

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6ME010

Elektrischer Nudelkocher – 10 L – 4,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
400×635×285 mm

GEWICHT
20 kg

LEISTUNG
4.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.11 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	400×635×285 mm
Gewicht	20 kg
Leistung	4.5 kW
Verpackungsvolumen	0.11 m³
Kapazität	10 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige Personen mit gültiger Installations-/Serviceberechtigung ausgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6ME010

Cuiseur à pâtes électrique – 10 L – 4,5 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
20 kg

PUISSANCE
4.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.11 m³

01 Données techniques

Dimensions	400×635×285 mm
Poids	20 kg
Puissance	4.5 kW
Volume d'emballage	0.11 m ³
Capacité	10 L

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 pour éviter le basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié disposant des autorisations d'installation/maintenance.

! 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.6ME010

Cuocipasta elettrico – 10 L – 4,5 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
20 kg

POTENZA
4.5 kW

VOLUME IMBALLO
0.11 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	400×635×285 mm
Peso	20 kg
Potenza	4.5 kW
Volume imballo	0.11 m³
Capacità	10 L

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 diritto e stabile; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato con abilitazioni all'installazione/manutenzione.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.6ME010

Electric pasta cooker – 10 L – 4.5 kW

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS
400×635×285 mm

WEIGHT
20 kg

POWER
4.5 kW

PACKAGE VOLUME
0.11 m³

01 Technical data

Dimensions	400×635×285 mm
Weight	20 kg
Power	4.5 kW
Package volume	0.11 m³
Capacity	10 L

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the product on level, solid ground and take precautions against tipping.
- Installation and service must be carried out only by qualified personnel holding appropriate installation/service authorisations.

! Safety

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