

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PLS.ODFE.020

Doppel-Elektro-Schnellfritteuse mit Hebesystem und Ölfilter – 25+25 L – 60 kW – Serie 900

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
800×900×850 mm

GEWICHT
139 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.22 m³

LEISTUNG
60 kW

01 Technische Daten

Abmessungen	800×900×850 mm
Gewicht	139 kg
Verpackungsvolumen	0.22 m³
Leistung	60 kW
Kapazität	25+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.020

Friteuse électrique double à cuisson rapide avec système de levage et filtre à huile – 25+25 L – 60 kW

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS
800×900×850 mm

POIDS
139 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.22 m³

PUISSANCE
60 kW

01 Données techniques

Dimensions	800×900×850 mm
Poids	139 kg
Volume d'emballage	0.22 m³
Puissance	60 kW
Capacité	25+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.020

Friggitrice elettrica doppia ad alta velocità con sollevamento e filtro olio – 25+25 L – 60 kW – serie 900

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
800×900×850 mm

PESO
139 kg

VOLUME IMBALLO
0.22 m³

POTENZA
60 kW

01 Dati tecnici

Dimensioni	800×900×850 mm
Peso	139 kg
Volume imballo	0.22 m³
Potenza	60 kW
Capacità	25+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.020

Double electric high-speed fryer with lift and oil filter – 25+25 L – 60 kW – 900 Series

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

800×900×850 mm

WEIGHT

139 kg

PACKAGE VOLUME

0.22 m³

POWER

60 kW

01 Technical data

Dimensions	800×900×850 mm
Weight	139 kg
Package volume	0.22 m³
Power	60 kW
Capacity	25+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.