

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.70.95.01-FR

Programmierbarer Gärunterbrecher

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
700×800×2050 mm

GEWICHT
163 kg

LEISTUNG
0.69 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.2 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	700×800×2050 mm
Gewicht	163 kg
Leistung	0.69 kW
Verpackungsvolumen	1.2 m³

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Qualifikation und Lizenz vorgenommen werden.

! Sicherheit

- Nicht an schlecht beleuchteten Orten verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.70.95.01-FR

Armoire de fermentation contrôlée programmable

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

700×800×2050 mm

POIDS

163 kg

PUISSANCE

0.69 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

1.2 m³

01 Données techniques

Dimensions	700×800×2050 mm
Poids	163 kg
Puissance	0.69 kW
Volume d'emballage	1.2 m ³

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 résistant ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des autorisations requises.

! 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.70.95.01-FR

Fermalievita programmabile

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

700×800×2050 mm

PESO

163 kg

POTENZA

0.69 kW

VOLUME IMBALLO

1.2 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	700×800×2050 mm
Peso	163 kg
Potenza	0.69 kW
Volume imballo	1.2 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 diritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con licenza.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luogo poco illuminato.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.70.95.01-FR

Programmable retarder proofer

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

700×800×2050 mm

WEIGHT

163 kg

POWER

0.69 kW

PACKAGE VOLUME

1.2 m³

01 Technical data

Dimensions	700×800×2050 mm
Weight	163 kg
Power	0.69 kW
Package volume	1.2 m ³

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 service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.

! Safety

- Do not use the appliance in an inadequately lit location.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.