

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GN.150

Vakuum-GN-Behälter – 20,5 L

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
530×325×150 mm

GEWICHT
2.7 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.026 m³

KAPAZITÄT
20,5 L

01 Technische Daten

Abmessungen	530×325×150 mm
Gewicht	2.7 kg
Verpackungsvolumen	0.026 m³
Kapazität	20,5 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Aufstellung, Anschluss und Service dürfen nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GN.150

Bac GN sous vide – 20,5 L

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS
530×325×150 mm

POIDS
2.7 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.026 m³

CAPACITÉ
20,5 L

01 Données techniques

Dimensions	530×325×150 mm
Poids	2.7 kg
Volume d'emballage	0.026 m³
Capacité	20,5 L

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des précautions contre le basculement.
- L'installation, le raccordement et le service doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GN.150

Contenitore GN sottovuoto – 20,5 L

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
530×325×150 mm

PESO
2.7 kg

VOLUME IMBALLO
0.026 m³

CAPACITÀ
20,5 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	530×325×150 mm
Peso	2.7 kg
Volume imballo	0.026 m³
Capacità	20,5 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 un piano dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e interventi di assistenza devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.GN.150

Vacuum GN container – 20.5 L

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS
530×325×150 mm

WEIGHT
2.7 kg

PACKAGE VOLUME
0.026 m³

CAPACITY
20,5 L

01 Technical data

Dimensions	530×325×150 mm
Weight	2.7 kg
Package volume	0.026 m³
Capacity	20,5 L

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.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel only.

! Safety

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