

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.DN.220

# Gas-Dönergrill mit Motor oben – 10,5 kW – 630×830×983 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**630×830×983 mm**

GEWICHT  
**30 kg**

LEISTUNG  
**10.5 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.51 m³**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 630×830×983 mm |
| Gewicht            | 30 kg          |
| Leistung           | 10.5 kW        |
| Verpackungsvolumen | 0.51 m³        |
| Brenner            | 3 pcs          |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Gerät auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen und Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundige, zugelassene Techniker ausführen.

## ! Sicherheit

- Das Gerät nicht an einem schlecht beleuchteten Ort verwenden.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.DN.220

# Gril à kebab à gaz à moteur supérieur – 10,5 kW – 630×830×983 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)


**DIMENSIONS**  
**630×830×983 mm**

**POIDS**  
**30 kg**

**PUISSANCE**  
**10.5 kW**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.51 m³**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 630×830×983 mm |
| Poids              | 30 kg          |
| Puissance          | 10.5 kW        |
| Volume d'emballage | 0.51 m³        |
| Brûleurs           | 3 pcs          |

## 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 plat et solide et prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et agréé.

## ! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local mal éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.DN.220

# Gyros grill a gas con motore superiore – 10,5 kW – 630×830×983 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**630×830×983 mm**

**PESO**  
**30 kg**

**POTENZA**  
**10.5 kW**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.51 m³**

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 630×830×983 mm |
| Peso           | 30 kg          |
| Potenza        | 10.5 kW        |
| Volume imballo | 0.51 m³        |
| Bruciatori     | 3 pcs          |

## 02 Uso professionale

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

## 03 Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un pavimento piano e resistente e adottare misure per evitare ribaltamenti.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato e autorizzato.

## ! Sicurezza

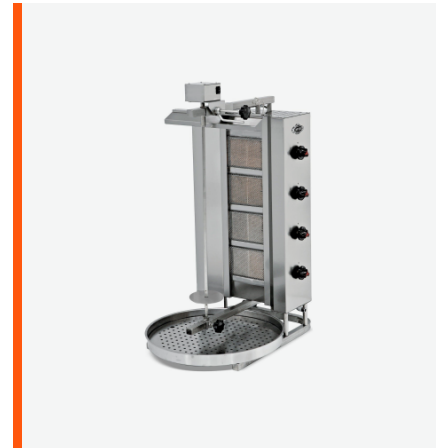
- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.DN.220

# Gas shawarma grill with top motor – 10.5 kW – 630×830×983 mm

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

[View product online](#)



**DIMENSIONS**  
**630×830×983 mm**

**WEIGHT**  
**30 kg**

**POWER**  
**10.5 kW**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.51 m³**

## 01 Technical data

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensions     | 630×830×983 mm |
| Weight         | 30 kg          |
| Power          | 10.5 kW        |
| Package volume | 0.51 m³        |
| Burners        | 3 pcs          |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the appliance on a flat, sturdy surface and take precautions 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.