

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FE020-D

Doppel-Elektrofritteuse mit Unterbau – 14+14 L – 21 kW – Serie 700

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
800×730×850 mm

GEWICHT
70 kg

LEISTUNG
21 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.18 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	800×730×850 mm
Gewicht	70 kg
Leistung	21 kW
Verpackungsvolumen	0.18 m ³
Kapazität	14+14 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Sicherungsmaßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FE020-D

Friteuse électrique double avec soubassement – 14+14 L – 21 kW – série 700

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS
800×730×850 mm

POIDS
70 kg

PUISSANCE
21 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.18 m³

01 Données techniques

Dimensions	800×730×850 mm
Poids	70 kg
Puissance	21 kW
Volume d'emballage	0.18 m ³
Capacité	14+14 L

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 droit et solide ; prendre des mesures pour éviter tout renversement.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent être réalisées par un personnel qualifié et titulaire des licences requises.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FE020-D

Friggitrice elettrica doppia con mobile sottostante – 14+14 L – 21 kW – serie 700

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
800×730×850 mm

PESO
70 kg

POTENZA
21 kW

VOLUME IMBALLO
0.18 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	800×730×850 mm
Peso	70 kg
Potenza	21 kW
Volume imballo	0.18 m ³
Capacità	14+14 L

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 dritto e robusto; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico incaricato dell'installazione e dell'assistenza deve essere specializzato e in possesso delle licenze previste dall'azienda.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FE020-D

Double electric fryer with base cabinet – 14+14 L – 21 kW – 700 Series

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

[View product online](#)



DIMENSIONS
800×730×850 mm

WEIGHT
70 kg

POWER
21 kW

PACKAGE VOLUME
0.18 m³

01 Technical data

Dimensions	800×730×850 mm
Weight	70 kg
Power	21 kW
Package volume	0.18 m ³
Capacity	14+14 L

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 and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by personnel who are professional and hold installation/service licenses.

! Safety

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