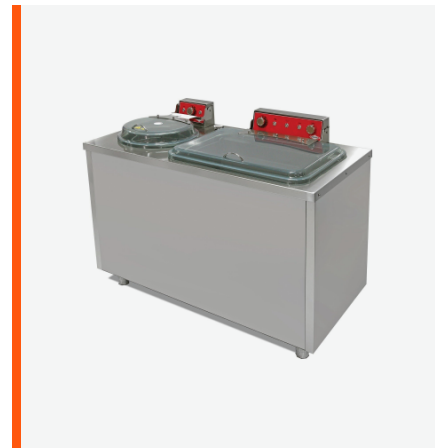


M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SYK.01

# Gemüsewasch- und Trocknungsmaschine – 1300×660×987 mm – 380 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**1300×660×987 mm**

GEWICHT  
**137 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.85 m³**

M&R GASTRO  
**Professional**

## 01 Technische Daten

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Abmessungen        | 1300×660×987 mm |
| Gewicht            | 137 kg          |
| Verpackungsvolumen | 0.85 m³         |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Umsturz sichern.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur durch fachkundige, konzessionierte Techniker durchgeführt werden.

## ! Sicherheit

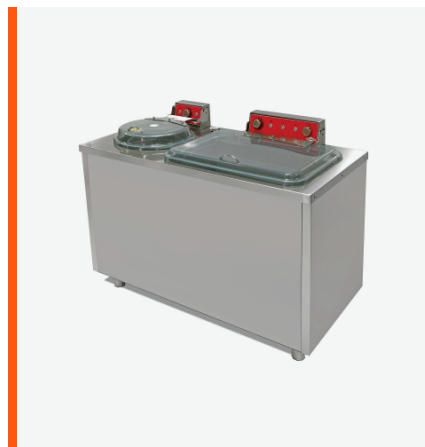
- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs nicht bewegliche Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SYK.01

# Laveuse-essoreuse à légumes – 1300×660×987 mm – 380 V

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

[Voir le produit en ligne](#)



## DIMENSIONS

1300×660×987 mm

## POIDS

137 kg

## VOLUME D'EMBALLAGE

0.85 m³

## M&R GASTRO

Professional

## 01 Données techniques

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Dimensions         | 1300×660×987 mm |
| Poids              | 137 kg          |
| Volume d'emballage | 0.85 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 droit et résistant; prendre des précautions contre le renversement.
- Le technicien en charge de l'installation et du service doit être qualifié et titulaire des licences requises.

## ! Sécurité

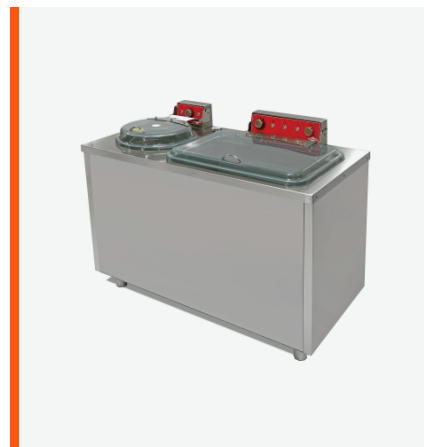
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments en mouvement pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SYK.01

# Lavaverdure con asciugatura – 1300×660×987 mm – 380 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



## DIMENSIONI

1300×660×987 mm

## PESO

137 kg

## VOLUME IMBALLO

0.85 m³

## M&R GASTRO

Professional

## 01 Dati tecnici

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Dimensioni     | 1300×660×987 mm |
| Peso           | 137 kg          |
| Volume imballo | 0.85 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 diritto e resistente; prendere misure per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere qualificato e avere le licenze aziendali previste.

## ! Sicurezza

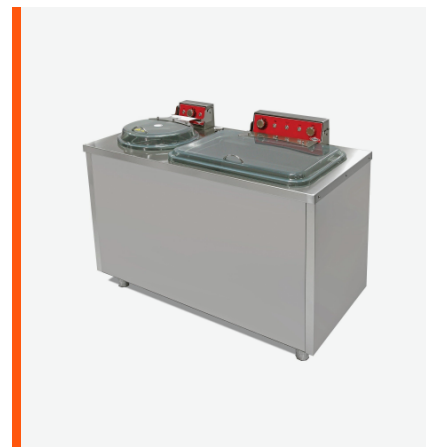
- Non usare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.SYK.01

# Vegetable washer and dryer – 1300×660×987 mm – 380 V

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

[View product online](#) ↗



## DIMENSIONS

1300×660×987 mm

## WEIGHT

137 kg

## PACKAGE VOLUME

0.85 m³

## M&R GASTRO

Professional

## 01 Technical data

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Dimensions     | 1300×660×987 mm |
| Weight         | 137 kg          |
| Package volume | 0.85 m³         |

## 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 and take precautions against 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 attachments while the appliance operates.