

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.HA.02.Y

Teigausrollmaschine – Rollenbreite 300 mm – 430×493×710 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
430×493×710 mm

GEWICHT
37 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.15 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Technische Daten

Abmessungen	430×493×710 mm
Gewicht	37 kg
Verpackungsvolumen	0.15 m³

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Gerät auf einen ebenen, tragfähigen Untergrund stellen; Gegenmaßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz ausgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.HA.02.Y

Laminoir à pâte – largeur de rouleau 300 mm – 430×493×710 mm

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS
430×493×710 mm

POIDS
37 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.15 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Données techniques

Dimensions	430×493×710 mm
Poids	37 kg
Volume d'emballage	0.15 m³

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 plat et solide ; prendre les mesures nécessaires pour éviter tout basculement.
- Les opérations d'installation et de maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.HA.02.Y

Sfogliatrice per impasto – larghezza rullo 300 mm – 430×493×710 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
430×493×710 mm

PESO
37 kg

VOLUME IMBALLO
0.15 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Dati tecnici

Dimensioni	430×493×710 mm
Peso	37 kg
Volume imballo	0.15 m³

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 pavimento piano e resistente; adottare precauzioni per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere specializzato e possedere le licenze di installazione e assistenza previste.

! 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.HA.02.Y

Dough sheeter – 300 mm roller width – 430×493×710 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

430×493×710 mm

WEIGHT

37 kg

PACKAGE VOLUME

0.15 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Technical data

Dimensions	430×493×710 mm
Weight	37 kg
Package volume	0.15 m³

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 surface; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by professional personnel holding the required installation/service licences.

! Safety

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