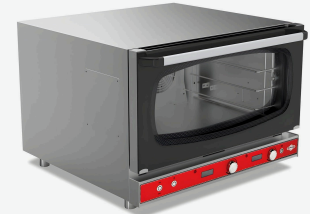


M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE4-U

Pâtisserie-Heissluftofen mit oberer Türöffnung – 7 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
802×856×587 mm

GEWICHT
90 kg

LEISTUNG
7 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.4 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	802×856×587 mm
Gewicht	90 kg
Leistung	7 kW
Verpackungsvolumen	0.4 m³
Tablettenkapazität	4-40×60 pcs

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Boden aufstellen; Massnahmen gegen Umsturz treffen.
- Die Installation und der Service sind nur von einer fachkundigen, lizenzierten Person durchzuführen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Bauteilen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE4-U

Four à convection pâtissier à ouverture supérieure – 7 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
802×856×587 mm

POIDS
90 kg

PUISSANCE
7 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.4 m³

01 Données techniques

Dimensions	802×856×587 mm
Poids	90 kg
Puissance	7 kW
Volume d'emballage	0.4 m³
Capacité plateaux	4-40×60 pcs

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Installer sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre le renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié et titulaire des licences requises.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE4-U

Forno a convezione per pasticceria con apertura superiore – 7 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
802×856×587 mm

PESO
90 kg

POTENZA
7 kW

VOLUME IMBALLO
0.4 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	802×856×587 mm
Peso	90 kg
Potenza	7 kW
Volume imballo	0.4 m³
Capacità teglie	4-40×60 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 piano e stabile; prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e in possesso delle licenze di installazione e servizio.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE4-U

Top-opening pastry convection oven – 7 kW

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS
802×856×587 mm

WEIGHT
90 kg

POWER
7 kW

PACKAGE VOLUME
0.4 m³

01 Technical data

Dimensions	802×856×587 mm
Weight	90 kg
Power	7 kW
Package volume	0.4 m³
Tray capacity	4-40×60 pcs

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation and service licences.

! Safety

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