

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SY.19

Saft- und Ayranspender – 19 L

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
320×400×700 mm

GEWICHT
20 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.09 m³

KAPAZITÄT
19 L

01 Technische Daten

Abmessungen	320×400×700 mm
Gewicht	20 kg
Verpackungsvolumen	0.09 m³
Kapazität	19 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Produkt auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Gegenmaßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Der für Installation und Service zuständige Techniker muss fachkundig sein und über Installations- und Servicelizenz(en) der Firma verfügen.

! Sicherheit

- Vor Inbetriebnahme die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen. Falsche Installation oder Austausch von Teilen können das Gerät beschädigen oder Personen verletzen; für Schäden durch vorsätzliches Fehlverhalten, Fahrlässigkeit, Missachtung der Anleitung oder falsche Anschlüsse übernimmt das Unternehmen keine Verantwortung.
- Dieses Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SY.19

Distributeur de jus et d'ayran – 19 L

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
320×400×700 mm

POIDS
20 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.09 m³

CAPACITÉ
19 L

01 Données techniques

Dimensions	320×400×700 mm
Poids	20 kg
Volume d'emballage	0.09 m ³
Capacité	19 L

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; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être professionnel et détenir les licences d'installation et de service délivrées par la société.

! Sécurité

- Lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien avant d'installer l'appareil. Une installation incorrecte ou le remplacement de pièces peuvent endommager le produit ou blesser des personnes ; la société décline toute responsabilité en cas de dommages causés intentionnellement, par négligence, non-respect des instructions ou branchements incorrects.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SY.19

Distributore di succhi e ayran – 19 L

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI
320×400×700 mm

PESO
20 kg

VOLUME IMBALLO
0.09 m³

CAPACITÀ
19 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	320×400×700 mm
Peso	20 kg
Volume imballo	0.09 m³
Capacità	19 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; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere competente e possedere licenze di installazione e assistenza rilasciate dall'azienda.

! Sicurezza

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione. Installazioni errate o sostituzioni di parti possono danneggiare il prodotto o causare lesioni; la società non è responsabile per danni dovuti a interventi intenzionali, negligenza, inosservanza delle istruzioni o collegamenti errati.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SY.19

Juice and ayran dispenser – 19 L

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

[View product online](#)



DIMENSIONS
320×400×700 mm

WEIGHT
20 kg

PACKAGE VOLUME
0.09 m³

CAPACITY
19 L

01 Technical data

Dimensions	320×400×700 mm
Weight	20 kg
Package volume	0.09 m³
Capacity	19 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; take measures to prevent overturning.
- The technician responsible for installation and service must be professional and hold installation and service licenses issued by the company.

! Safety

- Read the operation and maintenance instructions carefully before installing the appliance. Wrong installation or part replacement may damage the product or cause injury; the company is not responsible for damage due to intentional acts, negligence, disobedience of instructions or wrong connections.
- Keep this instruction manual in a safe place.