

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7IG021-K

# Gas-Bratplatte, gerillt verchromt – verchromte Platte – 14,20 kW – Serie 700

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**800×730×300 mm**

GEWICHT  
**90 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.18 m³**

LEISTUNG  
**14.20 kW**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 800×730×300 mm |
| Gewicht            | 90 kg          |
| Verpackungsvolumen | 0.18 m³        |
| Leistung           | 14.20 kW       |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren und Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme nur durch fachkundiges Personal mit passenden Zulassungen durchführen lassen.

## ! Sicherheit

- Gerät nicht bei unzureichender Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7IG021-K

# Plaque à snacker à gaz rainurée chromée – plaque chromée – 14,20 kW – série 700

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


**DIMENSIONS**  
800×730×300 mm

**POIDS**  
90 kg

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
0.18 m<sup>3</sup>

**PUISSANCE**  
14.20 kW

## 01 Données techniques

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Dimensions         | 800×730×300 mm      |
| Poids              | 90 kg               |
| Volume d'emballage | 0.18 m <sup>3</sup> |
| Puissance          | 14.20 kW            |

## 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 plan et résistant et prendre des précautions contre le renversement.
- L'installation et la mise en service doivent être réalisées par du personnel qualifié et habilité.

## ! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'éclairage insuffisant.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7IG021-K

# Fry-top a gas con piastra rigata cromata – piastra cromata – 14,20 kW – serie 700

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**800×730×300 mm**

**PESO**  
**90 kg**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.18 m³**

**POTENZA**  
**14.20 kW**

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 800×730×300 mm |
| Peso           | 90 kg          |
| Volume imballo | 0.18 m³        |
| Potenza        | 14.20 kW       |

## 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 piano stabile e resistente e prendere misure di sicurezza contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato e autorizzato.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni di scarsa illuminazione.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.7IG021-K

# Gas griddle with ribbed chrome plate – chrome-plated surface – 14.20 kW – 700 Series

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

[View product online](#)



**DIMENSIONS**  
**800×730×300 mm**

**WEIGHT**  
**90 kg**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.18 m³**

**POWER**  
**14.20 kW**

## 01 Technical data

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensions     | 800×730×300 mm |
| Weight         | 90 kg          |
| Package volume | 0.18 m³        |
| Power          | 14.20 kW       |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the appliance on level, sturdy ground and take measures against overturning.
- Installation must be carried out by qualified service personnel with appropriate licences.

## ! Safety

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