

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GF.01-D

Gold Midi Pizzaofen, doppelstöckig – Ø340mm×4+4Pizza pcs – Backfläche 700×700×164 mm – 15 kW

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

[Produkt online ansehen](#)



ABMESSUNGEN

1134×1091×1032 mm

INNENMASSE

700×700×164 mm

GEWICHT

120 kg

LEISTUNG

15 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	1134×1091×1032 mm
Innenmasse	700×700×164 mm
Gewicht	120 kg
Leistung	15 kW
Verpackungsvolumen	1.28 m³
Pizza-Kapazität	Ø 340 mm×4+4 Pizza

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Gegenmaßnahmen gegen Kippen treffen.
- Der Techniker für Installation und Service muss fachkundig sein und über die hierfür erforderlichen Lizenzen verfügen.

! Sicherheit

- Nicht an Orten mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GF.01-D

Four à pizza Gold Midi à deux niveaux – Ø340mm×4+4Pizza pcs – sole 700×700×164 mm – 15 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

1134×1091×1032 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES

700×700×164 mm

POIDS

120 kg

PUISSANCE

15 kW

01 Données techniques

Dimensions	1134×1091×1032 mm
Dimensions intérieures	700×700×164 mm
Poids	120 kg
Puissance	15 kW
Volume d'emballage	1.28 m³
Capacité pizzas	Ø 340 mm×4+4 Pizza

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Installer l'appareil sur un sol plat et solide; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être compétent et titulaire des licences requises.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GF.01-D

Forno pizza Gold Midi a due piani – Ø340mm×4+4 Pizza pcs – piano di cottura 700×700×164 mm – 15 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1134×1091×1032 mm

DIMENSIONI INTERNE

700×700×164 mm

PESO

120 kg

POTENZA

15 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	1134×1091×1032 mm
Dimensioni interne	700×700×164 mm
Peso	120 kg
Potenza	15 kW
Volume imballo	1.28 m³
Capacità pizze	Ø 340 mm×4+4 Pizza

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 piano d'appoggio rettilineo e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico per installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze aziendali appropriate.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GF.01-D

Gold Midi double-deck pizza oven – Ø340mm×4+4 Pizza pcs – 700×700×164 mm baking deck – 15 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1134×1091×1032 mm

INTERNAL DIMENSIONS

700×700×164 mm

WEIGHT

120 kg

POWER

15 kW

01 Technical data

Dimensions	1134×1091×1032 mm
Internal dimensions	700×700×164 mm
Weight	120 kg
Power	15 kW
Package volume	1.28 m³
Pizza capacity	Ø 340 mm×4+4 Pizza

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; take precautions against overturning.
- The technician responsible for installation and service must be qualified and hold the required licenses.

! Safety

- Do not use the appliance in an inadequately lit area.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.