

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU PS.05

# Kartoffelschälmaschine – 10 kg – 220 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN  
**540×760×965 mm**

GEWICHT  
**42 kg**

VERPACKUNGSVOLUMEN  
**0.35 m³**

KAPAZITÄT  
**10**

## 01 Technische Daten

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Abmessungen        | 540×760×965 mm |
| Gewicht            | 42 kg          |
| Verpackungsvolumen | 0.35 m³        |
| Kapazität          | 10             |

## 02 Professioneller Einsatz

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

## 03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren und geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service durch qualifiziertes Personal gemäss den örtlichen Bestimmungen durchführen lassen; der Techniker muss über Installations- und Servicelizenzen verfügen.

## ! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.

M&amp;R GASTRO SCHWEIZ · SKU PS.05

# Éplucheuse à pommes de terre – 10 kg – 220 V

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

[Voir le produit en ligne](#)


**DIMENSIONS**  
**540×760×965 mm**

**POIDS**  
**42 kg**

**VOLUME D'EMBALLAGE**  
**0.35 m³**

**CAPACITÉ**  
**10**

## 01 Données techniques

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensions         | 540×760×965 mm |
| Poids              | 42 kg          |
| Volume d'emballage | 0.35 m³        |
| Capacité           | 10             |

## 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 et prendre des mesures pour éviter tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux règles locales; le technicien doit détenir les licences d'installation et de service.

## ! 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 PS.05

# Pelapatate professionale – 10 kg – 220 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



## DIMENSIONI

540×760×965 mm

## PESO

42 kg

## VOLUME IMBALLO

0.35 m³

## CAPACITÀ

10

## 01 Dati tecnici

|                |                |
|----------------|----------------|
| Dimensioni     | 540×760×965 mm |
| Peso           | 42 kg          |
| Volume imballo | 0.35 m³        |
| Capacità       | 10             |

## 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 stabile e livellato e adottare misure contro il rischio di ribaltamento.
- Installazione e interventi di servizio devono essere eseguiti da personale qualificato secondo le normative locali; il tecnico deve avere le licenze appropriate.

## ! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con scarsa illuminazione.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU PS.05

# Potato peeler – 10 kg – 220 V

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

[View product online](#)



## DIMENSIONS

540×760×965 mm

## WEIGHT

42 kg

## PACKAGE VOLUME

0.35 m<sup>3</sup>

## CAPACITY

10

## 01 Technical data

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Dimensions     | 540×760×965 mm      |
| Weight         | 42 kg               |
| Package volume | 0.35 m <sup>3</sup> |
| Capacity       | 10                  |

## 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 carried out by qualified personnel in accordance with local regulations; the technician must hold installation and service licences.

## ! Safety

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