

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gekühlter Bankettwagen

Professioneller gekühlter Bankettwagen für den Einsatz in Industrieküchen. Betriebstemperatur +4 / +10 °C. Verfügbar als 12×1/1 GN, 24×1/1 GN, 12×2/1 GN und 24×2/1 GN. Kältemittel R-290. Netzanschluss 220-230V.

Geltungsbereich: MRG.BQ1-12C · MRG.BQ2-12C · MRG.BQ1-12+12C · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

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

GEKÜHLTER BANKETTWAGEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Bereich zu Bereich bewegt werden.
- Für den Transport muss das Gerät auf einer Palette mit einem Gabelstapler bewegt werden.

02 Installation & Anschluss

- Installation nur durch qualifiziertes Fachpersonal mit Installations- und Service-Lizenz durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass die anliegende Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die nächstgelegene Erdungsleitung am Schaltschrank anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstrom-Schutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.

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

GEKÜHLTER BANKETTWAGEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in die Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen anschließen.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden infolge fehlender Erdung werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Schützen Sie sich gegen elektrische Gefahren.
- Beim Bewegen des Wagens die Tür nicht offenlassen; Gerät ausstecken und den Stecker am Wagen belassen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = SET, B = ON/OFF, C = Abwärtspfeil, D = Aufwärtspfeil.
- Vor dem Start sicherstellen, dass das Wageninnere sauber ist und der Wagen an seinem Einsatzort standsicher steht.
- Netzstecker einstecken.
- Schalter auf EIN stellen.
- Nach Aufleuchten der Kontrolllampen wird die Innentemperatur angezeigt.
- Während des Kühlvorgangs darf beladen werden (die Kühlzeit verlängert sich dann). Danach: Schalter auf AUS stellen (alle Lampen aus), Gerät ausstecken und den Stecker am Wagen belassen.

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

GEKÜHLTER BANKETTWAGEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch reinigen.
- Innen- und Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trockenwischen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht direkt mit Wasser besprühen; dadurch kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Eine periodische Wartung des Geräts alle 15 Tage vornehmen.
- Räder, elektrische Verbindungen, Lüfter, Steuerung, Tür und Türschloss alle 6 Monate überprüfen.
- Türdichtung regelmäßig prüfen und gegebenenfalls austauschen; defekte Dichtungen ersetzen.

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

GEKÜHLTER BANKETTWAGEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Gerät kühlt nicht	Prüfen, ob das Thermostat/Bedienfeld funktioniert; bei Fehler am Lüfter den Service informieren; bei Fehler am Steuerungssystem kühlt das Gerät nicht.
Gerät hat sich abgeschaltet	Das Gerät kann wegen zu niedriger Spannung stoppen — Spannung prüfen; bei Belastung des Wagens kann das Gerät stoppen.
Bremsen lassen sich nicht anlegen	Bremsen und Räder können fehlerhaft sein — in diesem Fall den Service informieren.
Tür schließt nicht	Der Wagen kann überlastet sein; oder das Türschloss kann fehlerhaft sein.
Kühlung nicht zufriedenstellend / Sicherheitsfunktionen defekt	Gerät nicht weiter benutzen; bei fortbestehendem Problem autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Chariot banquet réfrigéré

Chariot banquet réfrigéré professionnel conçu pour les cuisines industrielles. Température de service +4 / +10 °C. Disponible en 12×1/1 GN, 24×1/1 GN, 12×2/1 GN et 24×2/1 GN. Fluide frigorigène R-290. Alimentation 220-230V.

Champ d'application: MRG.BQ1-12C · MRG.BQ2-12C · MRG.BQ1-12+12C · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

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

mr-gastro.ch

CHARIOT BANQUET RÉFRIGÉRÉ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'une zone à une autre.
- Pour le transport, l'appareil doit être placé sur une palette et déplacé avec un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- L'installation doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié disposant d'une licence d'installation et de service.
- Veiller à ce que la tension fournie corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise avec mise à la terre.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre la plus proche du tableau électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au disjoncteur différentiel doit être réalisé conformément aux réglementations en vigueur.

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

CHARIOT BANQUET RÉFRIGÉRÉ

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 brancher l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Prendre les précautions nécessaires contre les dangers électriques.
- Ne pas laisser la porte ouverte pendant le déplacement du chariot; débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = SET, B = ON/OFF, C = flèche bas, D = flèche haut.
- Avant démarrage, vérifier que l'intérieur du chariot est propre et que le chariot est correctement positionné.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur sur ON.
- Après l'allumage des voyants, la température intérieure s'affiche.
- Il est possible de charger le chariot pendant le refroidissement (le temps de refroidissement sera alors un peu plus long). Ensuite : mettre sur OFF (tous les voyants s'éteignent), débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

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

CHARIOT BANQUET RÉFRIGÉRÉ

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau, cela pourrait endommager le moteur électrique.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique de l'appareil tous les 15 jours.
- Vérifier les roulettes, les connexions électriques, le ventilateur, le système de commande, la porte et la serrure tous les 6 mois.
- Contrôler régulièrement le joint de la porte et remplacer les joints inutilisables.

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

CHARIOT BANQUET RÉFRIGÉRÉ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'allume pas	Vérifier si l'appareil est branché; contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne refroidit pas	Vérifier si le thermostat/panneau de contrôle fonctionne; le ventilateur peut être défectueux — informer le service; si le système de commande est en erreur, l'appareil ne refroidit pas.
L'appareil s'est arrêté	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension; une charge sur le chariot peut provoquer l'arrêt.
Les freins ne s'appliquent pas	Les freins et les roues peuvent être défectueux — informer le service.
La porte ne se ferme pas	Le chariot peut être surchargé; ou la serrure de la porte peut être défectueuse.
Refroidissement insuffisant / fonction de sécurité défaillante	Ne pas utiliser l'appareil; contacter le service agréé si le problème persiste.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Carrello banqueting refrigerato

Carrello banqueting refrigerato professionale, progettato per cucine industriali. Temperatura di esercizio +4 / +10 °C. Disponibile in 12×1/1 GN, 24×1/1 GN, 12×2/1 GN e 24×2/1 GN. Refrigerante R-290. Alimentazione 220-230V.

Campo di applicazione: MRG.BQ1-12C · MRG.BQ2-12C · MRG.BQ1-12+12C · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

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

CARRELLO BANQUETING REFRIGERATO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Per il trasporto l'apparecchio deve essere collocato su una pedana e spostato con un muletto.

02

Installazione & collegamento

- L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato con licenza di installazione e assistenza.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra più vicina al quadro elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al salvamotore/differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

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

CARRELLO BANQUETING REFRIGERATO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non collegare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Prendere le necessarie precauzioni contro i pericoli elettrici.
- Non lasciare la porta aperta durante lo spostamento del carrello; scollegare e lasciare la spina sul carrello.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = SET, B = ON/OFF, C = freccia giù, D = freccia su.
- Prima dell'avvio assicurarsi che l'interno del carrello sia pulito e che il carrello sia stabile nella sua posizione.
- Inserire la spina nella presa.
- Portare l'interruttore su ON.
- Après l'accensione delle spie, verrà visualizzata la temperatura interna.
- È possibile caricare il carrello durante il processo di raffreddamento (il tempo di raffreddamento sarà leggermente più lungo). Successivamente: impostare su OFF (tutte le spie si spegneranno), scollegare e lasciare la spina sul carrello.

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

CARRELLO BANQUETING REFRIGERATO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire l'interno dell'apparecchio dopo ogni uso.
- Pulire interno ed esterno con un panno umido e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica dell'apparecchio ogni 15 giorni.
- Controllare ruote, collegamenti elettrici, ventilatore, sistema di controllo, porta e serratura ogni 6 mesi.
- Verificare periodicamente la guarnizione della porta e sostituire le guarnizioni non utilizzabili.

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

CARRELLO BANQUETING REFRIGERATO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	Verificare che l'apparecchio sia inserito nella presa; controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non raffredda	Controllare se il termostato/pannello di controllo funziona; la ventola potrebbe avere un guasto — informare l'assistenza; se il sistema di controllo è guasto, l'apparecchio non raffredda.
L'apparecchio si è fermato	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione — controllare la tensione; un carico sul carrello può causare l'arresto.
I freni non si applicano	Freni e ruote possono avere un guasto — in tal caso informare l'assistenza.
La porta non si chiude	Il carrello può essere sovraccarico; oppure la serratura della porta può essere difettosa.
Raffreddamento non adeguato / funzioni di sicurezza non funzionano	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

Cold banquet trolley

Professional cold banquet trolley designed for use in industrial kitchens. Operating temperature +4 / +10 °C. Available as 12×1/1 GN, 24×1/1 GN, 12×2/1 GN and 24×2/1 GN. Refrigerant R-290. Supply 220-230V.

Scope: MRG.BQ1-12C · MRG.BQ2-12C · MRG.BQ1-12+12C · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

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

COLD BANQUET TROLLEY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- For transport the appliance must be placed on a pallet and moved with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Installation must be carried out only by qualified service personnel holding appropriate installation/service licences.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance rating plate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet.
- Grounding of the appliance must be connected to the earthing line nearest the electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.

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

COLD BANQUET TROLLEY

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 connect 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 use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages resulting from missing earthing are not covered by the warranty.
- Take necessary precautions against electrical hazards.
- Do not leave the door open while moving the banquet trolley; unplug and leave the plug on the trolley.

02 Operation

- Control panel: A = SET button, B = ON/OFF button, C = Down arrow, D = Up arrow.
- Before starting, ensure the trolley interior is clean and the trolley is stable in its position.
- Plug in the appliance.
- Switch to ON.
- After indicator lamps light, the inside temperature will be shown.
- You may load the banquet trolley during cooling (cooling time will be slightly longer). Afterwards: switch to OFF (all lamps off), unplug and leave the plug on the trolley.

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

COLD BANQUET TROLLEY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inside of the appliance after every use.
- Clean inside and outside with a moist 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 be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check wheels, electrical connections, fan, control system, door and door lock once every 6 months.
- Check the door gasket periodically and replace gaskets that are no longer usable.

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

COLD BANQUET TROLLEY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage.
The appliance doesn't cool	Check if the thermostat/control panel operates; the fan may be faulty — inform service; if the control system has an error the appliance will not cool.
The appliance stopped	The appliance can stop due to low voltage — check the voltage; a load on the banquet trolley may cause the appliance to stop.
Brakes cannot be applied	Brakes and wheels may be faulty — inform service in this case.
Door is not closed	The banquet trolley may be overloaded; or the door lock may be faulty.
Cooling inadequate or safety function failure	Do not use the appliance; if problems persist contact authorized service.

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