

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.ETK.02

Eloxierte Knochensäge mit Untergestell

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
550×670×1540 mm

GEWICHT
75 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.56 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Technische Daten

Abmessungen	550×670×1540 mm
Gewicht	75 kg
Verpackungsvolumen	0.56 m³

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Ist kein Standfuss (optional) vorhanden, die Säge auf einen Tisch stellen; Mindestabstand zur nächstliegenden Wand 1000 mm.
- Montage und Service müssen durch fachkundige, vom Hersteller autorisierte Personen erfolgen.

! Sicherheit

- Vor Montage, Inbetriebnahme und Wartung die Anleitung sorgfältig lesen; falsche Montage oder Teilewechsel können zu Sachschaden oder Personenverletzung führen.
- Gerät nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.ETK.02

Scie à os anodisée avec support

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

550×670×1540 mm

POIDS

75 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.56 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Données techniques

Dimensions	550×670×1540 mm
Poids	75 kg
Volume d'emballage	0.56 m³

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Si aucun pied (option) n'est présent, poser la scie sur une table à 1000 mm minimum du mur le plus proche.
- Le montage et l'entretien doivent être effectués par du personnel compétent et autorisé par le fabricant.

! Sécurité

- Lire attentivement les instructions avant montage, mise en service et maintenance ; un montage ou un remplacement de pièces incorrect peut causer des dommages ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des lieux insuffisamment éclairés.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.ETK.02

Segaossa anodizzata con supporto

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

550×670×1540 mm

PESO

75 kg

VOLUME IMBALLO

0.56 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Dati tecnici

Dimensioni	550×670×1540 mm
Peso	75 kg
Volume imballo	0.56 m³

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Se non è presente il piede (opzionale), posizionare la sega su un tavolo con distanza di 1000 mm dalla parete più vicina.
- Montaggio e assistenza devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.

! Sicurezza

- Prima del montaggio, dell'avviamento e della manutenzione leggere attentamente le istruzioni; montaggi o sostituzioni errate possono provocare danni o lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.ETK.02

Anodized bone saw with stand

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

550×670×1540 mm

WEIGHT

75 kg

PACKAGE VOLUME

0.56 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Technical data

Dimensions	550×670×1540 mm
Weight	75 kg
Package volume	0.56 m³

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- If optional legs are not fitted, place the saw on a bench with a 1000 mm clearance to the nearest wall.
- Assembly and service must be performed by trained personnel authorised by the manufacturer.

! Safety

- Read the instructions carefully before mounting, commissioning and maintenance; incorrect assembly or part replacement may cause damage or personal injury.
- Do not operate the machine in areas with insufficient lighting.