

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-10

Elektro-Kombidämpfer mit manueller Beschwädung – 10× GN 1/1 – 16,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1060×1095×1624 mm

GEWICHT
181 kg

LEISTUNG
16.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.89 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1060×1095×1624 mm
Gewicht	181 kg
Leistung	16.5 kW
Verpackungsvolumen	1.89 m³
Kapazität	10×(1/1 Gn)

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Produkt auf eine ebene, feste Fläche stellen; Vorkehrungen gegen Umsturz treffen.
- Installation darf nur von autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften erfolgen; Installations-/Servicepersonal muss lizenziert sein.

! Sicherheit

- Nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-10

Four mixte électrique à injection de vapeur manuelle – 10× GN 1/1 – 16,5 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1060×1095×1624 mm

POIDS

181 kg

PUISSANCE

16.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

1.89 m³

01 Données techniques

Dimensions	1060×1095×1624 mm
Poids	181 kg
Puissance	16.5 kW
Volume d'emballage	1.89 m³
Capacité	10×(1/1 Gn)

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Poser le produit sur un sol plat et solide; prendre des précautions contre le basculement.
- L'installation doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé conformément aux réglementations en vigueur; le personnel d'installation/maintenance doit être titulaire d'une licence.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux sans éclairage adéquat.
- Ne pas toucher aux pièces mobiles pendant l'utilisation.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-10

Forno combinato elettrico con umidificazione manuale – 10× GN 1/1 – 16,5 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1060×1095×1624 mm

PESO

181 kg

POTENZA

16.5 kW

VOLUME IMBALLO

1.89 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1060×1095×1624 mm
Peso	181 kg
Potenza	16.5 kW
Volume imballo	1.89 m³
Capacità	10×(1/1 Gn)

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 pavimento piano e solido; prendere le necessarie precauzioni contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita solo da personale autorizzato secondo le normative vigenti; il personale di installazione/manutenzione deve essere in possesso di licenza.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali privi di illuminazione adeguata.
- Non toccare le parti in movimento durante l'uso.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-10

Electric combi oven with manual steam injection – 10× GN 1/1 – 16.5 kW

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1060×1095×1624 mm

WEIGHT

181 kg

POWER

16.5 kW

PACKAGE VOLUME

1.89 m³

01 Technical data

Dimensions	1060×1095×1624 mm
Weight	181 kg
Power	16.5 kW
Package volume	1.89 m³
Capacity	10×(1/1 Gn)

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the product on flat, solid ground and take precautions to prevent tipping.
- Installation must be carried out by authorized personnel in accordance with current regulations; installation/service personnel must hold an installation/service license.

! Safety

- Do not use the appliance in facilities without adequate lighting.
- Do not touch any moving parts while the appliance is in use.