

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.V.11

Vakuumventil für GN-Deckel

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

01 Technische Daten

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Aufstellung, Anschluss und Service dürfen nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal erfolgen.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.V.11

Valve de mise sous vide pour couvercle GN

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

[Voir le produit en ligne](#) ↗



M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

01 Données techniques

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 précautions contre le basculement.
- L'installation, le raccordement et le service doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.

! Sécurité

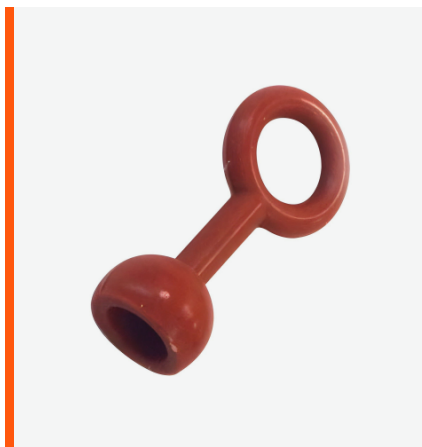
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.V.11

Valvola sottovuoto per coperchio GN

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

01 Dati tecnici

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 dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e interventi di assistenza devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.V.11

Vacuum valve for GN lid

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

[View product online](#) ↗



M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

M&R GASTRO
Professional

01 Technical data

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 precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel only.

! Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.