

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6KE010

# Elektroherd mit 2 runden Kochplatten – 3,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**400×635×285 mm**

GEWICHT  
**19 kg**

LEISTUNG  
**3.5 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.11 m³**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 400×635×285 mm |
| Gewicht            | 19 kg          |
| Leistung           | 3.5 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 Boden platzieren; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechenden Lizenzen durchführen lassen.

## ! Sicherheit

- Nicht an unzureichend beleuchteten Orten verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6KE010

# Cuisinière électrique à 2 plaques rondes – 3,5 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**  
**19 kg**

**PUISSANCE**  
**3.5 kW**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.11 m³**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 400×635×285 mm |
| Poids              | 19 kg          |
| Puissance          | 3.5 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

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié et 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.6KE010

# Cucina elettrica con 2 piastre rotonde – 3,5 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**  
**19 kg**

**POTENZA**  
**3.5 kW**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.11 m³**

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 400×635×285 mm |
| Peso           | 19 kg          |
| Potenza        | 3.5 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

- Porre il prodotto su terreno piano e robusto; prendere provvedimenti per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con le relative licenze.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6KE010

# Electric range with 2 round hotplates – 3.5 kW

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

[View product online](#) ↗



## DIMENSIONS

400×635×285 mm

## WEIGHT

19 kg

## POWER

3.5 kW

## PACKAGE VOLUME

0.11 m<sup>3</sup>

## 01 Technical data

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Dimensions     | 400×635×285 mm      |
| Weight         | 19 kg               |
| Power          | 3.5 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 product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed 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.