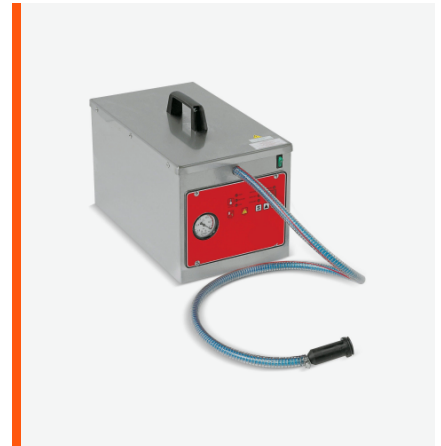


M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.VCM.01 -GN

Vakuumiergerät – 0,4 kW – mit GN-Behälter-Vakuumierkit

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN

435×355×540 mm

GEWICHT

36 kg

LEISTUNG

0.4 kW

VERPACKUNGSVOLUMEN

0.07 m³

01 Technische Daten

Abmessungen	435×355×540 mm
Gewicht	36 kg
Leistung	0.4 kW
Verpackungsvolumen	0.07 m ³

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.



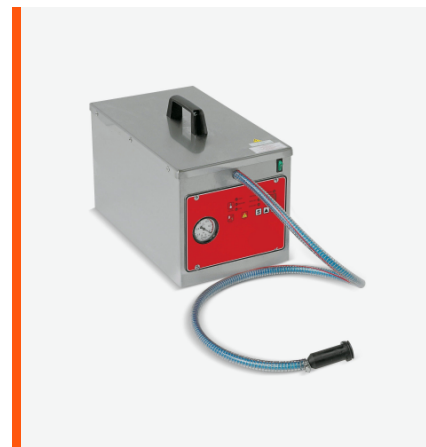
Sicherheit

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.VCM.01 -GN

Machine sous vide – 0,4 kW – avec kit de mise sous vide pour bac GN

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS
435×355×540 mm

POIDS
36 kg

PUISSANCE
0.4 kW

VOLUME D'EMBALLAGE
0.07 m³

01 Données techniques

Dimensions	435×355×540 mm
Poids	36 kg
Puissance	0.4 kW
Volume d'emballage	0.07 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 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

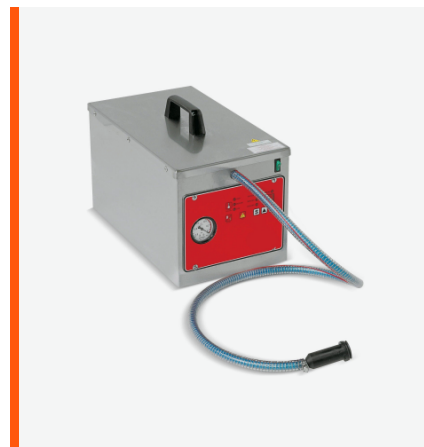
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.VCM.01 -GN

Macchina sottovuoto – 0,4 kW – con kit sottovuoto per contenitore GN

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
435×355×540 mm

PESO
36 kg

POTENZA
0.4 kW

VOLUME IMBALLO
0.07 m³

01 Dati tecnici

Dimensioni	435×355×540 mm
Peso	36 kg
Potenza	0.4 kW
Volume imballo	0.07 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 dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e interventi di assistenza devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.

! Sicurezza

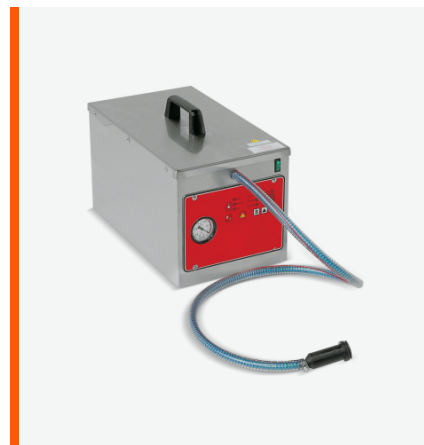
- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU MRG.VCM.01 -GN

Vacuum packing machine – 0.4 kW – with GN-container vacuum kit

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

[View product online](#)



DIMENSIONS
435×355×540 mm

WEIGHT
36 kg

POWER
0.4 kW

PACKAGE VOLUME
0.07 m³

01 Technical data

Dimensions	435×355×540 mm
Weight	36 kg
Power	0.4 kW
Package volume	0.07 m ³

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.