

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SIE.011

# Mini-Elektro-Tischbratplatte, gerillt – 2,5 kW

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**400×425×190 mm**

GEWICHT  
**13 kg**

LEISTUNG  
**2.5 kW**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.03 m<sup>3</sup>**

## 01 Technische Daten

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Abmessungen        | 400×425×190 mm      |
| Gewicht            | 13 kg               |
| Leistung           | 2.5 kW              |
| Verpackungsvolumen | 0.03 m <sup>3</sup> |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, festem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Montage und Service dürfen nur durch fachkundige, berechnigte Personen mit entsprechender Lizenz erfolgen.

## ! Sicherheit

- Gerät nicht an Arbeitsplätzen mit unzureichender Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SIE.011

# Mini plaque à snacker électrique de comptoir, rainurée – 2,5 kW

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


**DIMENSIONS**  
**400×425×190 mm**

**POIDS**  
**13 kg**

**PUISSANCE**  
**2.5 kW**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.03 m³**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 400×425×190 mm |
| Poids              | 13 kg          |
| Puissance          | 2.5 kW         |
| Volume d'emballage | 0.03 m³        |

## 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 plan et solide ; prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et le service doivent être effectués par du personnel qualifié et agréé.

## ! Sécurité

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

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SIE.011

# Mini fry-top elettrico da banco con piastra rigata – 2,5 kW

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI  
**400×425×190 mm**

PESO  
**13 kg**

POTENZA  
**2.5 kW**

VOLUME IMBALLO  
**0.03 m<sup>3</sup>**

## 01 Dati tecnici

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Dimensioni     | 400×425×190 mm      |
| Peso           | 13 kg               |
| Potenza        | 2.5 kW              |
| Volume imballo | 0.03 m <sup>3</sup> |

## 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 una superficie piana e solida; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e in possesso di licenza.

## ! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SIE.011

# Mini countertop electric griddle with ribbed plate – 2.5 kW

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

[View product online](#) ↗



**DIMENSIONS**  
**400×425×190 mm**

**WEIGHT**  
**13 kg**

**POWER**  
**2.5 kW**

**PACKAGE VOLUME**  
**0.03 m³**

## 01 Technical data

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensions     | 400×425×190 mm |
| Weight         | 13 kg          |
| Power          | 2.5 kW         |
| Package volume | 0.03 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, solid surface and take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation/service licence.

## ! Safety

- Do not use the appliance in poorly lit areas.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.