

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.TK.001

Formmaschine für Griessdesserts – 5 kg – 220 V – 695×360×970 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
695×360×970 mm

GEWICHT
49 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.13 m³

KAPAZITÄT
5 L

01 Technische Daten

Abmessungen	695×360×970 mm
Gewicht	49 kg
Verpackungsvolumen	0.13 m³
Kapazität	5 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; gegen Umsturz sichern.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Zulassungen durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht ausgeleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.TK.001

Machine de formage pour desserts à la semoule – 5 kg – 220 V – 695×360×970 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS
695×360×970 mm

POIDS
49 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.13 m³

CAPACITÉ
5 L

01 Données techniques

Dimensions	695×360×970 mm
Poids	49 kg
Volume d'emballage	0.13 m³
Capacité	5 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 plan et solide ; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et agréé.

! 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.TK.001

Formatrice per dolci di semola – 5 kg – 220 V – 695×360×970 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

695×360×970 mm

PESO

49 kg

VOLUME IMBALLO

0.13 m³

CAPACITÀ

5 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	695×360×970 mm
Peso	49 kg
Volume imballo	0.13 m ³
Capacità	5 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 pavimento piano e resistente; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.TK.001

Semolina dessert forming machine – 5 kg – 220 V – 695×360×970 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

695×360×970 mm

WEIGHT

49 kg

PACKAGE VOLUME

0.13 m³

CAPACITY

5 L

01 Technical data

Dimensions	695×360×970 mm
Weight	49 kg
Package volume	0.13 m ³
Capacity	5 L

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; take precautions to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out only by qualified personnel with appropriate licenses.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.