

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BEH.30

Bain-Marie-Serviceeinheit – 3,5 kW – 4×1/1 GN

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1500×790×850 mm

GEWICHT
79 kg

LEISTUNG
3.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.95 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1500×790×850 mm
Gewicht	79 kg
Leistung	3.5 kW
Verpackungsvolumen	0.95 m³
Kapazität	4×1/1

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Aufstellen auf ebenen, tragfähigen Untergrund; gegen Umsturz sichern.
- Installation und Service dürfen nur durch Fachpersonal mit entsprechenden Installations-/Service-Lizenzen erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BEH.30

Unité bain-marie de service – 3,5 kW – 4×1/1 GN

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS
1500×790×850 mm

POIDS
79 kg

PUISSANCE
3.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.95 m³

01 Données techniques

Dimensions	1500×790×850 mm
Poids	79 kg
Puissance	3.5 kW
Volume d'emballage	0.95 m³
Capacité	4×1/1

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Installer sur un sol plat et solide ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant des licences d'installation/service.

! 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.BEH.30

Unità bagnomaria di servizio – 3,5 kW – 4×1/1 GN

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

[Visualizza il prodotto online](#)

**DIMENSIONI****1500×790×850 mm****PESO****79 kg****POTENZA****3.5 kW****VOLUME IMBALLO****0.95 m³**

01 Dati tecnici

Dimensioni	1500×790×850 mm
Peso	79 kg
Potenza	3.5 kW
Volume imballo	0.95 m³
Capacità	4×1/1

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 per prevenire il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato con licenze di installazione/assistenza.



Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BEH.30

Bain-marie service unit – 3.5 kW – 4×1/1 GN

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1500×790×850 mm

WEIGHT

79 kg

POWER

3.5 kW

PACKAGE VOLUME

0.95 m³

01 Technical data

Dimensions	1500×790×850 mm
Weight	79 kg
Power	3.5 kW
Package volume	0.95 m ³
Capacity	4×1/1

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 measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service licences.

! Safety

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