

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SY.40-09

Salat- und Gemüsetrockner – 40 L – 220 V – 590×780×1065 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
590×780×1065 mm

GEWICHT
50 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.45 m³

KAPAZITÄT
40 L

01 Technische Daten

Abmessungen	590×780×1065 mm
Gewicht	50 kg
Verpackungsvolumen	0.45 m³
Kapazität	40 L

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Umsturz sichern.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur durch fachkundige, konzessionierte Techniker durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs nicht bewegliche Teile berühren.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SY.40-09

Essoreuse à salade et légumes – 40 L – 220 V – 590×780×1065 mm

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

[Voir le produit en ligne](#)


DIMENSIONS

590×780×1065 mm

POIDS

50 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.45 m³

CAPACITÉ

40 L

01 Données techniques

Dimensions	590×780×1065 mm
Poids	50 kg
Volume d'emballage	0.45 m³
Capacité	40 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 droit et résistant; prendre des précautions contre le renversement.
- Le technicien en charge de l'installation et du service doit être qualifié et titulaire des licences requises.

! Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SY.40-09

Centrifuga per insalata e verdure – 40 L – 220 V – 590×780×1065 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI

590×780×1065 mm

PESO

50 kg

VOLUME IMBALLO

0.45 m³

CAPACITÀ

40 L

01 Dati tecnici

Dimensioni	590×780×1065 mm
Peso	50 kg
Volume imballo	0.45 m ³
Capacità	40 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 dritto e resistente; prendere misure per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere qualificato e avere le licenze aziendali previste.

! Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU SY.40-09

Salad and vegetable dryer – 40 L – 220 V – 590×780×1065 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

590×780×1065 mm

WEIGHT

50 kg

PACKAGE VOLUME

0.45 m³

CAPACITY

40 L

01 Technical data

Dimensions	590×780×1065 mm
Weight	50 kg
Package volume	0.45 m³
Capacity	40 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 precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.

! Safety

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