

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Kochkessel (Boiling Pan)

Professioneller elektrischer Kochkessel, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle im Quelltext: PLS.KTE.70 (70 lt, 15 KW, 400V AC 3N PE, Kabel 5X4 mm²; Abmessungen 800x730x850 mm, Gewicht 98 kg) und PLS.KTE.150 (150 lt, 20 KW, 400V AC 3N PE, Kabel 5X4 mm²; Abmessungen 800x900x850 mm, Gewicht 111 kg; Verpackungsmasse 840x1040x1160 mm). Hohe Energieeffizienz.

Geltungsbereich: MRG.PLS.KTE.150 · MRG.PLS.KTE.250



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELEKTRISCHER KOCHKESSEL (BOILING PAN)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht per Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden; verwenden Sie einen Transportheber (Gabelstapler oder Hubwagen).
- Die Hubarme des Gabelstaplers oder Hubwagens müssen mehr als die Hälfte der Unterseite des Geräts erreichen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige Techniker mit entsprechender Installations- und Service-Lizenz ausgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Spannung der angeschlossenen Stromquelle muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung am nächstgelegenen Erdungsanschluss im Schaltfeld anschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäß geltenden Vorschriften vorzunehmen.
- Wenn der Aufstellort mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial verkleidet ist, beträgt der Abstand zwischen Geräten 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.
- Beim Auspacken nach örtlichen Sicherheitsvorschriften verfahren; Verpackung entsorgen. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen.
- Beim Auspacken prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt angekommen sind.

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

ELEKTRISCHER KOCHKESSEL (BOILING PAN)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung benutzen.
- Bei Feuer oder Flammeneintritt am Aufstellort alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden infolge fehlender Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Den Druckluftstoß/Luftdruck, der sich im Inneren (paries) befindet, vor Arbeiten ablassen.
- Das Gerät ist nicht zum Frittieren geeignet.

02 Bedienung

- Bedienfeld – A: ON, B: OFF, C: Kontrolllampe, D: Signallampe, E: Entspannungsventil, F: Ablassventil, G: Wasserzulaufventil.
- Zum Betrieb Netzstecker einstecken.
- Hahn öffnen, um den Bereich unter dem Kochbehälter (paries) mit Wasser zu füllen.
- Heizeinstellung vornehmen.
- Sicherstellen, dass die zu kochenden Zutaten bereitgestellt sind.
- Wasser über den oberen Zapfhahn in die Pfanne nachfüllen.
- Deckel des Geräts schließen.
- Nach dem Kochen Manometer prüfen und den Druck aus dem Bereich (paries) ablassen.
- Gegarte Speisen über das Entleerungsventil entnehmen; nach Beendigung Thermostat ausschalten und Netzstecker ziehen.

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

ELEKTRISCHER KOCHKESSEL (BOILING PAN)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Außenflächen, Kochpfanne und Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen; andernfalls kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung darf nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Wartung des Schützes (contactor) mittels Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Druckventil und Manometer entsprechend der Nutzungsfrequenz überprüfen.

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

ELEKTRISCHER KOCHKESSEL (BOILING PAN)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. Elektrische Anschlüsse und Spannung kontrollieren. Sicherung prüfen.
Gerät kocht nicht richtig.	Temperaturregelung prüfen, ob sie auf den benötigten und korrekten Grad eingestellt ist. Pfanne nicht überladen.
Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	Das Gerät kann wegen zu niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Spannung prüfen.
Unzureichende Kochqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion.	Gerät nicht verwenden. Wenn das Problem weiterhin besteht, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Marmite de cuisson électrique (Boiling Pan)

Marmite de cuisson électrique professionnelle, conçue pour cuisines industrielles. Modèles figurant dans le document source : PLS.KTE.70 (70 lt, 15 KW, 400V AC 3N PE, câble 5X4 mm² ; dimensions 800x730x850 mm, poids 98 kg) et PLS.KTE.150 (150 lt, 20 KW, 400V AC 3N PE, câble 5X4 mm² ; dimensions 800x900x850 mm, poids 111 kg ; emballage 840x1040x1160 mm). Haute efficacité énergétique.

Champ d'application: MRG.PLS.KTE.150 · MRG.PLS.KTE.250



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

mrgastro.ch

MARMITE DE CUISSON ÉLECTRIQUE (BOILING PAN)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil manuellement d'un emplacement à un autre ; utiliser un chariot de manutention (chariot élévateur ou transpalette).
- Les bras de levage du chariot élévateur ou du transpalette doivent atteindre plus de la moitié de la partie inférieure de l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et solide et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié titulaire des licences d'installation et de service.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par une personne autorisée.
- La tension fournie doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre ; la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche.
- Le raccordement à la protection par fusible principal et interrupteur différentiel doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Si l'emplacement est revêtu d'un isolant thermique incombustible, l'espacement entre appareils doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte.
- Déballer conformément aux codes et réglementations locaux ; éliminer l'emballage. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique portent un marquage matériau.
- Vérifier lors du déballage que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

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

MARMITE DE CUISSON ÉLECTRIQUE (BOILING PAN)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de reprise de flamme sur le lieu d'utilisation, fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas oublier d'évacuer l'air sous pression qui se trouve dans la chambre (paries).
- L'appareil n'est pas adapté pour la friture.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle – A : ON, B : OFF, C : témoin lumineux, D : lampe signal, E : vanne d'évacuation, F : vanne de sortie d'eau, G : vanne d'arrivée d'eau.
- Pour mettre l'appareil en marche, brancher la prise.
- Ouvrir le robinet pour remplir la chambre située sous le bac de cuisson (paries) avec de l'eau.
- Régler la puissance/chaueur.
- S'assurer que les ingrédients à cuire sont prêts.
- Ajouter de l'eau à la cuve via le robinet supérieur.
- Refermer le couvercle de l'appareil.
- Après la cuisson, vérifier le manomètre et évacuer la pression de la chambre (paries).
- Prélever les aliments cuits via le robinet d'évacuation ; à la fin, couper le thermostat et débrancher l'appareil.

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

MARMITE DE CUISSON ÉLECTRIQUE (BOILING PAN)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures, la cuve et le couvercle avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique une fois tous les 15 jours.
- L'entretien du contacteur doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Vérifier la valve de pression et le manomètre selon la fréquence d'utilisation.

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

MARMITE DE CUISSON ÉLECTRIQUE (BOILING PAN)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension. Vérifier le fusible.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier le réglage de température s'il fonctionne au degré requis et correct. Ne pas surcharger la marmite.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension. Dans ce cas, vérifier la tension.
Qualité de cuisson insuffisante ou défaillance d'une fonction de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Caldaia di cottura elettrica (Boiling Pan)

Caldaia di cottura elettrica professionale progettata per cucine industriali. Modelli presenti nel testo di origine: PLS.KTE.70 (70 lt, 15 KW, 400V AC 3N PE, cavo 5X4 mm²; dimensioni 800x730x850 mm, peso 98 kg) e PLS.KTE.150 (150 lt, 20 KW, 400V AC 3N PE, cavo 5X4 mm²; dimensioni 800x900x850 mm, peso 111 kg; imballo 840x1040x1160 mm). Elevata efficienza.

Campo di applicazione: MRG.PLS.KTE.150 · MRG.PLS.KTE.250



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

mr-gastro.ch

CALDAIA DI COTTURA ELETTRICA (BOILING PAN)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; utilizzare un mezzo di movimentazione (carrello elevatore o transpallet).
- Le braccia di sollevamento del carrello elevatore o del transpallet devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e solido e adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato e in possesso delle licenze di installazione e servizio.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito da persona autorizzata.
- Assicurarsi che la tensione collegata corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; la messa a terra deve essere connessa alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile generale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza tra gli apparecchi deve essere di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere azionato sotto una cappa.
- Disimballare conformemente alle norme e ai regolamenti locali e smaltire l'imballo. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti plastiche sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Controllare, al momento del disimballaggio, che tutte le parti siano arrivate complete e non danneggiate.

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

CALDAIA DI COTTURA ELETTRICA (BOILING PAN)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in un luogo poco illuminato.
- Non toccare i componenti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamma nel luogo d'uso, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non dimenticare di evacuare l'aria compressa presente nella parete interna (paries).
- L'apparecchio non è idoneo alla frittura.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – A: ON, B: OFF, C: spia, D: lampada di segnalazione, E: valvola di evacuazione, F: valvola di scarico acqua, G: valvola di ingresso acqua.
- Per mettere in funzione l'apparecchio, inserire la spina.
- Aprire il rubinetto per riempire l'area sotto il serbatoio di cottura (paries) con acqua.
- Regolare l'impostazione del calore.
- Verificare che i materiali da cuocere siano pronti.
- Aggiungere acqua nella vasca tramite il rubinetto superiore.
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
- Dopo la cottura controllare il manometro e sfiatare la pressione presente nella parte interna (paries).
- Prelevare gli alimenti cotti dal rubinetto di evacuazione; al termine spegnere il termostato e scollegare l'apparecchio.

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

CALDAIA DI COTTURA ELETTRICA (BOILING PAN)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna, la vasca di cottura e il coperchio con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Controllare la valvola di pressione e il manometro in funzione della frequenza d'uso.

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

CALDAIA DI COTTURA ELETTRICA (BOILING PAN)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è inserito. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. Controllare il fusibile.
L'apparecchio non cuoce bene.	Controllare la regolazione della temperatura che funzioni al grado necessario e corretto. Non sovraccaricare la pentola.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione.
Cottura di scarsa qualità o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Boiling Pan (Electrical)

Professional electrical boiling pan designed for industrial kitchens.
Models in the source: PLS.KTE.70 (70 lt, 15 KW, 400V AC 3N PE, cable 5X4 mm²; 800x730x850 mm, 98 kg) and PLS.KTE.150 (150 lt, 20 KW, 400V AC 3N PE, cable 5X4 mm²; 800x900x850 mm, 111 kg; packaging 840x1040x1160 mm). High efficiency.

Scope: MRG.PLS.KTE.150 · MRG.PLS.KTE.250



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

mr-gastro.ch

BOILING PAN (ELECTRICAL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; use a hauling truck (forklift or pallet jack).
- The lifting arms of the forklift or pallet jack must reach more than half of the appliance underside.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding installation/service licenses.
- Connection to the electrical power supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied equals the voltage stated on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet; appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current protection must comply with current regulations.
- If the location is covered with nonflammable heat insulation material, the distance between units must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.
- Unpack according to local safety codes and ordinances and dispose of packaging. Parts contacting food are stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.
- Check upon unpacking that all parts have arrived and are not damaged.

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

BOILING PAN (ELECTRICAL)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire or flame occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not forget to evacuate the pressurised air that is in the chamber (paries).
- The appliance is not suitable for frying.

02 Operation

- Panel references: A starts the unit and B stops it. C and D are status indicators. E controls draining, F controls the water outlet and G controls the water inlet.
- To operate the appliance, plug in.
- Turn on the tap to fill the chamber under the cooking tank (paries) with water.
- Adjust heat setting.
- Ensure the food items to be cooked are prepared.
- Add water to the pan through the top tap.
- Close the appliance lid.
- After cooking check the manometer and remove the pressure from the chamber (paries).
- Take cooked foods from the evacuation tap; when operation is completed, switch off the thermostat and unplug the appliance.

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

BOILING PAN (ELECTRICAL)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance, cooking pan and lid with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may get damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified person.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done using compressed air according to frequency of use.
- Check the pressure valve and manometer according to frequency of use.

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

BOILING PAN (ELECTRICAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check the electrical connections and voltage. Check if the fuse is on or off.
The appliance does not cook well.	Check the temperature adjustment to ensure it is set to the required and correct degree. Do not overload the pan.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Cooking quality not suitable or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized services.

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