

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SD.07-22

Vertikalcutter mit Geschwindigkeitsregelung – 20 L – 2,2 kW – 220 V – 615×685×1050 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
615×685×1050 mm

GEWICHT
67 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.41 m³

KAPAZITÄT
20 L

01 Technische Daten

Abmessungen	615×685×1050 mm
Gewicht	67 kg
Verpackungsvolumen	0.41 m³
Kapazität	20 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; erforderliche Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Installations-/Service-Befugnissen durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit bewegten Anbauteilen vermeiden, solange das Gerät arbeitet.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SD.07-22

Cutter vertical à vitesse variable – 20 L – 2,2 kW – 220 V – 615×685×1050 mm

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS

615×685×1050 mm

POIDS

67 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.41 m³

CAPACITÉ

20 L

01 Données techniques

Dimensions	615×685×1050 mm
Poids	67 kg
Volume d'emballage	0.41 m³
Capacité	20 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 les mesures nécessaires contre le renversement.
- L'installation et le service doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant des habilitations appropriées.

! Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SD.07-22

Cutter verticale a velocità variabile – 20 L – 2,2 kW – 220 V – 615×685×1050 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

615×685×1050 mm

PESO

67 kg

VOLUME IMBALLO

0.41 m³

CAPACITÀ

20 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	615×685×1050 mm
Peso	67 kg
Volume imballo	0.41 m³
Capacità	20 L

02 Uso professionale

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

03 Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile e livellato; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato con le necessarie abilitazioni.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare gli elementi in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SD.07-22

Variable-speed vertical cutter mixer – 20 L – 2.2 kW – 220 V – 615×685×1050 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

615×685×1050 mm

WEIGHT

67 kg

PACKAGE VOLUME

0.41 m³

CAPACITY

20 L

01 Technical data

Dimensions	615×685×1050 mm
Weight	67 kg
Package volume	0.41 m³
Capacity	20 L

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 measures against overturning.
- Installation and service must be performed only by qualified personnel with appropriate installation/service authorizations.

! Safety

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