

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.800

Gemüseschneider mit Einfülltrichter – 800-1000 kg/h

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
370×885×1335 mm

GEWICHT
60 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.43 m³

LEISTUNG PRO STUNDE
800-1000 kg/h

01 Technische Daten

Abmessungen	370×885×1335 mm
Gewicht	60 kg
Verpackungsvolumen	0.43 m³
Leistung pro Stunde	800-1000 kg/h

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren; geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal vornehmen lassen.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Arbeitsbereichen verwenden.
- Berührungen mit rotierenden oder bewegten Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.800

Coupe-légumes avec trémie – 800-1000 kg/h

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS

370×885×1335 mm

POIDS

60 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.43 m³

RENDEMENT HORAIRE

800-1000 kg/h

01 Données techniques

Dimensions	370×885×1335 mm
Poids	60 kg
Volume d'emballage	0.43 m³
Rendement horaire	800-1000 kg/h

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 plan et solide ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié et titulaire des licences appropriées.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.800

Tagliaverdure con tramoggia – 800-1000 kg/h

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

370×885×1335 mm

PESO

60 kg

VOLUME IMBALLO

0.43 m³

PRODUZIONE ORARIA

800-1000 kg/h

01 Dati tecnici

Dimensioni	370×885×1335 mm
Peso	60 kg
Volume imballo	0.43 m ³
Produzione oraria	800-1000 kg/h

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 diritto; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e interventi tecnici devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con scarsa illuminazione.
- Non toccare organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.800

Vegetable cutter with hopper – 800-1000 kg/h

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

370×885×1335 mm

WEIGHT

60 kg

PACKAGE VOLUME

0.43 m³

HOURLY CAPACITY

800-1000 kg/h

01 Technical data

Dimensions	370×885×1335 mm
Weight	60 kg
Package volume	0.43 m³
Hourly capacity	800-1000 kg/h

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.

! Safety

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