

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FG020

Doppel-Gasfritteuse mit Unterbau – 16+16 L – 34,82 kW – Serie 700

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
800×730×850 mm

GEWICHT
113 kg

LEISTUNG
34.82 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.18 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	800×730×850 mm
Gewicht	113 kg
Leistung	34.82 kW
Verpackungsvolumen	0.18 m³
Kapazität	16+16 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Die Installation und Instandhaltung dürfen nur durch fachlich qualifiziertes und lizenziertes Personal erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FG020

Friteuse à gaz double avec soubassement – 16+16 L – 34,82 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
113 kg

PUISSANCE
34.82 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.18 m³

01 Données techniques

Dimensions	800×730×850 mm
Poids	113 kg
Puissance	34.82 kW
Volume d'emballage	0.18 m ³
Capacité	16+16 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 et prendre des mesures contre le risque de basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et titulaire des licences appropriées.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FG020

Friggitrice a gas doppia con mobile sottostante – 16+16 L – 34,82 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
113 kg

POTENZA
34.82 kW

VOLUME IMBALLO
0.18 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	800×730×850 mm
Peso	113 kg
Potenza	34.82 kW
Volume imballo	0.18 m ³
Capacità	16+16 L

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio diritto e resistente e adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite solo da personale qualificato e in possesso delle licenze richieste.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7FG020

Double gas fryer with base cabinet – 16+16 L – 34.82 kW – 700 Series

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

[View product online](#)



DIMENSIONS
800×730×850 mm

WEIGHT
113 kg

POWER
34.82 kW

PACKAGE VOLUME
0.18 m³

01 Technical data

Dimensions	800×730×850 mm
Weight	113 kg
Power	34.82 kW
Package volume	0.18 m ³
Capacity	16+16 L

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the appliance on a level, sturdy floor and take precautions against tipping.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel holding the appropriate licences.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.