

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.BQ2-6+6HC

Warm-Kalt-Bankettwagen – 6× GN 2/1 warm + 6× GN 2/1 kalt

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
740×1036×1640 mm

GEWICHT
117 kg

LEISTUNG
2.05 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.26 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	740×1036×1640 mm
Gewicht	117 kg
Leistung	2.05 kW
Verpackungsvolumen	1.26 m³
Kapazität	6×2/1 Gn Hot 6×2/1 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.BQ2-6+6HC

Chariot de banquet chaud-froid – 6× GN 2/1 chaud + 6× GN 2/1 froid

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

740×1036×1640 mm

POIDS

117 kg

PUISSANCE

2.05 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

1.26 m³

01 Données techniques

Dimensions	740×1036×1640 mm
Poids	117 kg
Puissance	2.05 kW
Volume d'emballage	1.26 m ³
Capacité	6×2/1 Gn Hot 6×2/1 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.BQ2-6+6HC

Carrello da banchetto caldo-freddo – 6× GN 2/1 caldo + 6× GN 2/1 freddo

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI
740×1036×1640 mm

PESO
117 kg

POTENZA
2.05 kW

VOLUME IMBALLO
1.26 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	740×1036×1640 mm
Peso	117 kg
Potenza	2.05 kW
Volume imballo	1.26 m ³
Capacità	6×2/1 Gn Hot 6×2/1 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.BQ2-6+6HC

Hot-and-cold banquet trolley – 6× GN 2/1 hot + 6× GN 2/1 cold

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

740×1036×1640 mm

WEIGHT

117 kg

POWER

2.05 kW

PACKAGE VOLUME

1.26 m³

01 Technical data

Dimensions	740×1036×1640 mm
Weight	117 kg
Power	2.05 kW
Package volume	1.26 m³
Capacity	6×2/1 Gn Hot 6×2/1 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.