

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SH.03

Spiral-Teigknetmaschine – 60 L / 35 kg Mehl – 2 Geschwindigkeiten – 380 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
637×1040×1105 mm

GEWICHT
240 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.73 m³

MEHLKAPAZITÄT
35

01 Technische Daten

Abmessungen	637×1040×1105 mm
Gewicht	240 kg
Verpackungsvolumen	0.73 m³
Mehlkapazität	35
Kapazität	60 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.03

Pétrin à spirale – 60 L / 35 kg farine – 2 vitesses – 380 V

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
637×1040×1105 mm

POIDS
240 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.73 m³

CAPACITÉ FARINE
35

01 Données techniques

Dimensions	637×1040×1105 mm
Poids	240 kg
Volume d'emballage	0.73 m ³
Capacité farine	35
Capacité	60 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.03

Impastatrice a spirale – 60 L / 35 kg farina – 2 velocità – 380 V

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

[Visualizza il prodotto online](#)



DIMENSIONI
637×1040×1105 mm

PESO
240 kg

VOLUME IMBALLO
0.73 m³

CAPACITÀ FARINA
35

01 Dati tecnici

Dimensioni	637×1040×1105 mm
Peso	240 kg
Volume imballo	0.73 m³
Capacità farina	35
Capacità	60 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.03

Spiral dough mixer – 60 L / 35 kg flour – 2 speeds – 380 V

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

637×1040×1105 mm

WEIGHT

240 kg

PACKAGE VOLUME

0.73 m³

FLOUR CAPACITY

35

01 Technical data

Dimensions	637×1040×1105 mm
Weight	240 kg
Package volume	0.73 m³
Flour capacity	35
Capacity	60 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.