

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BQ1-12+12HC

# Warm-Kalt-Bankettwagen – 12× GN 1/1 warm + 12× GN 1/1 kalt

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**1115×920×1400 mm**

GEWICHT  
**162 kg**

LEISTUNG  
**2.05 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**1.44 m³**

## 01 Technische Daten

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| Abmessungen        | 1115×920×1400 mm             |
| Gewicht            | 162 kg                       |
| Leistung           | 2.05 kW                      |
| Verpackungsvolumen | 1.44 m³                      |
| Kapazität          | 12×1/1 Gn Hot 12×1/1 Gn Cold |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auspacken: Verpackung gemäß den örtlichen Sicherheitsvorschriften entsorgen; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffe sind mit dem Materialkennzeichen versehen; prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorliegen.
- Die Montage und Inbetriebnahme dürfen nur durch fachkundiges Personal erfolgen, das über die entsprechenden Installations- und Service-Lizenzen verfügt.

## ! Sicherheit

- Gerät nicht an schlecht beleuchteten Orten verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BQ1-12+12HC

# Chariot de banquet chaud-froid – 12× GN 1/1 chaud + 12× GN 1/1 froid

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

[Voir le produit en ligne](#)



## DIMENSIONS

1115×920×1400 mm

## POIDS

162 kg

## PUISSANCE

2.05 kW

## VOLUME D'EMBALLAGE

1.44 m³

## 01 Données techniques

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| Dimensions         | 1115×920×1400 mm             |
| Poids              | 162 kg                       |
| Puissance          | 2.05 kW                      |
| Volume d'emballage | 1.44 m³                      |
| Capacité           | 12×1/1 Gn Hot 12×1/1 Gn Cold |

## 02 Usage professionnel

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

## 03 Installation & raccordement

- Déballage : éliminer l'emballage conformément aux règles de sécurité locales ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques portent un marquage matériau ; vérifier que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages de transport.
- L'installation et la mise en service doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié disposant des licences d'installation et de 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.BQ1-12+12HC

# Carrello da banchetto caldo-freddo – 12× GN 1/1 caldo + 12× GN 1/1 freddo

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

[Visualizza il prodotto online](#)



**DIMENSIONI**  
1115×920×1400 mm

**PESO**  
162 kg

**POTENZA**  
2.05 kW

**VOLUME IMBALLO**  
1.44 m<sup>3</sup>

## 01 Dati tecnici

|                |                              |
|----------------|------------------------------|
| Dimensioni     | 1115×920×1400 mm             |
| Peso           | 162 kg                       |
| Potenza        | 2.05 kW                      |
| Volume imballo | 1.44 m <sup>3</sup>          |
| Capacità       | 12×1/1 Gn Hot 12×1/1 Gn Cold |

## 02 Uso professionale

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

## 03 Installazione & collegamento

- Spacchettamento: smaltire l'imballo secondo le norme di sicurezza locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono marcate; verificare che tutti i componenti siano presenti e privi di danni da trasporto.
- L'installazione e la messa in servizio devono essere eseguite solo da personale qualificato con licenze di installazione e assistenza.

## ! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BQ1-12+12HC

# Hot-and-cold banquet trolley – 12× GN 1/1 hot + 12× GN 1/1 cold

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

[View product online](#) ↗



## DIMENSIONS

1115×920×1400 mm

## WEIGHT

162 kg

## POWER

2.05 kW

## PACKAGE VOLUME

1.44 m<sup>3</sup>

## 01 Technical data

|                |                              |
|----------------|------------------------------|
| Dimensions     | 1115×920×1400 mm             |
| Weight         | 162 kg                       |
| Power          | 2.05 kW                      |
| Package volume | 1.44 m <sup>3</sup>          |
| Capacity       | 12×1/1 Gn Hot 12×1/1 Gn Cold |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Unpacking: dispose of packaging according to local safety rules; food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols; check all parts have arrived and for any shipping damage.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel holding appropriate installation/service licenses.



## Safety

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