

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MF8

Gärschrank – für Gas-Konditorei-Konvektionsöfen

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1030×797×834 mm

GEWICHT
64 kg

LEISTUNG
2.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.69 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1030×797×834 mm
Gewicht	64 kg
Leistung	2.5 kW
Verpackungsvolumen	0.69 m³
Tablettkapazität	8-40×60 pcs

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Umkippen sichern.
- Installations- und Servicearbeiten durch fachkundiges Personal ausführen lassen.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MF8

Armoire de fermentation – pour fours pâtisseries à gaz à convection

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS
1030×797×834 mm

POIDS
64 kg

PUISSANCE
2.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.69 m³

01 Données techniques

Dimensions	1030×797×834 mm
Poids	64 kg
Puissance	2.5 kW
Volume d'emballage	0.69 m³
Capacité plateaux	8-40×60 pcs

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures pour éviter le basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MF8

Armadio di lievitazione – per forni a gas a convezione per pasticceria

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI
1030×797×834 mm

PESO
64 kg

POTENZA
2.5 kW

VOLUME IMBALLO
0.69 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1030×797×834 mm
Peso	64 kg
Potenza	2.5 kW
Volume imballo	0.69 m ³
Capacità teglie	8-40×60 pcs

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 dritto e robusto; prendere precauzioni contro il ribaltamento.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MF8

Proofing cabinet – for gas patisserie convection ovens

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1030×797×834 mm

WEIGHT

64 kg

POWER

2.5 kW

PACKAGE VOLUME

0.69 m³

01 Technical data

Dimensions	1030×797×834 mm
Weight	64 kg
Power	2.5 kW
Package volume	0.69 m ³
Tray capacity	8-40×60 pcs

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 carried out by qualified personnel.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.