

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.9G

Einstöckiger Gas-Pizzaofen – Ø300mm×9Pizza pcs – Backfläche 915×915×150 mm – 22 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN

1400×1250×520 mm

INNENMASSE

915×915×150 mm

GEWICHT

175 kg

LEISTUNG

22 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	1400×1250×520 mm
Innenmasse	915×915×150 mm
Gewicht	175 kg
Leistung	22 kW
Verpackungsvolumen	0.91 m³
Pizza-Kapazität	Ø 300 mm × 9 Pizza

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade und standfeste Aufstellung achten; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch qualifiziertes, autorisiertes Personal mit entsprechenden Lizenzen erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Berührungen beweglicher Teile während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.9G

Four à pizza à gaz à un niveau – Ø300mm×9Pizza pcs – sole 915×915×150 mm – 22 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1400×1250×520 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES

915×915×150 mm

POIDS

175 kg

PUISSANCE

22 kW

01 Données techniques

Dimensions	1400×1250×520 mm
Dimensions intérieures	915×915×150 mm
Poids	175 kg
Puissance	22 kW
Volume d'emballage	0.91 m³
Capacité pizzas	Ø 300 mm × 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 solide ; prendre des dispositions contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et autorisé, 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.9G

Forno pizza a gas a un piano – Ø300mm×9Pizza pcs – piano di cottura 915×915×150 mm – 22 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI
1400×1250×520 mm

DIMENSIONI INTERNE
915×915×150 mm

PESO
175 kg

POTENZA
22 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	1400×1250×520 mm
Dimensioni interne	915×915×150 mm
Peso	175 kg
Potenza	22 kW
Volume imballo	0.91 m³
Capacità pizze	Ø 300 mm × 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 piano d'appoggio diritto e stabile; adottare accorgimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato, in possesso delle necessarie abilitazioni.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.9G

Single-deck gas pizza oven – Ø300mm×9Pizza pcs – 915×915×150 mm baking deck – 22 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1400×1250×520 mm

INTERNAL DIMENSIONS

915×915×150 mm

WEIGHT

175 kg

POWER

22 kW

01 Technical data

Dimensions	1400×1250×520 mm
Internal dimensions	915×915×150 mm
Weight	175 kg
Power	22 kW
Package volume	0.91 m³
Pizza capacity	Ø 300 mm × 9 Pizza

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 servicing must be carried out only by qualified, authorised personnel with appropriate licences.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lighted places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.