

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kammer-Vakuummaschinen

Professionelle Kammer-Vakuummaschinen für gewerbliche Küchen. Modellvarianten mit Pumpenleistung 10 m³/h und 20 m³/h, Nennleistungen 0,4 kW bzw. 0,9 kW und Siegelflächen 260×8 mm bzw. 430×8 mm. Betriebsspannung 220 V. Das Gerät saugt keine Flüssigkeiten ab.

Geltungsbereich: MRG.VCM.01 · MRG.VCM.02 · MRG.VCM.01 -GN · MRG.GN.100 · MRG.GN.150 · MRG.GN.200 · MRG.G.11 · MRG.V.11



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

KAMMER-VAKUUMMASCHINEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden; nicht stoßen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken Verpackungsmaterial entsprechend den gesetzlichen Vorschriften entsorgen; nahrungsmittelkontaktierende Teile sind aus Edelstahl, Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.
- Prüfen Sie beim Auspacken, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Aufstellung, Anschluss und Service dürfen nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal erfolgen.
- Der elektrische Anschluss ist durch eine autorisierte Person auszuführen; die angeschlossene Spannung muss mit der Gerätekennzeichnung übereinstimmen (220 V).
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Geräteerdung an die dem Elektrikanschluss nächstgelegene Erdungsleitung anschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften ausführen.
- Vor Inbetriebnahme die Vakuumpumpe mit HFV-32 Hochgeschwindigkeits-Vakuumpumpenöl oder 32N-Schmierstoff füllen. Im waagerechten Gerät den Ölstand auf 3/4 des Sichtfensters halten; im Betrieb darf der Ölstand nicht unter 1/2 der Fensterhöhe fallen. Nicht zuviel Öl einfüllen, um Überlaufen zu vermeiden.
- Die Lage der Netzanschlussöffnung kann variieren; vor Inbetriebnahme Erdungsschutz sicherstellen.

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

KAMMER-VAKUUMMASCHINEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Nicht in Anwesenheit brennbarer oder explosionsgefährlicher Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht leer betreiben.
- Trifft Vorsorge gegen elektrische Gefahren.
- Nicht ohne passende persönliche Schutzausrüstung betreiben.
- Bei Feuer: Gasventile und den Schütz (elektrischen Kontaktor) schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen benutzen.
- Stellen Sie die Erdung sicher. Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Die Maschine waagrecht und mit guter Belüftung aufstellen; keine korrosiven Gase und starke Staubbelastung.

02 Bedienung

- Bedienelemente: Anzeige und Tasten für Vakuum, Siegelzeit, Kühlzeit, Temperaturstufen (H/M/L), Ein/Aus, Not-Aus sowie Zeitdisplay und Pfeiltasten.
- Gerät einstecken und mit Ein/Aus-Taste aus dem Standby holen; langer Druck wechselt zwischen Ein und Standby.
- ZEIT-Einstellung: Im Standby SET drücken; zuerst Vakuumzeit (1-Sekunden-Schritt), dann Siegelzeit (0,1-Sekunden-Schritt), dann Kühlzeit (0,1-Sekunden-Schritt) einstellen. Mit SET zwischen den Schritten wechseln; Daten werden im Speicher gehalten, auch bei Stromausfall.
- SIEGELHEIZUNG: Siegeltemperaturstufe wählbar: Hoch, Mittel, Niedrig oder ohne Heizung; Auswahl wird im Speicher behalten.
- Normaler Ablauf nach Schließen des Deckels: Vakuum (Vakuumpumpe läuft, Deckel wird festgezogen) → ggf. Gasbefüllung → Siegelung (Heizung entsprechend eingestellter Zeit/Temperatur) → Kühlung → Rückluft und Deckelöffnung. Status-LEDs signalisieren die Phasen.
- Bei Stromausfall während eines Zyklus bleibt das Gerät im Vakuummodus und öffnet den Deckel nicht; nach Wiederkehr der Spannung startet das Gerät im Standby und der Deckel öffnet automatisch.
- Betätigung des Not-Aus stoppt die laufende Arbeit und das Gerät beginnt, Luft in das System zu lassen.
- Hinweise zur Behälternutzung: Ventilabdeckung auf dem Deckel korrekt installieren; Vakuumschlauch so halten, dass keine Luft über das Ventil eintritt; während des Vakuierens Deckel mit Druck auf den Behälter drücken; nicht zweimal hintereinander im selben Behälter vakuumieren (Deckel kann beschädigt werden). Für heiße Produkte: Nach jedem Gebrauch die drei Wasserablassventile der Filterseite öffnen und Wasser entleeren; Filterkasten alle 15 Tage (oder nach Nutzungsintensität) öffnen, Filter reinigen und einmal jährlich wechseln.

KAMMER-VAKUUMMASCHINEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Außenflächen mit heissem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Vor der Reinigung stets Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Nicht mit Wasserspray reinigen; elektrische Teile könnten beschädigt werden.
- Periodische Reinigung/Wartung: Wartungen durch qualifizierte Person durchführen lassen.
- Alle 15 Tage eine periodische Wartung vornehmen (Anwendbarkeit nach Nutzungshäufigkeit).
- Netzkabel auf Fehler prüfen; bei Beschädigung Gerät nicht verwenden und Kabel durch autorisierten Kundendienst ersetzen lassen.

02 Wartung

- Vakuumpumpenöl vor Gebrauch mit HFV-32 oder 32N einfüllen; Ölstand waagrecht bei 3/4 des Ölfensters, im Betrieb nicht unter 1/2 fallen lassen; nicht überfüllen.
- Filter: Filterkasten alle 15 Tage (je nach Nutzung) öffnen und Filter gründlich reinigen; Filter einmal jährlich wechseln.
- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Mindestens alle 15 Tage eine periodische Wartung vorsehen.
- Netzkabel prüfen; bei Fehlern Gerät nicht verwenden und Kabel durch autorisierten Kundendienst ersetzen lassen.
- Bei Vernachlässigung der Filterreinigung kann die Vakuumpumpe beschädigt werden.

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

KAMMER-VAKUUMMASCHINEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Versorgungsspannung prüfen. 3) Gerätesdeckel überprüfen.
Kein ausreichendes Vakuum / vakuumiert nicht	1) Zeiteinstellungen prüfen. 2) Temperatureinstellungen prüfen. 3) Heizelement prüfen. 4) Sicherstellen, dass das Ventil auf dem Deckel korrekt installiert ist. 5) Deckelfläche des zu vakuumierenden Behälters prüfen; Dichtung prüfen, ob sie schliesst. 6) Falls Not-Aus gedrückt ist, Gerät reaktivieren.
Gerät hat den Betrieb eingestellt	1) Gerät kann wegen zu niedriger Spannung stoppen — Spannung prüfen. 2) Wenn Motor ungewöhnlich laut ist, Gerät ausschalten und autorisierten Service rufen.
Qualitätsmangel bei Vakuum oder Ausfall sicherheitsrelevanter Funktionen	Gerät nicht weiter verwenden. Wenn das Problem besteht, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Machines sous vide à chambre

Machines à vide à chambre professionnelles pour cuisines industrielles. Variantes équipées de pompes 10 m³/h ou 20 m³/h, puissances nominales 0,4 kW et 0,9 kW, surfaces de soudure 260×8 mm ou 430×8 mm. Tension d'alimentation 220 V. Ne pas aspirer de liquides.

Champ d'application: MRG.VCM.01 · MRG.VCM.02 · MRG.VCM.01 -GN · MRG.GN.100 · MRG.GN.150 · MRG.GN.200 · MRG.G.11 · MRG.V.11



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

MACHINES SOUS VIDE À CHAMBRE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'une zone à l'autre ; ne pas heurter ni laisser tomber.
- Déballez et éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable, les pièces plastiques portent un symbole de matériau.
- Vérifiez lors du déballage que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des précautions contre le basculement.
- L'installation, le raccordement et le service doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.
- Le raccordement électrique doit être réalisé par une personne autorisée ; la tension raccordée doit correspondre à l'étiquette de l'appareil (220 V).
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre ; relier la terre de l'appareil à la ligne de terre la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément aux réglementations en vigueur.
- Remplir la pompe à vide avant l'utilisation avec de l'huile pour pompe HFV-32 ou le lubrifiant 32N. En position horizontale, le niveau d'huile doit être aux 3/4 de la fenêtre d'huile ; en fonctionnement, le niveau ne doit pas être inférieur à la moitié de la hauteur de la fenêtre. Ne pas remplir excessivement pour éviter les débordements.
- La position du raccordement d'alimentation peut se trouver sur un côté différent ; assurer la protection de la mise à la terre avant l'utilisation.

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

MACHINES SOUS VIDE À CHAMBRE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Prendre les précautions nécessaires contre les dangers électriques.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie : fermer rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Assurez la mise à la terre. Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Placer l'appareil horizontalement dans un endroit bien ventilé, sans gaz corrosifs ni poussières importantes.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : voyants et touches pour le vide, temps de soudure, temps de refroidissement, niveaux de température (H/M/B), marche/arrêt, arrêt d'urgence, écran temps et flèches.
- Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton ON/OFF pour sortir du mode veille ; appui prolongé bascule entre ON et Standby.
- RÉGLAGE TEMPS : En veille, appuyer sur SET ; régler d'abord le temps de vide (pas 1 s), puis le temps de soudure (pas 0,1 s), puis le temps de refroidissement (pas 0,1 s). Utiliser SET pour passer aux étapes ; les données sont mémorisées même en cas de coupure de courant.
- CHAUFFAGE DE SERRAGE : niveau sélectionnable Haut, Moyen, Bas ou sans chauffage ; le niveau sélectionné est mémorisé.
- Cycle normal après fermeture du couvercle : mise sous vide (pompe en marche, couvercle scellé) → éventuel remplissage gazeux → soudure (chauffage selon temps/température réglés) → refroidissement → admission d'air et ouverture du couvercle. Les LED indiquent les phases.
- En cas de coupure de courant pendant un cycle, l'appareil reste en mode vide et n'ouvre pas le couvercle ; au retour du courant, il revient en veille et le couvercle s'ouvre automatiquement.
- L'arrêt d'urgence interrompt l'opération et l'appareil commence à réintroduire de l'air.
- Instructions pour l'utilisation des bacs : vérifier que le capuchon de la valve sur le couvercle est correctement installé ; tenir le tuyau de vide pour éviter les fuites d'air via la valve ; pendant l'aspiration, appuyer le couvercle sur le bac ; ne pas effectuer une seconde mise sous vide sur le même bac (risque d'endommagement). Pour produits chauds : ouvrir après chaque utilisation les trois vannes de vidange d'eau du filtre et vider l'eau ; ouvrir la boîte à filtres tous les 15 jours selon l'intensité d'utilisation, nettoyer les filtres et les remplacer une fois par an.

MACHINES SOUS VIDE À CHAMBRE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyage après chaque utilisation : nettoyer les surfaces extérieures à l'eau chaude et sécher.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement ; les parties électriques pourraient être endommagées.
- Nettoyage périodique/entretien : l'entretien doit être réalisé par une personne qualifiée.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours (ou selon l'intensité d'utilisation).
- Vérifier le câble d'alimentation pour détecter tout défaut ; en cas de dommage, ne pas utiliser l'appareil et faire remplacer le câble par le service technique autorisé.

02 Entretien

- Remplir la pompe à vide avant usage avec HFV-32 ou lubrifiant 32N ; niveau d'huile à 3/4 de la fenêtre à l'horizontale, en fonctionnement pas en dessous de 1/2 ; ne pas trop remplir.
- Filtres : ouvrir la boîte à filtres tous les 15 jours selon l'utilisation, nettoyer les filtres et les remplacer une fois par an.
- L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier le câble d'alimentation ; en cas de défaut ne pas utiliser l'appareil et faire remplacer le câble par le service autorisé.
- Si les filtres ne sont pas entretenus, la pompe à vide peut être endommagée.

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

MACHINES SOUS VIDE À CHAMBRE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Contrôler les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier le couvercle de l'appareil.
Pas de vide / pas d'aspiration correcte	1) Vérifier les réglages de temps. 2) Vérifier les réglages de température. 3) Vérifier l'élément chauffant. 4) S'assurer que la valve sur le couvercle est correctement installée. 5) Vérifier la surface de contact du couvercle du bac et l'étanchéité du joint. 6) Si le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé, réactiver l'appareil.
L'appareil s'est arrêté	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension. 2) Si le moteur est bruyant, arrêter et contacter le service agréé.
Mauvaise qualité du vide ou défaillance des fonctions de sécurité	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Macchine per vuoto a camera

Macchine per vuoto a camera professionali per cucine industriali.
Varianti con pompe da 10 m³/h o 20 m³/h, potenze 0,4 kW e 0,9 kW,
superficie di saldatura 260×8 mm o 430×8 mm. Tensione di esercizio
220 V. Non aspirare liquidi.

Campo di applicazione: MRG.VCM.01 · MRG.VCM.02 · MRG.VCM.01 -GN ·
MRG.GN.100 · MRG.GN.150 · MRG.GN.200 · MRG.G.11 · MRG.V.11



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

mr-gastro.ch

MACCHINE PER VUOTO A CAMERA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra; non urtarlo né lasciarlo cadere.
- Smaltire l'imballaggio secondo le normative nazionali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox, le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Controllare al momento dello scartamento che tutte le parti siano arrivate complete e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e interventi di assistenza devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata; la tensione collegata deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta (220 V).
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; collegare la messa a terra alla linea di terra più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Riempire la pompa del vuoto prima dell'uso con olio per pompe HFV-32 o lubrificante 32N. Quando la macchina è in posizione orizzontale, il livello dell'olio deve essere a 3/4 della finestra dell'olio; in funzionamento il livello non deve scendere sotto 1/2 dell'altezza della finestra. Non riempire eccessivamente per evitare traboccamenti.
- La posizione del collegamento di alimentazione può trovarsi su un lato diverso; assicurare la protezione della messa a terra prima dell'uso.

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

MACCHINE PER VUOTO A CAMERA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Adottare le necessarie precauzioni contro i pericoli elettrici.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore di contatto elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- Assicurare la messa a terra. I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Posizionare la macchina in piano, in buona ventilazione e lontano da gas corrosivi e polveri pesanti.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: indicatori e tasti per vuoto, impostazione tempo di saldatura, raffreddamento, livelli di temperatura (H/M/L), accensione/spegnimento, arresto d'emergenza, display tempo e tasti freccia.
- Inserire la spina e premere il tasto ON/OFF per uscire dalla modalità standby; una pressione prolungata commuta tra ON e Standby.
- IMPOSTAZIONE TEMPO: A macchina in standby premere SET; impostare prima il tempo di vuoto (passo 1 s), poi il tempo di saldatura (passo 0,1 s), poi il tempo di raffreddamento (passo 0,1 s). Con SET si passa alle fasi; i dati sono salvati in memoria anche in caso di interruzione di corrente.
- IMPOSTAZIONE CALORE SALDATURA: selezionabile Alto, Medio, Basso o senza riscaldamento; il livello selezionato viene memorizzato.
- Flusso operativo dopo chiusura coperchio: vuoto (pompa in funzione, coperchio si stringe) → eventuale immissione gas → saldatura (riscaldamento secondo tempi/temperatura impostati) → raffreddamento → reimmissione aria e riapertura del coperchio. I LED segnalano le fasi.
- In caso di interruzione di corrente durante il ciclo, il dispositivo rimane in modalità vuoto e non apre il coperchio; al ritorno della corrente riparte in Standby e il coperchio si apre automaticamente.
- La pressione del pulsante di emergenza interrompe l'operazione e il dispositivo inizia a immettere aria.
- Note sull'uso dei contenitori: assicurarsi che il tappo della valvola sul coperchio sia correttamente installato; tenere il tubo del vuoto in modo che non entri aria dalla valvola; durante il vuoto premere il coperchio contro il contenitore; non eseguire un secondo vuoto sullo stesso contenitore (rischio di danneggiamento). Per prodotti caldi: dopo ogni uso aprire le tre valvole di scarico acqua del filtro sul lato ed eliminare l'acqua; aprire la scatola del filtro ogni 15 giorni in base all'intensità d'uso, pulire i filtri e cambiarli una volta all'anno.

MACCHINE PER VUOTO A CAMERA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulizia dopo ogni uso: pulire le superfici esterne con acqua calda e asciugare.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Non usare detergenti abrasivi, possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio; le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.
- Pulizia periodica/manutenzione: la manutenzione deve essere eseguita da persona qualificata.
- Eseguire manutenzione periodica ogni 15 giorni (in base all'intensità d'uso).
- Controllare il cavo di alimentazione per eventuali difetti; in caso di danneggiamento non usare l'apparecchio e far sostituire il cavo dal servizio tecnico autorizzato.

02 Manutenzione

- Riempire la pompa del vuoto prima dell'uso con HFV-32 o lubrificante 32N; livello olio orizzontale a 3/4 della finestra, in funzione non al di sotto di 1/2; non riempire eccessivamente.
- Filtri: aprire la scatola del filtro ogni 15 giorni secondo l'uso, pulire accuratamente i filtri e sostituirli una volta all'anno.
- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Prevedere manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare il cavo di alimentazione; in caso di difetto non usare l'apparecchio e far sostituire il cavo dal servizio tecnico autorizzato.
- La mancata pulizia dei filtri può danneggiare la pompa del vuoto.

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

MACCHINE PER VUOTO A CAMERA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1) Verificare che l'apparecchio sia inserito. 2) Controllare le connessioni elettriche e la tensione. 3) Controllare il coperchio dell'apparecchio.
Non si raggiunge il vuoto / non aspira	1) Controllare le impostazioni dei tempi. 2) Controllare le impostazioni della temperatura. 3) Controllare l'elemento riscaldante. 4) Assicurarsi che la valvola sul coperchio sia correttamente installata. 5) Verificare la superficie di contatto del coperchio del contenitore e la guarnizione. 6) Se il pulsante di emergenza è premuto, riattivare il dispositivo.
L'apparecchio si è fermato	1) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione — controllare la tensione. 2) Se il motore è rumoroso, spegnere e chiamare l'assistenza autorizzata.
Qualità del vuoto scadente o guasto di funzioni di sicurezza	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Chamber vacuum machines

Professional chamber vacuum machines for industrial kitchens.
Models with pump capacities of 10 m³/h or 20 m³/h, rated powers 0.4 kW and 0.9 kW, sealing surfaces 260×8 mm or 430×8 mm. Operating voltage 220 V. Do not vacuum liquids.

Scope: MRG.VCM.01 · MRG.VCM.02 · MRG.VCM.01 -GN · MRG.GN.100 · MRG.GN.150 · MRG.GN.200 · MRG.G.11 · MRG.V.11



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

CHAMBER VACUUM MACHINES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area; do not bump or drop the appliance.
- Unpack and dispose of packaging according to local regulations; food-contact parts are stainless steel and plastic parts are marked with material symbols.
- Check on unpacking that all parts have arrived and are not damaged.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel only.
- Electrical connection must be carried out by an authorized person; the connected voltage must match the device rating (220 V).
- This appliance must be connected to an earthed outlet; connect the appliance earth to the earthing line nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- Fill the vacuum pump before use with HFV-32 high-speed vacuum pump oil or 32N lubricant. When the machine is horizontal, the oil level should be at 3/4 of the oil window; when running, the oil level must not be lower than 1/2 the oil-window height. Do not overfill to avoid overflow.
- The power-connection position may be located on a different side; ensure grounding protection before use.

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

CHAMBER VACUUM MACHINES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Take necessary precautions against electrical hazards.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- In case of fire: turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Ensure earthing. Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Place the machine horizontally in good ventilation and away from corrosive gases and heavy dust.

02 Operation

- Control panel: indicators and buttons for vacuum, sealing time, cooling time, temperature levels (H/M/L), ON/OFF, emergency stop, time display and arrow keys.
- Plug in the device and press the ON/OFF button to leave Standby; long press toggles between ON and Standby.
- TIME setting: In Standby press SET; first set vacuum time (1-second increments), then sealing time (0.1-second increments), then cooling time (0.1-second increments). Use SET to move between steps; data is saved in memory and retained on power loss.
- SEALING HEAT: selectable levels High, Medium, Low or no heating; selected level is stored in memory.
- Normal sequence after closing the lid: vacuum (pump runs, lid is pulled tight) → optional gas fill → sealing (heating per set time/temperature) → cooling → intake of air and lid opening. LEDs indicate phases.
- If power is lost during a cycle, the device remains in vacuum mode and does not open the lid; when power returns it restarts in Standby and the lid opens automatically.
- Emergency stop halts operation and the device begins admitting air.
- Container handling notes: ensure the valve cover on the tub lid is correctly installed; hold the vacuum hose so no air leaks through the valve; press the lid onto the container during vacuuming; do not vacuum the same tub a second time (risk of damaging the tub lid). For hot products: after each use open the three filter water discharge valves on the side and empty the water; open the filter box every 15 days depending on use intensity, clean the filters and replace them once a year.

CHAMBER VACUUM MACHINES

Cleaning Maintenance

01 Cleaning

- Cleaning after every use: clean outer surface with hot water and then dry.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; electrical parts may be damaged.
- Periodic cleaning/maintenance should be performed by a qualified person.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days (depending on usage intensity).
- Check the power cable for faults; if damaged, do not use the appliance and have the cable replaced by authorized service.

02 Maintenance

- Fill the vacuum pump before use with HFV-32 or 32N lubricant; oil level horizontal at 3/4 of the oil window, when running not below 1/2; do not overfill.
- Filters: open the filter box every 15 days depending on usage intensity, clean filters thoroughly and replace them once a year.
- Maintenance must be performed by qualified personnel only.
- Schedule periodic maintenance at least every 15 days.
- Check the power cable; if faulty do not use the appliance and have the cable replaced by authorized service.
- Neglecting filter cleaning may damage the vacuum motor.

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

CHAMBER VACUUM MACHINES

Troubleshooting

Problem	Check / action
Appliance does not operate	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check the appliance lid.
Not vacuuming / poor vacuum quality	1) Check time settings. 2) Check temperature settings. 3) Check heating element. 4) Make sure the valve on the cover is correctly installed. 5) Make sure the cover surface of the tub is correct; check the gasket for proper sealing. 6) If the emergency stop is pressed, reactivate the device.
Appliance stopped	1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2) If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
Vacuum quality is poor or safety functions fail	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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