

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EI.02

# Beheizte Einheit mit 2 Schubladen – 4 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**825×640×680 mm**

GEWICHT  
**69 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.3 m³**

LEISTUNG  
**4 kW**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 825×640×680 mm |
| Gewicht            | 69 kg          |
| Verpackungsvolumen | 0.3 m³         |
| Leistung           | 4 kW           |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenen, tragfähigen Untergrund stellen und gegen Kippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz erfolgen.

## ! Sicherheit

- Nicht an schlecht beleuchteten Arbeitsplätzen verwenden.
- Keine drehenden bzw. beweglichen Teile während des Betriebs berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EI.02

# Meuble chauffant à 2 tiroirs – 4 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



**DIMENSIONS**  
825×640×680 mm

**POIDS**  
69 kg

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
0.3 m³

**PUISSANCE**  
4 kW

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 825×640×680 mm |
| Poids              | 69 kg          |
| Volume d'emballage | 0.3 m³         |
| Puissance          | 4 kW           |

## 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 résistant et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié disposant des licences nécessaires.

## ! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EI.02

# Modulo riscaldato a 2 cassette – 4 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
825×640×680 mm

**PESO**  
69 kg

**VOLUME IMBALLO**  
0.3 m³

**POTENZA**  
4 kW

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 825×640×680 mm |
| Peso           | 69 kg          |
| Volume imballo | 0.3 m³         |
| Potenza        | 4 kW           |

## 02 Uso professionale

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

## 03 Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su un piano diritto e resistente e adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate da personale qualificato in possesso delle licenze richieste.

## ! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EI.02

# Two-drawer heated unit – 2 drawers – 4 kW

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
825×640×680 mm

**WEIGHT**  
69 kg

**PACKAGE VOLUME**  
0.3 m<sup>3</sup>

**POWER**  
4 kW

## 01 Technical data

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Dimensions     | 825×640×680 mm     |
| Weight         | 69 kg              |
| Package volume | 0.3 m <sup>3</sup> |
| Power          | 4 kW               |

## 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 and take measures to prevent overturning.
- Installation and servicing must be performed by qualified personnel holding the required licences.

## ! Safety

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