

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.CY.80

# Teekocher – 8 L – 1,75 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
300×425 mm

GEWICHT  
4 kg

LEISTUNG  
1.75 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN  
0.02 m³

## 01 Technische Daten

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Abmessungen        | 300×425 mm |
| Gewicht            | 4 kg       |
| Leistung           | 1.75 kW    |
| Verpackungsvolumen | 0.02 m³    |
| Kapazität          | 8 L        |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Aufstellen auf geradem, tragfähigem Untergrund; Maßnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Die Installation ist von qualifiziertem Servicepersonal entsprechend den örtlichen Vorschriften und Sicherheitsregeln vorzunehmen.

## ! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.CY.80

# Machine à thé – 8 L – 1,75 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS  
300×425 mm

POIDS  
4 kg

PUISSANCE  
1.75 kW

VOLUME D'EMBALLAGE  
0.02 m<sup>3</sup>

## 01 Données techniques

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Dimensions         | 300×425 mm          |
| Poids              | 4 kg                |
| Puissance          | 1.75 kW             |
| Volume d'emballage | 0.02 m <sup>3</sup> |
| Capacité           | 8 L                 |

## 02 Usage professionnel

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

## 03 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et solide; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation doit être réalisée par un personnel de service qualifié conformément aux règles et réglementations locales.

## ! 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.CY.80

## Bollitore per tè – 8 L – 1,75 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**300×425 mm**

**PESO**  
**4 kg**

**POTENZA**  
**1.75 kW**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.02 m³**

### 01 Dati tecnici

|                |            |
|----------------|------------|
| Dimensioni     | 300×425 mm |
| Peso           | 4 kg       |
| Potenza        | 1.75 kW    |
| Volume imballo | 0.02 m³    |
| Capacità       | 8 L        |

### 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 dritto e resistente; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- L'installazione deve essere effettuata da personale di assistenza qualificato in conformità alle norme e ai regolamenti locali.

### ! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.CY.80

# Tea maker – 8 L – 1.75 kW

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**300×425 mm**

**WEIGHT**  
**4 kg**

**POWER**  
**1.75 kW**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.02 m³**

## 01 Technical data

|                |            |
|----------------|------------|
| Dimensions     | 300×425 mm |
| Weight         | 4 kg       |
| Power          | 1.75 kW    |
| Package volume | 0.02 m³    |
| Capacity       | 8 L        |

## 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 must be performed by qualified service personnel in accordance with local rules and safety regulations.

## ! Safety

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