piano – Ø300mm×4Pizza pcs – piano di cottura 615×615×150 mm – 16,10 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
1100×950×520 mm

DIMENSIONI INTERNE
615×615×150 mm

PESO
109 kg

POTENZA
16.1 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	1100×950×520 mm
Dimensioni interne	615×615×150 mm
Peso	109 kg
Potenza	16.1 kW
Volume imballo	0.54 m³
Capacità pizze	Ø 300 mm × 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 stabile; adottare accorgimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato, in possesso delle necessarie abilitazioni.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.4G

Single-deck gas pizza oven – Ø300mm×4Pizza pcs – 615×615×150 mm baking deck – 16.10 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1100×950×520 mm

INTERNAL DIMENSIONS

615×615×150 mm

WEIGHT

109 kg

POWER

16.1 kW

01 Technical data

Dimensions	1100×950×520 mm
Internal dimensions	615×615×150 mm
Weight	109 kg
Power	16.1 kW
Package volume	0.54 m³
Pizza capacity	Ø 300 mm × 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 precautions against overturning.
- Installation and servicing must be carried out only by qualified, authorised personnel with appropriate licences.



Safety

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