

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PKF-50- US

Warmhalterost – 896×730×251 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
896×730×251 mm

GEWICHT
27 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.16 m³

M&R GASTRO
Professional

01 Technische Daten

Abmessungen	896×730×251 mm
Gewicht	27 kg
Verpackungsvolumen	0.16 m³

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Vor der Installation die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen.
- Die Installation darf nur von autorisiertem Personal nach den jeweils geltenden länderspezifischen Vorschriften ausgeführt werden.

! Sicherheit

- Vor dem Betrieb sicherstellen, dass die Schornsteinabdeckung (Flue cover) geöffnet ist (vollständig offen bei Stellung 5).
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Ofen reinigen.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PKF-50- US

Grille de maintien au chaud – 896×730×251 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

896×730×251 mm

POIDS

27 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.16 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Données techniques

Dimensions	896×730×251 mm
Poids	27 kg
Volume d'emballage	0.16 m ³

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien avant l'installation.
- L'installation doit être réalisée uniquement par du personnel autorisé conformément aux prescriptions du pays d'installation.



Sécurité

- Avant usage, vérifier que le couvre-conduit (flue cover) est ouvert (complètement ouvert au niveau 5).
- Nettoyer le four avant la première utilisation.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PKF-50- US

Griglia di mantenimento – 896×730×251 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

896×730×251 mm

PESO

27 kg

VOLUME IMBALLO

0.16 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Dati tecnici

Dimensioni	896×730×251 mm
Peso	27 kg
Volume imballo	0.16 m³

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione.
- L'installazione deve essere eseguita solo da personale autorizzato secondo le disposizioni del paese di installazione.

! Sicurezza

- Prima dell'uso assicurarsi che la copertura della canna fumaria (flue cover) sia aperta (completamente aperta alla posizione 5).
- Pulire il forno prima del primo utilizzo.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PKF-50- US

Warming rack – 896×730×251 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

896×730×251 mm

WEIGHT

27 kg

PACKAGE VOLUME

0.16 m³

M&R GASTRO

Professional

01 Technical data

Dimensions	896×730×251 mm
Weight	27 kg
Package volume	0.16 m³

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Read the operating and maintenance instructions carefully before installation.
- Installation must be carried out only by authorized personnel in accordance with the regulations of the country of installation.



Safety

- Before use, ensure the flue cover is open (fully open at level 5).
- Clean the oven before first use.