

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSE010

# Elektro-Salamander – 3 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



GEWICHT  
**39 kg**

LEISTUNG  
**3 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.12 m³**

ABMESSUNGEN  
**650×502×517 mm**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Gewicht            | 39 kg          |
| Leistung           | 3 kW           |
| Verpackungsvolumen | 0.12 m³        |
| Abmessungen        | 650×502×517 mm |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, feste Fläche stellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Montage und Service dürfen nur von qualifiziertem Personal mit vom Hersteller ausgestellter Montage-/Service-Lizenz durchgeführt werden.

## ! Sicherheit

- Nicht in Räumen mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSE010

# Salamandre électrique – 3 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



POIDS  
39 kg

PUISSANCE  
3 kW

VOLUME D'EMBALLAGE  
0.12 m<sup>3</sup>

DIMENSIONS  
650×502×517 mm

## 01 Données techniques

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Poids              | 39 kg               |
| Puissance          | 3 kW                |
| Volume d'emballage | 0.12 m <sup>3</sup> |
| Dimensions         | 650×502×517 mm      |

## 02 Usage professionnel

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

## 03 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur une surface plane et solide et prendre des mesures anti-basculement.
- Le montage et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant d'une licence d'installation/service délivrée par le fabricant.

## ! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux insuffisamment éclairés.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSE010

## Salamandra elettrica – 3 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



PESO  
39 kg

POTENZA  
3 kW

VOLUME IMBALLO  
0.12 m³

DIMENSIONI  
650×502×517 mm

### 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Peso           | 39 kg          |
| Potenza        | 3 kW           |
| Volume imballo | 0.12 m³        |
| Dimensioni     | 650×502×517 mm |

### 02 Uso professionale

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

### 03 Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e solido e adottare misure contro il ribaltamento.
- Montaggio e assistenza devono essere effettuati solo da personale qualificato con licenza di montaggio/assistenza rilasciata dal produttore.

### ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti mobili durante l'uso.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSE010

# Electric salamander – 3 kW

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

[View product online](#) ↗



WEIGHT  
**39 kg**

POWER  
**3 kW**

PACKAGE VOLUME  
**0.12 m<sup>3</sup>**

DIMENSIONS  
**650×502×517 mm**

## 01 Technical data

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Weight         | 39 kg               |
| Power          | 3 kW                |
| Package volume | 0.12 m <sup>3</sup> |
| Dimensions     | 650×502×517 mm      |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the unit on a level, solid surface and take anti-tip precautions.
- Assembly and service must be performed only by qualified personnel holding a manufacturer issued installation/service license.

## ! Safety

- Do not use the appliance in areas with inadequate lighting.
- Do not touch moving parts while the appliance is in use.