

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MBLB.03

Bain-Marie-Thermowagen – 3,5 kW – 4×1/1 Gn

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1505×705×850 mm

GEWICHT
60 kg

LEISTUNG
3.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.9 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1505×705×850 mm
Gewicht	60 kg
Leistung	3.5 kW
Verpackungsvolumen	0.9 m³
Kapazität	4×1/1 Gn

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Die Installation und der Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Installations- und Serviceberechtigungen durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MBLB.03

Chariot bain-marie chauffant – 3,5 kW – 4×1/1 Gn

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS

1505×705×850 mm

POIDS

60 kg

PUISSANCE

3.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

0.9 m³

01 Données techniques

Dimensions	1505×705×850 mm
Poids	60 kg
Puissance	3.5 kW
Volume d'emballage	0.9 m³
Capacité	4×1/1 Gn

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol plat et stable; prendre les dispositions nécessaires pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié disposant des autorisations d'installation et de service.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MBLB.03

Carrello bagnomaria riscaldato – 3,5 kW – 4×1/1 Gn

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1505×705×850 mm

PESO

60 kg

POTENZA

3.5 kW

VOLUME IMBALLO

0.9 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1505×705×850 mm
Peso	60 kg
Potenza	3.5 kW
Volume imballo	0.9 m³
Capacità	4×1/1 Gn

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su un pavimento livellato e resistente; adottare le misure necessarie contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate da personale specializzato con le relative abilitazioni aziendali.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MBLB.03

Heated bain-marie trolley – 3.5 kW – 4×1/1 Gn

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1505×705×850 mm

WEIGHT

60 kg

POWER

3.5 kW

PACKAGE VOLUME

0.9 m³

01 Technical data

Dimensions	1505×705×850 mm
Weight	60 kg
Power	3.5 kW
Package volume	0.9 m³
Capacity	4×1/1 Gn

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 and take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation and service authorisations.



Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.