

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BPR.001

# Gläseretrockner – 600-720 Gläser/h – 220 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**355×595×505 mm**

GEWICHT  
**27 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.1 m³**

LEISTUNG PRO STUNDE  
**600-720 pcs/h**

## 01 Technische Daten

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Abmessungen         | 355×595×505 mm |
| Gewicht             | 27 kg          |
| Verpackungsvolumen  | 0.1 m³         |
| Leistung pro Stunde | 600-720 pcs/h  |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Vorkehrungen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch befähigtes, lizenziertes Personal durchführen lassen.

## ! Sicherheit

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

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BPR.001

# Sécheur de verres – 600-720 verres/h – 220 V

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


## DIMENSIONS

355×595×505 mm

## POIDS

27 kg

## VOLUME D'EMBALLAGE

0.1 m³

## RENDEMENT HORAIRE

600-720 pcs/h

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 355×595×505 mm |
| Poids              | 27 kg          |
| Volume d'emballage | 0.1 m³         |
| Rendement horaire  | 600-720 pcs/h  |

## 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 horizontal et solide; prendre des mesures contre le basculement.
- Installation et maintenance à effectuer uniquement par du personnel qualifié et titulaire des autorisations.

## ! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BPR.001

# Asciugabicchieri – 600-720 bicchieri/h – 220 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**355×595×505 mm**

**PESO**  
**27 kg**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.1 m³**

**PRODUZIONE ORARIA**  
**600-720 pcs/h**

## 01 Dati tecnici

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Dimensioni        | 355×595×505 mm |
| Peso              | 27 kg          |
| Volume imballo    | 0.1 m³         |
| Produzione oraria | 600-720 pcs/h  |

## 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 orizzontale e robusto; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.

## ! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BPR.001

# Glass dryer – 600-720 glasses/h – 220 V

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

[View product online](#) ↗



## DIMENSIONS

355×595×505 mm

## WEIGHT

27 kg

## PACKAGE VOLUME

0.1 m<sup>3</sup>

## HOURLY CAPACITY

600-720 pcs/h

## 01 Technical data

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Dimensions      | 355×595×505 mm     |
| Weight          | 27 kg              |
| Package volume  | 0.1 m <sup>3</sup> |
| Hourly capacity | 600-720 pcs/h      |

## 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.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.

## ! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.