

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BEN.41

Buffet-Serviereinheit mit Aufsatzbord und verschiebbarem Tabletttschieber – 4× GN 1/1 warm + 1× GN 1/1 neutral

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

[Produkt online ansehen](#)



ABMESSUNGEN
1800×790×850 mm

GEWICHT
118 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.8 m³

KAPAZITÄT
4 Hot + 1 Neutral

01 Technische Daten

Abmessungen	1800×790×850 mm
Gewicht	118 kg
Verpackungsvolumen	1.8 m ³
Kapazität	4 Hot + 1 Neutral

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf eine waagrechte, tragfähige Oberfläche stellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem, vom Hersteller lizenziertem Personal ausgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BEN.41

Unité de service buffet avec étagère supérieure et rampe à plateaux coulissante – 1800×790×850/1350 mm

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS
1800×790×850 mm

POIDS
118 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
1.8 m³

CAPACITÉ
4 Hot + 1 Neutral

01 Données techniques

Dimensions	1800×790×850 mm
Poids	118 kg
Volume d'emballage	1.8 m³
Capacité	4 Hot + 1 Neutral

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol droit et solide ; prendre des dispositions contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des licences fournies par le fabricant.

! 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.BEN.41

Unità di servizio buffet con ripiano superiore e scorriassoio scorrevole – 4× GN 1/1 caldo + 1× GN 1/1 neutro

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
1800×790×850 mm

PESO
118 kg

VOLUME IMBALLO
1.8 m³

CAPACITÀ
4 Hot + 1 Neutral

01 Dati tecnici

Dimensioni	1800×790×850 mm
Peso	118 kg
Volume imballo	1.8 m³
Capacità	4 Hot + 1 Neutral

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; prendere le misure necessarie per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere specializzato e in possesso delle licenze aziendali.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BEN.41

Buffet service unit with top shelf and sliding tray rail – 4× GN 1/1 hot + 1× GN 1/1 neutral

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1800×790×850 mm

WEIGHT

118 kg

PACKAGE VOLUME

1.8 m³

CAPACITY

4 Hot + 1 Neutral

01 Technical data

Dimensions	1800×790×850 mm
Weight	118 kg
Package volume	1.8 m³
Capacity	4 Hot + 1 Neutral

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 the company's installation/service licences.



Safety

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