

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.KU.01

Beheizte Nussstation mit 4 Schubladen

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
340×380×450 mm

GEWICHT
11 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.06 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Technische Daten

Abmessungen	340×380×450 mm
Gewicht	11 kg
Verpackungsvolumen	0.06 m³

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; entsprechende Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht an schwach beleuchteten Orten verwenden.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.KU.01

Station chauffante à 4 tiroirs pour fruits secs

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
340×380×450 mm

POIDS
11 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.06 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Données techniques

Dimensions	340×380×450 mm
Poids	11 kg
Volume d'emballage	0.06 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 droit et solide; prendre des mesures pour éviter le renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un technicien qualifié disposant des autorisations requises.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.KU.01

Unità riscaldata a 4 cassette per frutta secca

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

340×380×450 mm

PESO

11 kg

VOLUME IMBALLO

0.06 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Dati tecnici

Dimensioni	340×380×450 mm
Peso	11 kg
Volume imballo	0.06 m ³

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 diritto e solido; prendere le necessarie misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze previste.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.KU.01

Four-drawer heated nut station – 4 drawers

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

340×380×450 mm

WEIGHT

11 kg

PACKAGE VOLUME

0.06 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Technical data

Dimensions	340×380×450 mm
Weight	11 kg
Package volume	0.06 m³

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 necessary measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by a qualified technician holding the required licences.



Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.