

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.AYR.40-P

Ayranmaschine mit Schaumerzeugung aus Edelstahl – 40 L

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
660×600×1528 mm

GEWICHT
78 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.5 m³

KAPAZITÄT
40 L

01 Technische Daten

Abmessungen	660×600×1528 mm
Gewicht	78 kg
Verpackungsvolumen	0.5 m³
Kapazität	40 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Die für Installation und Service zuständige Fachkraft muss qualifiziert sein und über die erforderlichen Installations-/Service-Nachweise verfügen.

! Sicherheit

- Bei Fehlfunktion oder Störung Gerät sofort ausschalten; Reparaturen nur durch autorisierten Kundendienst durchführen lassen; ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.
- Nicht an einem unzureichend beleuchteten Ort betreiben.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.AYR.40-P

Machine à ayran mousseux en inox – 40 L

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

660×600×1528 mm

POIDS

78 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.5 m³

CAPACITÉ

40 L

01 Données techniques

Dimensions	660×600×1528 mm
Poids	78 kg
Volume d'emballage	0.5 m³
Capacité	40 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 solide et prendre des dispositions contre tout risque de basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et posséder les attestations d'installation/service requises.

! Sécurité

- En cas de dysfonctionnement ou de panne, éteindre immédiatement l'appareil; réparations à confier uniquement au service autorisé; n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.AYR.40-P

Macchina per ayran schiumoso in acciaio inox – 40 L

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI

660×600×1528 mm

PESO

78 kg

VOLUME IMBALLO

0.5 m³

CAPACITÀ

40 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	660×600×1528 mm
Peso	78 kg
Volume imballo	0.5 m³
Capacità	40 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 pavimento dritto e stabile e adottare misure contro il rischio di ribaltamento.
- Il tecnico incaricato dell'installazione e dell'assistenza deve essere qualificato e possedere le certificazioni di installazione/assistenza richieste.

! Sicurezza

- In caso di malfunzionamento o guasto spegnere immediatamente l'apparecchio; le riparazioni devono essere eseguite solo da assistenza autorizzata; utilizzare solo ricambi originali.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.AYR.40-P

Stainless-steel foaming ayran machine – 40 L

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

660×600×1528 mm

WEIGHT

78 kg

PACKAGE VOLUME

0.5 m³

CAPACITY

40 L

01 Technical data

Dimensions	660×600×1528 mm
Weight	78 kg
Package volume	0.5 m³
Capacity	40 L

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 and take measures to prevent tipping.
- Installation and service technician must be qualified and hold the required installation/service credentials.

! Safety

- In the event of malfunction or failure, turn off the appliance immediately; repairs must be carried out only by authorized service personnel; use original spare parts.
- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.