

M&R GASTRO SERVICE · REVISION 1.0

Technisches Servicedossier

Gekühlte Fleischwolf-Maschinen

Nur für qualifiziertes Servicepersonal. Vor Arbeiten alle Energiequellen trennen, sichern und die Spannungsfreiheit prüfen.

Geltungsbereich: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S

01 Servicehinweise

- Explosionsdarstellungen und Stücklisten sind im Abschnitt 'Yedek Parça Listesi - Demonte Görünüş' enthalten.
- Elektrische Schaltpläne für die einzelnen Modelle sind im Abschnitt 'Elektrik Devre Şeması' enthalten.

EXPLODED VIEW
Yes

WIRING
Yes

PARTS LIST
Yes

VISUAL PAGES
0

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

+41 58 668 69 69

M&R GASTRO SERVICE · REVISION 1.0

Dossier technique service

Hachoirs à viande réfrigérés

Réservé au personnel technique qualifié. Avant toute intervention, couper, condamner et vérifier l'absence de toute énergie.

Champ d'application: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S

01 Notes de service

- Vues éclatées et listes de pièces figurent dans la section « Yedek Parça Listesi - Demonte Görünüş ».
- Les schémas électriques pour les modèles sont fournis dans la section « Elektrik Devre Şeması ».

EXPLODED VIEW
Yes

WIRING
Yes

PARTS LIST
Yes

VISUAL PAGES
0

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

+41 58 668 69 69

M&R GASTRO SERVICE · REVISION 1.0

Dossier tecnico di assistenza

Tritacarne refrigerati

Riservato al personale tecnico qualificato. Prima di ogni intervento scollegare, bloccare e verificare l'assenza di tutte le fonti di energia.

Campo di applicazione: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S

01 Note di assistenza

- Le viste esplose e l'elenco ricambi sono nella sezione «Yedek Parça Listesi - Demonte Görünüş».
- Gli schemi elettrici per i singoli modelli sono presenti nella sezione «Elektrik Devre Şeması».

EXPLODED VIEW
Yes

WIRING
Yes

PARTS LIST
Yes

VISUAL PAGES
0

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service
shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

+41 58 668 69 69

M&R GASTRO SERVICE · REVISION 1.0

Technical service dossier

Refrigerated meat mincing machines

For qualified service personnel only. Before work, isolate, lock out and verify all energy sources are absent.

Scope: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S

01 Service notes

- Exploded views and parts lists are provided in the 'Yedek Parça Listesi - Demonte Görünüş' section.
- Electrical wiring diagrams for each model are provided in the 'Elektrik Devre Şeması' section.

EXPLODED VIEW

Yes

WIRING

Yes

PARTS LIST

Yes

VISUAL PAGES

0

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

+41 58 668 69 69