

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.ODFE.010

Elektro-Schnellfritteuse mit Hebesystem und Ölfilter – 25 L – 30 kW – Serie 900

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
400×900×850 mm

GEWICHT
79 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.11 m³

LEISTUNG
30 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	400×900×850 mm
Gewicht	79 kg
Verpackungsvolumen	0.11 m³
Leistung	30 kW
Kapazität	25 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Vorkehrungen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem, lizenziertem Personal ausgeführt werden.

! Sicherheit

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.ODFE.010

Friteuse électrique à cuisson rapide avec système de levage et filtre à huile – 25 L – 30 kW – série 900

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)

DIMENSIONS

400×900×850 mm

POIDS

79 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.11 m³

PUISSANCE

30 kW

01 Données techniques

Dimensions	400×900×850 mm
Poids	79 kg
Volume d'emballage	0.11 m³
Puissance	30 kW
Capacité	25 L

02 Usage professionnel

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

03 Installation & raccordement

- Installer sur un sol droit et solide ; prendre des dispositions contre le basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.



Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.ODFE.010

Friggitrice elettrica ad alta velocità con sollevamento e filtro olio – 25 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**
400×900×850 mm**PESO**
79 kg**VOLUME IMBALLO**
0.11 m³**POTENZA**
30 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	400×900×850 mm
Peso	79 kg
Volume imballo	0.11 m³
Potenza	30 kW
Capacità	25 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 d'appoggio diritto e robusto; prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.ODFE.010

Electric high-speed fryer with lift and oil filter – 25 L – 30 kW – 900 Series

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

400×900×850 mm

WEIGHT

79 kg

PACKAGE VOLUME

0.11 m³

POWER

30 kW

01 Technical data

Dimensions	400×900×850 mm
Weight	79 kg
Package volume	0.11 m ³
Power	30 kW
Capacity	25 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, licensed personnel.

! Safety

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