

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SH.01

Spiral-Teigknetmaschine – 30 L / 12 kg Mehl – 2 Geschwindigkeiten – 1,7 kW – 380 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
432×792×987 mm

GEWICHT
174 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.34 m³

MEHLKAPAZITÄT
12

01 Technische Daten

Abmessungen	432×792×987 mm
Gewicht	174 kg
Verpackungsvolumen	0.34 m³
Mehlkapazität	12
Kapazität	30 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 Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundige Techniker mit entsprechenden Lizenzen durchführen lassen.

! Sicherheit

- Nur von geschultem Personal bedienen.
- Nicht an schlecht beleuchteten Orten verwenden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SH.01

Pétrin à spirale – 30 L / 12 kg farine – 2 vitesses – 1,7 kW – 380 V

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

432×792×987 mm

POIDS

174 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.34 m³

CAPACITÉ FARINE

12

01 Données techniques

Dimensions	432×792×987 mm
Poids	174 kg
Volume d'emballage	0.34 m ³
Capacité farine	12
Capacité	30 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 horizontal et solide ; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- Installation et entretien uniquement par du personnel qualifié disposant des licences appropriées.

! Sécurité

- Utiliser uniquement par du personnel formé.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SH.01

Impastatrice a spirale – 30 L / 12 kg farina – 2 velocità – 1,7 kW – 380 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
432×792×987 mm

PESO
174 kg

VOLUME IMBALLO
0.34 m³

CAPACITÀ FARINA
12

01 Dati tecnici

Dimensioni	432×792×987 mm
Peso	174 kg
Volume imballo	0.34 m ³
Capacità farina	12
Capacità	30 L

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 orizzontale e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da tecnici qualificati con relative licenze.

! Sicurezza

- Uso riservato a personale addestrato.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SH.01

Spiral dough mixer – 30 L / 12 kg flour – 2 speeds – 1.7 kW – 380 V

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

[View product online](#)



DIMENSIONS

432×792×987 mm

WEIGHT

174 kg

PACKAGE VOLUME

0.34 m³

FLOUR CAPACITY

12

01 Technical data

Dimensions	432×792×987 mm
Weight	174 kg
Package volume	0.34 m ³
Flour capacity	12
Capacity	30 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; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified technicians holding the appropriate licences.

! Safety

- To be used only by trained personnel.
- Do not use the appliance in insufficiently lit places.