

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU PS.09

Kartoffelschälmaschine – 30 kg – 1,5 kW – 220 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
600×870×1160 mm

GEWICHT
58 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.57 m³

KAPAZITÄT
30

01 Technische Daten

Abmessungen	600×870×1160 mm
Gewicht	58 kg
Verpackungsvolumen	0.57 m³
Kapazität	30

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&R GASTRO SCHWEIZ · SKU PS.09

Éplucheuse à pommes de terre – 30 kg – 1,5 kW – 220 V

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS

600×870×1160 mm

POIDS

58 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.57 m³

CAPACITÉ

30

01 Données techniques

Dimensions	600×870×1160 mm
Poids	58 kg
Volume d'emballage	0.57 m³
Capacité	30

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.09

Pelapatate professionale – 30 kg – 1,5 kW – 220 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
600×870×1160 mm

PESO
58 kg

VOLUME IMBALLO
0.57 m³

CAPACITÀ
30

01 Dati tecnici

Dimensioni	600×870×1160 mm
Peso	58 kg
Volume imballo	0.57 m³
Capacità	30

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.09

Potato peeler – 30 kg – 1.5 kW – 220 V

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

600×870×1160 mm

WEIGHT

58 kg

PACKAGE VOLUME

0.57 m³

CAPACITY

30

01 Technical data

Dimensions	600×870×1160 mm
Weight	58 kg
Package volume	0.57 m³
Capacity	30

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.