

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GF.02-D

Gold Maxi Pizzaofen, doppelstöckig – Ø340mm6+6Pizza pcs – Backfläche 1055×700×164 mm – 20 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN

1486×1091×1032 mm

INNENMASSE

1055×700×164 mm

GEWICHT

249 kg

LEISTUNG

20 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	1486×1091×1032 mm
Innenmasse	1055×700×164 mm
Gewicht	249 kg
Leistung	20 kW
Verpackungsvolumen	1.67 m³
Pizza-Kapazität	Ø 340 mm 6+6 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.02-D

Four à pizza Gold Maxi à deux niveaux – Ø340mm6+6Pizza pcs – sole 1055×700×164 mm – 20 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1486×1091×1032 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES

1055×700×164 mm

POIDS

249 kg

PUISSANCE

20 kW

01 Données techniques

Dimensions	1486×1091×1032 mm
Dimensions intérieures	1055×700×164 mm
Poids	249 kg
Puissance	20 kW
Volume d'emballage	1.67 m³
Capacité pizzas	Ø 340 mm 6+6 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.02-D

Forno pizza Gold Maxi a due piani – Ø340mm6+6Pizza pcs – piano di cottura 1055×700×164 mm – 20 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI

1486×1091×1032 mm

DIMENSIONI INTERNE

1055×700×164 mm

PESO

249 kg

POTENZA

20 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	1486×1091×1032 mm
Dimensioni interne	1055×700×164 mm
Peso	249 kg
Potenza	20 kW
Volume imballo	1.67 m³
Capacità pizze	Ø 340 mm 6+6 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.02-D

Gold Maxi double-deck pizza oven – Ø340mm6+6Pizza pcs – 1055×700×164 mm baking deck – 20 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1486×1091×1032 mm

INTERNAL DIMENSIONS

1055×700×164 mm

WEIGHT

249 kg

POWER

20 kW

01 Technical data

Dimensions	1486×1091×1032 mm
Internal dimensions	1055×700×164 mm
Weight	249 kg
Power	20 kW
Package volume	1.67 m³
Pizza capacity	Ø 340 mm 6+6 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.