

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-20

# Elektro-Kombidämpfer mit manueller Beschwadung – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 24 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
1241×1108×1134 mm

GEWICHT  
198 kg

LEISTUNG  
24 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN  
1.56 m³

## 01 Technische Daten

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Abmessungen        | 1241×1108×1134 mm         |
| Gewicht            | 198 kg                    |
| Leistung           | 24 kW                     |
| Verpackungsvolumen | 1.56 m³                   |
| Kapazität          | 20×(1/1 Gn) - 10×(2/1 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&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-20

# Four mixte électrique à injection de vapeur manuelle – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 24 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)


## DIMENSIONS

1241×1108×1134 mm

## POIDS

198 kg

## PUISSANCE

24 kW

## VOLUME D'EMBALLAGE

1.56 m³

## 01 Données techniques

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Dimensions         | 1241×1108×1134 mm         |
| Poids              | 198 kg                    |
| Puissance          | 24 kW                     |
| Volume d'emballage | 1.56 m³                   |
| Capacité           | 20×(1/1 Gn) - 10×(2/1 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-20

# Forno combinato elettrico con umidificazione manuale – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 24 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



## DIMENSIONI

1241×1108×1134 mm

## PESO

198 kg

## POTENZA

24 kW

## VOLUME IMBALLO

1.56 m³

## 01 Dati tecnici

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Dimensioni     | 1241×1108×1134 mm         |
| Peso           | 198 kg                    |
| Potenza        | 24 kW                     |
| Volume imballo | 1.56 m³                   |
| Capacità       | 20×(1/1 Gn) - 10×(2/1 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-20

# Electric combi oven with manual steam injection – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 24 kW

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

[View product online](#) ↗



## DIMENSIONS

1241×1108×1134 mm

## WEIGHT

198 kg

## POWER

24 kW

## PACKAGE VOLUME

1.56 m³

## 01 Technical data

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Dimensions     | 1241×1108×1134 mm         |
| Weight         | 198 kg                    |
| Power          | 24 kW                     |
| Package volume | 1.56 m³                   |
| Capacity       | 20×(1/1 Gn) - 10×(2/1 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.