

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-40

Elektro-Kombidämpfer mit manueller Beschwadung – inkl. GN 1/1-Hordenwagen und Tablettatz – 47,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#)



ABMESSUNGEN
1235×1110×1900 mm

GEWICHT
366 kg

LEISTUNG
47.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
2.6 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1235×1110×1900 mm
Gewicht	366 kg
Leistung	47.5 kW
Verpackungsvolumen	2.6 m³
Kapazität	40×(1/1 Gn) - 20×(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&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.EKF-40

Four mixte électrique à injection de vapeur manuelle – avec chariot GN 1/1 et jeu de plaques inclus – 47,5 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

1235×1110×1900 mm

POIDS

366 kg

PUISSANCE

47.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

2.6 m³

01 Données techniques

Dimensions	1235×1110×1900 mm
Poids	366 kg
Puissance	47.5 kW
Volume d'emballage	2.6 m³
Capacité	40×(1/1 Gn) - 20×(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-40

Forno combinato elettrico con umidificazione manuale – con carrello GN 1/1 e set di teglie inclusi – 47,5 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI
1235×1110×1900 mm

PESO
366 kg

POTENZA
47.5 kW

VOLUME IMBALLO
2.6 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1235×1110×1900 mm
Peso	366 kg
Potenza	47.5 kW
Volume imballo	2.6 m ³
Capacità	40×(1/1 Gn) - 20×(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-40

Electric combi oven with manual steam injection – including GN 1/1 tray trolley and tray kit – 47.5 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1235×1110×1900 mm

WEIGHT

366 kg

POWER

47.5 kW

PACKAGE VOLUME

2.6 m³

01 Technical data

Dimensions	1235×1110×1900 mm
Weight	366 kg
Power	47.5 kW
Package volume	2.6 m³
Capacity	40×(1/1 Gn) - 20×(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.