

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SPO.05-D

Gas-Holz-Pizzaofen mit Drehboden – 6 Pizzen Ø 300 mm – 41,20 kW – 7-Zoll-Touchscreen

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1650×1705×1970 mm

GEWICHT
865 kg

LEISTUNG
41.2 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN
5.54 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	1650×1705×1970 mm
Gewicht	865 kg
Leistung	41.2 kW
Verpackungsvolumen	5.54 m³
Leistung pro Stunde	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / hour pizzas/h

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SPO.05-D

Four à pizza rotatif à gaz et à bois – 6 pizzas Ø 300 mm – 41,20 kW – écran tactile 7 pouces

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS

1650×1705×1970 mm

POIDS

865 kg

PUISSANCE

41.2 kW

VOLUME D'EMBALLAGE

5.54 m³

01 Données techniques

Dimensions	1650×1705×1970 mm
Poids	865 kg
Puissance	41.2 kW
Volume d'emballage	5.54 m ³
Rendement horaire	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / hour pizzas/h

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 résistant et prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié titulaire des autorisations nécessaires.



Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SPO.05-D

Forno pizza rotante a gas e legna – 6 pizze Ø 300 mm – 41,20 kW – touchscreen da 7 pollici

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

1650×1705×1970 mm

PESO

865 kg

POTENZA

41.2 kW

VOLUME IMBALLO

5.54 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	1650×1705×1970 mm
Peso	865 kg
Potenza	41.2 kW
Volume imballo	5.54 m³
Produzione oraria	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / hour pizzas/h

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 resistente e predisporre misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con abilitazioni.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SPO.05-D

Gas and wood rotating-deck pizza oven – 6 pizzas Ø 300 mm – 41.20 kW – 7-inch touchscreen

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1650×1705×1970 mm

WEIGHT

865 kg

POWER

41.2 kW

PACKAGE VOLUME

5.54 m³

01 Technical data

Dimensions	1650×1705×1970 mm
Weight	865 kg
Power	41.2 kW
Package volume	5.54 m ³
Hourly capacity	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / hour pizzas/h

02 Professional use

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

03 Installation & connection

- Place the appliance on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.