

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SH.06

Spiral-Teigknetmaschine – 50 L / 20 kg Mehl – 1 Geschwindigkeit – 380 V

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
544×911×1065 mm

GEWICHT
202 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.53 m³

MEHLKAPAZITÄT
20

01 Technische Daten

Abmessungen	544×911×1065 mm
Gewicht	202 kg
Verpackungsvolumen	0.53 m³
Mehlkapazität	20
Kapazität	50 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.06

Pétrin à spirale – 50 L / 20 kg farine – 1 vitesse – 380 V

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

[Voir le produit en ligne](#)



DIMENSIONS
544×911×1065 mm

POIDS
202 kg

VOLUME D'EMBALLAGE
0.53 m³

CAPACITÉ FARINE
20

01 Données techniques

Dimensions	544×911×1065 mm
Poids	202 kg
Volume d'emballage	0.53 m ³
Capacité farine	20
Capacité	50 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.06

Impastatrice a spirale – 50 L / 20 kg farina – 1 velocità – 380 V

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
544×911×1065 mm

PESO
202 kg

VOLUME IMBALLO
0.53 m³

CAPACITÀ FARINA
20

01 Dati tecnici

Dimensioni	544×911×1065 mm
Peso	202 kg
Volume imballo	0.53 m ³
Capacità farina	20
Capacità	50 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.06

Spiral dough mixer – 50 L / 20 kg flour – 1 speed – 380 V

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

544×911×1065 mm

WEIGHT

202 kg

PACKAGE VOLUME

0.53 m³

FLOUR CAPACITY

20

01 Technical data

Dimensions	544×911×1065 mm
Weight	202 kg
Package volume	0.53 m³
Flour capacity	20
Capacity	50 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.