

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6IG011

# Gas-Bratplatte, gerillt – 6,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**400×635×285 mm**

GEWICHT  
**41 kg**

LEISTUNG  
**6.5 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.11 m³**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 400×635×285 mm |
| Gewicht            | 41 kg          |
| Leistung           | 6.5 kW         |
| Verpackungsvolumen | 0.11 m³        |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren und Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme nur durch fachkundiges Personal mit passenden Zulassungen durchführen lassen.

## ! Sicherheit

- Gerät nicht bei unzureichender Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6IG011

# Plaque à snacker à gaz rainurée – 6,5 kW

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

[Voir le produit en ligne](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**400×635×285 mm**

**POIDS**  
**41 kg**

**PUISSANCE**  
**6.5 kW**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.11 m³**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 400×635×285 mm |
| Poids              | 41 kg          |
| Puissance          | 6.5 kW         |
| Volume d'emballage | 0.11 m³        |

## 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 plan et résistant et prendre des précautions contre le renversement.
- L'installation et la mise en service doivent être réalisées par du personnel qualifié et habilité.

## ! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'éclairage insuffisant.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6IG011

# Fry-top a gas con piastra rigata – 6,5 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**400×635×285 mm**

**PESO**  
**41 kg**

**POTENZA**  
**6.5 kW**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.11 m³**

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 400×635×285 mm |
| Peso           | 41 kg          |
| Potenza        | 6.5 kW         |
| Volume imballo | 0.11 m³        |

## 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 resistente e prendere misure di sicurezza contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato e autorizzato.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni di scarsa illuminazione.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6IG011

# Gas griddle with ribbed plate – 6.5 kW

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**400×635×285 mm**

**WEIGHT**  
**41 kg**

**POWER**  
**6.5 kW**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.11 m<sup>3</sup>**

## 01 Technical data

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Dimensions     | 400×635×285 mm      |
| Weight         | 41 kg               |
| Power          | 6.5 kW              |
| Package volume | 0.11 m <sup>3</sup> |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the appliance on level, sturdy ground and take measures against overturning.
- Installation must be carried out by qualified service personnel with appropriate licences.

## ! Safety

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