

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.9+9

Doppelstöckiger Elektro-Pizzaofen – Ø300mm9+9Pizza pcs – Backfläche 920×920×174 mm – 30 kW

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

[Produkt online ansehen](#)



ABMESSUNGEN
1190×1100×760 mm

INNENMASSE
920×920×174 mm

GEWICHT
208 kg

LEISTUNG
30 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	1190×1100×760 mm
Innenmasse	920×920×174 mm
Gewicht	208 kg
Leistung	30 kW
Verpackungsvolumen	1.25 m³
Pizza-Kapazität	Ø 300 mm 9+9 Pizza

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Der für Installation und Service zuständige Techniker muss fachkundig sein und über die erforderlichen Installations- und Servicelizenzen verfügen.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchtetem Bereich verwenden.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.9+9

Four à pizza électrique à deux niveaux – Ø300mm9+9Pizza pcs – sole 920×920×174 mm – 30 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

1190×1100×760 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES

920×920×174 mm

POIDS

208 kg

PUISSANCE

30 kW

01 Données techniques

Dimensions	1190×1100×760 mm
Dimensions intérieures	920×920×174 mm
Poids	208 kg
Puissance	30 kW
Volume d'emballage	1.25 m³
Capacité pizzas	Ø 300 mm 9+9 Pizza

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 robuste; prendre des mesures contre le basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et titulaire des licences d'installation et de service 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.9+9

Forno pizza elettrico a due piani – Ø300mm9+9Pizza pcs – piano di cottura 920×920×174 mm – 30 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1190×1100×760 mm

DIMENSIONI INTERNE

920×920×174 mm

PESO

208 kg

POTENZA

30 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	1190×1100×760 mm
Dimensioni interne	920×920×174 mm
Peso	208 kg
Potenza	30 kW
Volume imballo	1.25 m³
Capacità pizze	Ø 300 mm 9+9 Pizza

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 pavimento dritto e robusto; prendere misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze di installazione e assistenza necessarie.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.9+9

Double-deck electric pizza oven – Ø300mm9+9Pizza pcs – 920×920×174 mm baking deck – 30 kW

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1190×1100×760 mm

INTERNAL DIMENSIONS

920×920×174 mm

WEIGHT

208 kg

POWER

30 kW

01 Technical data

Dimensions	1190×1100×760 mm
Internal dimensions	920×920×174 mm
Weight	208 kg
Power	30 kW
Package volume	1.25 m³
Pizza capacity	Ø 300 mm 9+9 Pizza

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; take measures to prevent overturning.
- The technician performing installation and service must be qualified and hold the required installation and service licenses.



Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lighted place.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.