

M&R GASTRO SCHWEIZ

Brotschneidemaschine — Installations-, Betriebs- und Wartungsinformationen (Familie)

Professionelle Brotschneidemaschinen für industrielle Küchen.
Typische Kapazität 500 Scheiben/h. Motorleistung 0,37 kW,
Nennspannung 220 V. Verfügbare Baugrößen in der Dokumentation:
717×686×1140 mm (Gewicht 125 kg) und 733×643×682 mm (Gewicht
86 kg).

Geltungsbereich: MRG.3001-10 · MRG.3001-13 · MRG.3001-16 · MRG.3002 ·
MRG.3004-10 · MRG.3004-13 · MRG.3004-16 · MRG.3003



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
8

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

BROTSCHNEIDEMASCHINE — INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSMITTELS (FAMILIE)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport nicht stossen, nicht fallenlassen und nicht werfen.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften beachten und Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bestehen aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffkennzeichen versehen.
- Beim Empfang prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorhanden sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Massnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Die für Installation und Service zuständige Person muss fachkundig sein und über die erforderlichen Zulassungen verfügen.
- Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Fachperson erfolgen.
- Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die angelegte Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine Schutzleiterverbindung angeschlossen werden; Anschluss an eine geerdete Steckdose gemäss Sicherheitsvorschriften.
- Der Schutzleiter des Geräts ist an die nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und FI/Schutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften ausführen.

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

BROTSCHEIDEMASCHINE — INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSMFORMATIONEN (FAMILIE)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchtetem Bereich verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile/Funktionen berühren.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht versuchen, das Gerät ohne geeignete Schutzausrüstung zu bedienen.
- Bei Feuer oder Flammen alle Gasventile und den elektrischen Schtz sofort ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, sind nicht von der Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Signalleuchte; B = Notastaster; C = Schalterstellung 0 (aus); D = Schalterstellung I (ein).
- Vor dem Betrieb Tank und Messer mit feuchtem Tuch reinigen.
- Schalter auf (I) Stellung setzen.
- Bei Betrieb leuchtet die grüne Lampe an der Vorderseite.
- Drckgriff mit Feder nach vorne ziehen und festhalten.
- Die zu schneidenden Brote in den Brottank legen.
- Zum Schneiden den Drckgriff loslassen.
- Der Brottank fhrt mit den Broten auf die Messer zu und die Messer schneiden durch die Bewegung.
- Die Messer stoppen, wenn der Drckgriff in die Anfangsposition zurückkehrt.
- Zum sofortigen Stillsetzen die NOT-AUS-Taste drücken.
- Nach Beendigung der Arbeit Schalter auf (0) stellen oder das Gerät ausstecken.

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

BROTSCHEIDEMASCHINE — INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSINFORMATIONEN (FAMILIE)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Die Aussenflächen, den Tank und die Schneidmesser mit feuchtem Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht durch direkten Wasserstrahl reinigen, der Elektromotor kann beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sollen durch eine qualifizierte Person durchgeführt werden.
- Periodische Wartung mindestens alle 15 Tage durchführen.
- Die Brotschneidemaschinen benötigen geringe Wartung (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Feder des Drückgriffs in regelmäßigen Abständen prüfen.

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

BROTSCHNEIDEMASCHINE — INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSINFORMATIONEN (FAMILIE)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. Elektrische Verbindungen und Spannung kontrollieren. Wenn der Notastaster gedrückt ist, läuft das Gerät nicht.
Die Brotscheiben kommen nicht heraus.	Wenn die Feder des Drückgriffs gebrochen ist, kann dieser nicht vor- und zurückbewegt werden; die Scheiben gelangen nicht heraus.
Gerät hat angehalten.	1) Prüfen, ob Unterspannung vorliegt; 2) Das Gerät kann bei Überlast stoppen.
Schneidequalität unzureichend oder Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Das Gerät nicht verwenden. Kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Trancheuse à pain — Informations d'installation, d'utilisation et d'entretien (famille)

Trancheuses à pain professionnelles destinées aux cuisines industrielles. Capacité typique 500 tranches/h. Puissance moteur 0,37 kW, tension 220 V. Dimensions disponibles dans la documentation : 717×686×1140 mm (poids 125 kg) et 733×643×682 mm (poids 86 kg).

Champ d'application: MRG.3001-10 · MRG.3001-13 · MRG.3001-16 · MRG.3002 · MRG.3004-10 · MRG.3004-13 · MRG.3004-16 · MRG.3003



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
8

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

TRANCHEUSE À PAIN — INFORMATIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN (FAMILLE)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'une zone à une autre.
- Ne pas heurter, ne pas laisser tomber et ne pas lancer l'appareil pendant le transport.
- Lors du déballage, respecter la réglementation locale et éliminer l'emballage conformément aux prescriptions en vigueur.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont marquées avec le symbole du matériau.
- Vérifier à la réception que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages dus au transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et stable ; prendre des mesures contre tout renversement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et détenir les habilitations nécessaires.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer avant le branchement que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Les connexions à la protection principale et au dispositif différentiel doivent être effectuées selon la réglementation en vigueur.

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

TRANCHEUSE À PAIN — INFORMATIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN (FAMILLE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger l'appareil en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flammes, fermer rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = témoin lumineux ; B = bouton d'arrêt d'urgence ; C = position 0 (arrêt) ; D = position I (marche).
- Nettoyer le bac à pain et la lame avec un chiffon humide avant la mise en service.
- Mettre l'interrupteur en position (I).
- Lorsque l'appareil fonctionne, la lampe verte à l'avant s'allume.
- Tirer la poignée de poussée à ressort vers l'avant et la maintenir.
- Placer les pains à trancher dans le bac à pain.
- Pour trancher, lâcher la poignée de poussée.
- Le bac à pain avance vers les lames et les pains sont tranchés par le mouvement des lames.
- Les lames s'arrêtent lorsque la poignée de poussée revient à la position de départ.
- Pour arrêter immédiatement, appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence.
- A la fin, mettre l'interrupteur sur (0) ou débrancher l'appareil.

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

TRANCHEUSE À PAIN — INFORMATIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN (FAMILLE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure, le bac et les lames avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant directement d'eau, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Les trancheuses nécessitent peu d'entretien (moteur et roulements à billes lubrifiés).
- Vérifier périodiquement le ressort de la poignée de poussée.

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

TRANCHEUSE À PAIN — INFORMATIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN (FAMILLE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	Vérifier si l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension. Si le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé, l'appareil ne fonctionne pas.
Les tranches de pain ne sortent pas.	Si le ressort de la poignée de poussée est cassé, il ne peut pas se déplacer en avant et en arrière et les tranches ne sortent pas.
L'appareil s'est arrêté.	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension ; 2) L'appareil peut s'arrêter en cas de surcharge.
Qualité de découpe insuffisante ou fonction de sécurité défaillante.	Ne pas utiliser l'appareil. 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

Affettatrice per pane — Informazioni di installazione, uso e manutenzione (famiglia)

Affettatrici professionali per panetterie/cucine industriali. Capacità tipica 500 fette/ora. Potenza motore 0,37 kW, tensione 220 V. Dimensioni riportate: 717×686×1140 mm (peso 125 kg) e 733×643×682 mm (peso 86 kg).

Campo di applicazione: MRG.3001-10 · MRG.3001-13 · MRG.3001-16 · MRG.3002 · MRG.3004-10 · MRG.3004-13 · MRG.3004-16 · MRG.3003



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
8

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

mrgastro.ch

AFFETTATRICE PER PANE — INFORMAZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE (FAMIGLIA)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato manualmente da un'area all'altra.
- Durante il trasporto non urtare, non far cadere e non lanciare l'apparecchio.
- Al momento dello scarico seguire le normative locali e smaltire l'imballo secondo le disposizioni vigenti.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Verificare che tutte le parti siano state consegnate e che non vi siano danni dovuti al trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano livellato e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere qualificato e possedere le abilitazioni richieste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare prima del collegamento che la tensione disponibile corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio va collegata alla linea di terra sul quadro elettrico più vicino all'installazione.
- I collegamenti alla protezione principale e al dispositivo di corrente residua devono essere effettuati secondo la normativa vigente.

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

AFFETTATRICE PER PANE — INFORMAZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE (FAMIGLIA)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di potenza e utilizzare un estintore; non usare acqua per spegnere.
- I danni dovuti alla mancanza della messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = spia luminosa; B = pulsante di EMERGENZA; C = posizione 0 (OFF); D = posizione I (ON).
- Pulire il serbatoio del pane e la lama con un panno umido prima dell'uso.
- Portare l'interruttore in posizione (I).
- Quando l'apparecchio è in funzione, si accende la spia verde frontale.
- Tirare in avanti la maniglia di spinta con molla e mantenerla con la mano.
- Inserire i pani da affettare nel serbatoio del pane.
- Per affettare, lasciare libera la maniglia di spinta.
- Il serbatoio si avvicina alle lame e i pani vengono affettati dal movimento delle lame.
- Le lame si fermano quando la maniglia di spinta ritorna alla posizione iniziale.
- Per fermare immediatamente l'apparecchio premere il pulsante di EMERGENZA.
- Al termine portare l'interruttore su (0) oppure scollegare l'apparecchio.

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

AFFETTATRICE PER PANE — INFORMAZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE (FAMIGLIA)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire l'esterno, il serbatoio e le lame con un panno umido e quindi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Le affettatrici richiedono bassa manutenzione (motore e cuscinetti a sfere sono lubrificati).
- Controllare periodicamente la molla della maniglia di spinta.

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

AFFETTATRICE PER PANE — INFORMAZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE (FAMIGLIA)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato. Verificare le connessioni elettriche e la tensione. Se è premuto il pulsante di EMERGENZA, l'apparecchio non funziona.
Le fette non fuoriescono.	Se la molla della maniglia di spinta è rotta, essa non può muoversi avanti e indietro e le fette non escono.
L'apparecchio si è fermato.	1) Controllare la presenza di bassa tensione; 2) L'apparecchio può arrestarsi in caso di sovraccarico.
Qualità di affettatura non adeguata o funzione di sicurezza non funzionante.	Non utilizzare l'apparecchio. Contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bread slicer — Installation, operation and maintenance information (family)

Professional bread slicers for industrial kitchens. Typical capacity 500 slices/h. Motor power 0.37 kW, rated voltage 220 V. Documented dimensions include 717×686×1140 mm (weight 125 kg) and 733×643×682 mm (weight 86 kg).

Scope: MRG.3001-10 · MRG.3001-13 · MRG.3001-16 · MRG.3002 · MRG.3004-10 · MRG.3004-13 · MRG.3004-16 · MRG.3003



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
8

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

BREAD SLICER — INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INFORMATION (FAMILY)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area.
- Do not bump, drop or throw the appliance during transport.
- Unpack in accordance with local regulations and dispose of packaging appropriately.
- Parts in contact with food are made of stainless steel; plastic parts are marked with material symbols.
- Check on receipt that all parts have been delivered and that there is no transport damage.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Technician for installation and service must be qualified and hold required licences.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate before connection.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earth must be connected to the earth line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current (leak) protection must comply with current regulations.

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

BREAD SLICER — INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INFORMATION (FAMILY)

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 near flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it 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 occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electric contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel: A = signal lamp; B = emergency STOP button; C = switch OFF position (0); D = switch ON position (I).
- Clean the bread tank and blade with a wet cloth before operation.
- Switch to (I) position.
- When the appliance is operating the green lamp at the front indicates operation.
- Pull the spring-loaded pushing handle forward and hold it.
- Place the breads to be sliced into the bread tank.
- To slice, release the pushing handle.
- The bread tank moves to the blades and the breads are sliced by the blade movement.
- Blades stop when the pushing handle returns to the starting position.
- To stop immediately press the EMERGENCY STOP button.
- When finished switch to (0) position or unplug the appliance.

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

BREAD SLICER — INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INFORMATION (FAMILY)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface, the tank and the cutting blades with a wet cloth and then dry.
- 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 personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- The bread slicers require low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Check the spring of the pushing handle periodically.

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

BREAD SLICER — INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INFORMATION (FAMILY)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check the electrical connections and voltage. If the EMERGENCY STOP button is pressed, the appliance will not operate.
Bread slices do not come out.	If the spring of the pushing handle is broken, it cannot move forward and back and the slices will not come out.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2) The appliance may stop when it is overloaded.
Slicing quality is not acceptable or a safety function does not work.	Do not use the appliance. Contact authorized service.

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