

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MFI.20

Isolierter Gärschrank

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
630×850×1900 mm

GEWICHT
104 kg

LEISTUNG
4 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.02 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	630×850×1900 mm
Gewicht	104 kg
Leistung	4 kW
Verpackungsvolumen	1.02 m³
Tablettkapazität	16×(40×60) pcs

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren; Maßnahmen gegen mögliche Umkipppgefahr treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MFI.20

Armoire de fermentation isolée

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
630×850×1900 mm

POIDS
104 kg

PUISSANCE
4 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
1.02 m³

01 Données techniques

Dimensions	630×850×1900 mm
Poids	104 kg
Puissance	4 kW
Volume d'emballage	1.02 m³
Capacité plateaux	16×(40×60) pcs

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 stable ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des autorisations requises.

! 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.MFI.20

Armadio di lievitazione isolato

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
630×850×1900 mm

PESO
104 kg

POTENZA
4 kW

VOLUME IMBALLO
1.02 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	630×850×1900 mm
Peso	104 kg
Potenza	4 kW
Volume imballo	1.02 m³
Capacità teglie	16×(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 piano diritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con le necessarie licenze.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.MFI.20

Insulated proofing cabinet

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

630×850×1900 mm

WEIGHT

104 kg

POWER

4 kW

PACKAGE VOLUME

1.02 m³

01 Technical data

Dimensions	630×850×1900 mm
Weight	104 kg
Power	4 kW
Package volume	1.02 m ³
Tray capacity	16×(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 measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel with appropriate licences.

! Safety

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