

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTE.250

Indirekt beheizter Elektro-Kochkessel – 250 L – 30 kW – Serie 900

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1200×900×850 mm

GEWICHT
197 kg

LEISTUNG
30 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.92 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1200×900×850 mm
Gewicht	197 kg
Leistung	30 kW
Verpackungsvolumen	0.92 m³
Kapazität	250 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 Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige Techniker mit entsprechender Installations- und Service-Lizenz ausgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTE.250

Marmite électrique à chauffage indirect – 250 L – 30 kW – série 900

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
1200×900×850 mm

POIDS
197 kg

PUISSANCE
30 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.92 m³

01 Données techniques

Dimensions	1200×900×850 mm
Poids	197 kg
Puissance	30 kW
Volume d'emballage	0.92 m ³
Capacité	250 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 plat et solide et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié titulaire des licences d'installation et de service.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTE.250

Pentola elettrica a riscaldamento indiretto – 250 L – 30 kW – serie 900

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
1200×900×850 mm

PESO
197 kg

POTENZA
30 kW

VOLUME IMBALLO
0.92 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1200×900×850 mm
Peso	197 kg
Potenza	30 kW
Volume imballo	0.92 m ³
Capacità	250 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 piano dritto e solido e adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato e in possesso delle licenze di installazione e servizio.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in un luogo poco illuminato.
- Non toccare i componenti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTE.250

Indirect-heated electric boiling pan – 250 L – 30 kW – 900 Series

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1200×900×850 mm

WEIGHT

197 kg

POWER

30 kW

PACKAGE VOLUME

0.92 m³

01 Technical data

Dimensions	1200×900×850 mm
Weight	197 kg
Power	30 kW
Package volume	0.92 m ³
Capacity	250 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 qualified personnel holding installation/service licenses.

! Safety

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