

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU TK.05

Automatische Tulumba- und Käfte-Formmaschine – 10 kg – 220 V – 1510×450×1040 mm

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

[Produkt online ansehen](#) ↗



ABMESSUNGEN
1510×450×1040 mm

GEWICHT
104 kg

VERPACKUNGSVOLUMEN
0.69 m³

KAPAZITÄT
10

01 Technische Daten

Abmessungen	1510×450×1040 mm
Gewicht	104 kg
Verpackungsvolumen	0.69 m³
Kapazität	10

02 Professioneller Einsatz

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

03 Installation & Anschluss

- Aufstellen auf ebenem, stabilem Boden; Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit gültigen Installations-/Servicelizenzen durchgeführt werden.

! Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU TK.05

Façonneuse automatique à tulumba et boulettes de viande – 10 kg – 220 V – 1510×450×1040 mm

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

[Voir le produit en ligne ↗](#)


DIMENSIONS

1510×450×1040 mm

POIDS

104 kg

VOLUME D'EMBALLAGE

0.69 m³

CAPACITÉ

10

01 Données techniques

Dimensions	1510×450×1040 mm
Poids	104 kg
Volume d'emballage	0.69 m³
Capacité	10

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 stable ; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié disposant des licences d'installation/service.



Sécurité

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

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU TK.05

Formatrice automatica per tulumba e polpette – 10 kg – 220 V – 1510×450×1040 mm

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

[Visualizza il prodotto online](#) ↗



DIMENSIONI
1510×450×1040 mm

PESO
104 kg

VOLUME IMBALLO
0.69 m³

CAPACITÀ
10

01 Dati tecnici

Dimensioni	1510×450×1040 mm
Peso	104 kg
Volume imballo	0.69 m³
Capacità	10

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 robusto; prendere le necessarie precauzioni contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite solo da personale professionale in possesso delle autorizzazioni per installazione e assistenza.

! Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.

M&R GASTRO SCHWEIZ · SKU TK.05

Automatic tulumba and meatball forming machine – 10 kg – 220 V – 1510×450×1040 mm

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

[View product online](#) ↗



DIMENSIONS

1510×450×1040 mm

WEIGHT

104 kg

PACKAGE VOLUME

0.69 m³

CAPACITY

10

01 Technical data

Dimensions	1510×450×1040 mm
Weight	104 kg
Package volume	0.69 m³
Capacity	10

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 personnel holding appropriate installation/service licences.



Safety

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