

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTG.70

# Gas-Kochkessel – 70 L – 11,20 kW – Serie 700

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**800×730×850 mm**

GEWICHT  
**105 kg**

LEISTUNG  
**11.2 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.7 m³**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 800×730×850 mm |
| Gewicht            | 105 kg         |
| Leistung           | 11.2 kW        |
| Verpackungsvolumen | 0.7 m³         |
| Kapazität          | 70 L           |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auspacken gemäss den geltenden Sicherheitsvorschriften; prüfbare Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen; Kontrollieren Sie Vollständigkeit und Transportschäden.
- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und gegen Umstürzen sichern.

## ! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTG.70

# Marmite à gaz – 70 L – 11,20 kW – série 700

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

[Voir le produit en ligne](#)


**DIMENSIONS**  
800×730×850 mm

**POIDS**  
105 kg

**PUISSANCE**  
11.2 kW

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
0.7 m³

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 800×730×850 mm |
| Poids              | 105 kg         |
| Puissance          | 11.2 kW        |
| Volume d'emballage | 0.7 m³         |
| Capacité           | 70 L           |

## 02 Usage professionnel

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

## 03 Installation & raccordement

- Déballage conforme aux règles de sécurité locales ; les éléments en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques portent un symbole matière ; vérifier l'intégralité des pièces et l'absence de dommages de transport.
- Poser l'appareil sur un sol plat et robuste et prendre des mesures contre tout renversement.

## ! 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.KTG.70

# Pentola a gas – 70 L – 11,20 kW – serie 700

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
**800×730×850 mm**

**PESO**  
**105 kg**

**POTENZA**  
**11.2 kW**

**VOLUME IMBALLO**  
**0.7 m³**

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 800×730×850 mm |
| Peso           | 105 kg         |
| Potenza        | 11.2 kW        |
| Volume imballo | 0.7 m³         |
| Capacità       | 70 L           |

## 02 Uso professionale

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

## 03 Installazione & collegamento

- Disimballare secondo le norme di sicurezza vigenti; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica riportano il simbolo del materiale; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.
- Posizionare il prodotto su un piano diritto e solido e prendere misure contro il ribaltamento.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.KTG.70

# Gas boiling pan – 70 L – 11.20 kW – 700 Series

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

[View product online](#) ↗



## DIMENSIONS

800×730×850 mm

## WEIGHT

105 kg

## POWER

11.2 kW

## PACKAGE VOLUME

0.7 m³

## 01 Technical data

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensions     | 800×730×850 mm |
| Weight         | 105 kg         |
| Power          | 11.2 kW        |
| Package volume | 0.7 m³         |
| Capacity       | 70 L           |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Unpack according to applicable safety regulations; parts in contact with food are stainless steel; plastic parts carry material markings; check that all parts arrived and are undamaged.
- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent tipping.



## Safety

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