

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GKF-20

Gas-Kombidämpfer mit manueller Beschwädung – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 35 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1241×1105×1134 mm

GEWICHT
221 kg

LEISTUNG
35 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.55 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1241×1105×1134 mm
Gewicht	221 kg
Leistung	35 kW
Verpackungsvolumen	1.55 m ³
Kapazität	20×(GN-1/1) - 10×(GN-2/1) L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, standsicherem Boden aufstellen; Sicherungsmaßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal durchführen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GKF-20

Four mixte à gaz à injection de vapeur manuelle – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 35 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1241×1105×1134 mm

POIDS

221 kg

PUISSANCE

35 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

1.55 m³

01 Données techniques

Dimensions	1241×1105×1134 mm
Poids	221 kg
Puissance	35 kW
Volume d'emballage	1.55 m³
Capacité	20×(GN-1/1) - 10×(GN-2/1) L

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 droit et stable ; prendre des mesures pour éviter tout renversement.
- Installation et maintenance uniquement par du personnel qualifié et titulaire des licences requises.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GKF-20

Forno combinato a gas con umidificazione manuale – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 35 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1241×1105×1134 mm

PESO

221 kg

POTENZA

35 kW

VOLUME IMBALLO

1.55 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1241×1105×1134 mm
Peso	221 kg
Potenza	35 kW
Volume imballo	1.55 m³
Capacità	20×(GN-1/1) - 10×(GN-2/1) L

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 terreno piano e stabile; prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza solo da personale qualificato e con licenza.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GKF-20

Gas combi oven with manual steam injection – 20× GN 1/1 / 10× GN 2/1 – 35 kW

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

1241×1105×1134 mm

WEIGHT

221 kg

POWER

35 kW

PACKAGE VOLUME

1.55 m³

01 Technical data

Dimensions	1241×1105×1134 mm
Weight	221 kg
Power	35 kW
Package volume	1.55 m ³
Capacity	20×(GN-1/1) - 10×(GN-2/1) L

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy floor; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.