

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PFG8

Gas-Pâtisserie-Heissluftofen mit manueller Beschwädung – 35 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN

1045×1043×1312 mm

GEWICHT

181 kg

LEISTUNG

35 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN

1.43 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1045×1043×1312 mm
Gewicht	181 kg
Leistung	35 kW
Verpackungsvolumen	1.43 m ³
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.PFG8

Four à convection pâtissier à gaz à injection de vapeur manuelle – 35 kW

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS

1045×1043×1312 mm

POIDS

181 kg

PUISSANCE

35 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

1.43 m³

01 Données techniques

Dimensions	1045×1043×1312 mm
Poids	181 kg
Puissance	35 kW
Volume d'emballage	1.43 m ³
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.PFG8

Forno a convezione a gas per pasticceria con umidificazione manuale – 35 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#)

**DIMENSIONI****1045×1043×1312 mm****PESO****181 kg****POTENZA****35 kW****VOLUME IMBALLO****1.43 m³****01 Dati tecnici**

Dimensioni	1045×1043×1312 mm
Peso	181 kg
Potenza	35 kW
Volume imballo	1.43 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 diritto 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.PFG8

Gas pastry convection oven with manual steam injection – 35 kW

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1045×1043×1312 mm

WEIGHT

181 kg

POWER

35 kW

PACKAGE VOLUME

1.43 m³

01 Technical data

Dimensions	1045×1043×1312 mm
Weight	181 kg
Power	35 kW
Package volume	1.43 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.