

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE8

Elektro-Pâtisserie-Heissluftofen mit manueller Beschwadung – 19,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1040×1040×1312 mm

GEWICHT
163 kg

LEISTUNG
19.5 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
1.42 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1040×1040×1312 mm
Gewicht	163 kg
Leistung	19.5 kW
Verpackungsvolumen	1.42 m³
Tablettkapazität	8-40×60 pcs

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Produkt auf eine ebene, feste Fläche stellen; Vorkehrungen gegen Umsturz treffen.
- Installation darf nur von autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften erfolgen; Installations-/Servicepersonal muss lizenziert sein.

! Sicherheit

- Nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE8

Four à convection pâtissier électrique à injection de vapeur manuelle – 19,5 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1040×1040×1312 mm

POIDS

163 kg

PUISSANCE

19.5 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

1.42 m³

01 Données techniques

Dimensions	1040×1040×1312 mm
Poids	163 kg
Puissance	19.5 kW
Volume d'emballage	1.42 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 le produit sur un sol plat et solide; prendre des précautions contre le basculement.
- L'installation doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé conformément aux réglementations en vigueur; le personnel d'installation/maintenance doit être titulaire d'une licence.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux sans éclairage adéquat.
- Ne pas toucher aux pièces mobiles pendant l'utilisation.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE8

Forno a convezione elettrico per pasticceria con umidificazione manuale – 19,5 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1040×1040×1312 mm

PESO

163 kg

POTENZA

19.5 kW

VOLUME IMBALLO

1.42 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1040×1040×1312 mm
Peso	163 kg
Potenza	19.5 kW
Volume imballo	1.42 m³
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 piano e solido; prendere le necessarie precauzioni contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita solo da personale autorizzato secondo le normative vigenti; il personale di installazione/manutenzione deve essere in possesso di licenza.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali privi di illuminazione adeguata.
- Non toccare le parti in movimento durante l'uso.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFE8

Electric pastry convection oven with manual steam injection – 19.5 kW

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1040×1040×1312 mm

WEIGHT

163 kg

POWER

19.5 kW

PACKAGE VOLUME

1.42 m³

01 Technical data

Dimensions	1040×1040×1312 mm
Weight	163 kg
Power	19.5 kW
Package volume	1.42 m³
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 flat, solid ground and take precautions to prevent tipping.
- Installation must be carried out by authorized personnel in accordance with current regulations; installation/service personnel must hold an installation/service license.



Safety

- Do not use the appliance in facilities without adequate lighting.
- Do not touch any moving parts while the appliance is in use.