

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSG.3

# Gas-Salamander – 3 Brenner – 10,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**804×568×580 mm**

GEWICHT  
**45 kg**

LEISTUNG  
**10.5 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.22 m³**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 804×568×580 mm |
| Gewicht            | 45 kg          |
| Leistung           | 10.5 kW        |
| Verpackungsvolumen | 0.22 m³        |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf eine ebene, tragfähige Unterlage stellen und gegen Kippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur von qualifiziertem Personal mit gültiger Installations-/Servicelizenz ausgeführt werden.

## ! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSG.3

# Salamandre à gaz – 3 brûleurs – 10,5 kW

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

[Voir le produit en ligne](#)



**DIMENSIONS**  
804×568×580 mm

**POIDS**  
45 kg

**PUISSANCE**  
10.5 kW

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
0.22 m<sup>3</sup>

## 01 Données techniques

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Dimensions         | 804×568×580 mm      |
| Poids              | 45 kg               |
| Puissance          | 10.5 kW             |
| Volume d'emballage | 0.22 m <sup>3</sup> |

## 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 droit et solide et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien ne doivent être effectués que par du personnel qualifié disposant d'une licence d'installation/service.

## ! 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.PSG.3

# Salamandra a gas – 3 bruciatori – 10,5 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



**DIMENSIONI**  
804×568×580 mm

**PESO**  
45 kg

**POTENZA**  
10.5 kW

**VOLUME IMBALLO**  
0.22 m³

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 804×568×580 mm |
| Peso           | 45 kg          |
| Potenza        | 10.5 kW        |
| Volume imballo | 0.22 m³        |

## 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 stabile e adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato con licenza di installazione/assistenza.

## ! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.PSG.3

# Gas salamander – 3 burners – 10.5 kW

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**804×568×580 mm**

**WEIGHT**  
**45 kg**

**POWER**  
**10.5 kW**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.22 m³**

## 01 Technical data

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensions     | 804×568×580 mm |
| Weight         | 45 kg          |
| Power          | 10.5 kW        |
| Package volume | 0.22 m³        |

## 02 Professional use

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

## 03 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service licenses.

## ! Safety

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