

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gekühlter Bankettwagen

Professioneller gekühlter Bankettwagen für den Einsatz in Grossküchen. Hohe Effizienz; erhältlich in mehreren Baugrössen und GN-Konfigurationen. Ein Modell verfügt über ein Digitalthermostat.

Geltungsbereich: MRG.BQ1-S · MRG.BQ2-S · MRG.BQ3-S · MRG.BQ4-S



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

- Der Wagen darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen geschoben werden; Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken die landesüblichen Sicherheitsvorschriften beachten und Verpackungsmaterial entsorgen.
- Kontrollieren Sie beim Auspacken, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt angekommen sind.
- Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit dem Materialzeichen gekennzeichnet.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, tragfähige Ebene stellen und Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die Montage und der Service sind durch eine fachkundige, zugelassene Person durchzuführen (Installation/Service-Lizenz).
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Sicherstellen, dass die am Gerät angegebene Spannung mit der angeschlossenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätemasse (Erde) ist an die Erdleitung des nächstgelegenen Schaltschranks/Installationsanschlusses anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäss den geltenden Vorschriften vorzunehmen.

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.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Feuer am Einsatzort Gasventile und Schütze schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht in der Garantie abgedeckt.
- Sicherheitsvorkehrungen gegen elektr. Gefahren treffen.
- Die Tür nicht offen lassen, während der Wagen bewegt wird; vor dem Bewegen Stecker ziehen und am Wagen belassen.

02 Bedienung

- Bedienfeld – A: Abwärtspfeil B: Aufwärtspfeil C: Digitalanzeige D: Programmtaste E: Menü F: EIN/AUS
- Vor dem Start sicherstellen, dass der Innenraum sauber ist und der Wagen an seinem Aufstellort steht.
- Netzstecker einstecken.
- Schalter auf EIN stellen.
- Nach dem Leuchten der Kontrolllampen wird die Innentemperatur angezeigt.
- Zum Einstellen der Temperatur die SET-Taste des oberen Anzeigefeldes drücken; die zuvor eingestellte Temperatur erscheint.
- Mit den Direktasten (Pfeil ab / Pfeil auf) die gewünschte Temperatur einstellen und erneut SET drücken, um zu speichern.
- Der Wagen kann während des Kühlvorgangs beladen werden (die Kühlzeit verlängert sich dann leicht). Zum Ausschalten Schalter auf AUS stellen, alle Lampen gehen aus; 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 stets das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Den Innenraum nach jedem Gebrauch reinigen.
- Innen- und Aussenflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen (Motorschäden möglich).

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sind von einer qualifizierten Person durchzuführen.
- Führen Sie eine periodische Wartung alle 15 Tage durch.
- Räder, elektrische Verbindungen, Ventilator, Steuersystem, Tür und Türverschluss alle 6 Monate prüfen.
- Türdichtung regelmässig prüfen und verschlissene 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 kontrollieren.
Gerät kühlt nicht	Prüfen, ob das Thermostat-Bedienfeld funktioniert; der Lüfter kann defekt sein – in diesem Fall den Service informieren; wenn das Steuersystem einen Fehler hat, kühlt das Gerät nicht.
Gerät hat sich abgeschaltet	Das Gerät kann aufgrund zu niedriger Spannung stoppen – Spannung prüfen; wenn Last auf dem Wagen ist, kann dies zum Abschalten führen.
Bremsen lassen sich nicht lösen/anziehen	Bremsen und Räder können fehlerhaft sein – in diesem Fall den Service informieren.
Tür schliesst nicht	Der Wagen kann überladen sein; Türverschluss/Schloss kann defekt sein.
Kühlung oder Sicherheitsfunktionen sind fehlerhaft	Gerät nicht verwenden; falls die Probleme weiterbestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Chariot de banquet réfrigéré

Chariot de banquet réfrigéré professionnel destiné aux cuisines collectives. Haute efficacité ; disponible en plusieurs dimensions et configurations GN. Un modèle est équipé d'un thermostat numérique.

Champ d'application: MRG.BQ1-S · MRG.BQ2-S · MRG.BQ3-S · MRG.BQ4-S



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 DE BANQUET RÉFRIGÉRÉ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un endroit à l'autre ; transport uniquement sur palette avec chariot élévateur.
- Déballer en respectant les règles de sécurité en vigueur dans le pays et éliminer les emballages conformément.
- Vérifier, lors du déballage, que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont marquées par le symbole du matériau.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre les mesures nécessaires pour éviter tout renversement.
- L'installation et le service doivent être effectués par un technicien qualifié disposant d'une autorisation d'installation/service.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension appliquée à l'appareil correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'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.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif de protection contre les courants de fuite doit être conforme à la réglementation en vigueur.

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

CHARIOT DE 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 installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si l'appareil est vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie sur le lieu d'utilisation, couper rapidement les robinets de gaz et l'alimentation électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques.
- Ne pas laisser la porte ouverte lors du déplacement du chariot ; débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

02 Utilisation

- Panneau de commande – A : flèche bas B : flèche haut C : écran digital D : touche programmation E : menu F : ON/OFF
- Avant toute opération, vérifier que l'intérieur du chariot est propre et que le chariot est en position stable.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur sur ON.
- Après l'allumage des voyants, la température intérieure s'affiche.
- Pour régler la température, appuyer sur la touche SET de l'indicateur supérieur ; la température réglée précédemment s'affiche.
- A l'aide des boutons directs (flèche bas / flèche haut) régler la température souhaitée et appuyer de nouveau sur SET pour mémoriser.
- Le chariot peut être chargé pendant le processus de refroidissement (le temps de refroidissement sera légèrement plus long). Pour arrêter, 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 DE 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 de nettoyage abrasifs, car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement à l'eau, cela pourrait endommager le moteur électrique.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Effectuer un entretien périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier les roulettes, connexions électriques, ventilateur, système de contrôle, porte et verrou tous les 6 mois.
- Contrôler périodiquement le joint de porte et remplacer les joints défectueux.

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

CHARIOT DE BANQUET RÉFRIGÉRÉ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	Vérifier si l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne refroidit pas	Vérifier si le panneau de commande du thermostat fonctionne ; le ventilateur peut être en panne — informer le service ; si le système de contrôle 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 peuvent pas être appliqués	Les freins et les roues peuvent être défectueux — informer le service.
La porte ne se ferme pas	Le chariot peut être surchargé ; le verrou de porte peut être défaillant.
Refroidissement ou fonctions de sécurité défaillantes	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

Carrello banqueting refrigerato

Carrello banqueting refrigerato professionale per cucine industriali. Elevata efficienza; disponibile in diverse dimensioni e configurazioni GN. Un modello dispone di termostato digitale.

Campo di applicazione: MRG.BQ1-S · MRG.BQ2-S · MRG.BQ3-S · MRG.BQ4-S



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

- Non spostare l'apparecchio a mano da un'area all'altra; trasporto solo su pallet con muletto.
- Disimballare seguendo le norme di sicurezza locali e smaltire gli imballaggi secondo le disposizioni vigenti.
- Controllare, durante il disimballo, che tutte le parti siano arrivate complete e prive di danni.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile e prendere le misure necessarie per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue l'installazione e l'assistenza deve essere qualificato e munito di autorizzazione per installazione e assistenza.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra, in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicino all'installazione elettrica.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione contro le correnti di perdita deve essere eseguito 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 scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare il dispositivo con quantità inferiori o superiori alla capacità prevista.
- Non utilizzare l'apparecchio senza dispositivi di protezione individuale adeguati.
- In caso di incendio nel luogo di utilizzo, chiudere rapidamente valvole del gas e interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dall'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Adottare le precauzioni necessarie contro i pericoli elettrici.
- Non lasciare la porta aperta mentre si sposta il carrello; scollegare la spina e lasciarla sul carrello.

02 Utilizzo

- Pannello comandi – A: freccia giù B: freccia su C: display digitale D: tasto impostazione programma E: menu F: ON/OFF
- Prima di avviare qualsiasi operazione verificare 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.
- Após l'accensione delle spie, la temperatura interna verrà visualizzata.
- Per impostare la temperatura premere il pulsante SET dell'indicatore superiore; verrà visualizzata la temperatura precedentemente impostata.
- Usare i tasti diretti (freccia giù / freccia su) per impostare la temperatura desiderata e premere nuovamente SET per salvare.
- È possibile riempire il carrello durante il processo di raffreddamento (il tempo di raffreddamento sarà un po' più lungo). Per spegnere, portare su OFF, tutte le spie si spengono; 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 utilizzo.
- Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi, possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

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

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	Controllare se l'apparecchio è collegato; verificare collegamenti elettrici e tensione.
L'apparecchio non raffredda	Verificare se il pannello di controllo del termostato funziona; la ventola potrebbe essere guasta — informare l'assistenza; se il sistema di controllo ha un errore, l'apparecchio non raffredda.
L'apparecchio si è arrestato	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione — controllare la tensione; la presenza di carico sul carrello può causare l'arresto.
I freni non si applicano	I freni e le ruote possono essere difettosi — informare l'assistenza.
La porta non si chiude	Il carrello può essere sovraccarico; il blocco della porta può essere difettoso.
Raffreddamento o funzioni di sicurezza non conformi	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

Cold banquet trolley

Professional cold banquet trolley for industrial kitchens. High efficiency; available in several sizes and GN configurations. One model is fitted with a digital thermostat.

Scope: MRG.BQ1-S · MRG.BQ2-S · MRG.BQ3-S · MRG.BQ4-S



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

- Do not move the trolley by hand from area to area; transport only on a pallet with a forklift truck.
- Unpack in accordance with the applicable safety codes and regulations and dispose of packaging accordingly.
- Check on unpacking that all parts have been delivered and are not damaged.
- Parts that contact food are made of stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by a qualified technician holding appropriate installation/service authorization.
- Connection to the electrical supply must be made by an authorised person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance matches the voltage shown on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and the residual-current protection must be carried out in accordance with current 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 operates.
- 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 occurs at the place of use, turn off gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages caused by a missing earthing connection are not covered by the warranty.
- Take necessary precautions against electrical hazards.
- Do not leave the door open while moving the trolley; unplug and leave the plug on the trolley before moving.

02 Operation

- Control panel – A: Down arrow B: Up arrow C: Digital screen D: Program setting button E: Menu F: ON/OFF
- Ensure the inside of the trolley is clean and the trolley is stationary before starting any process.
- Plug in the appliance.
- Switch to ON position.
- After the indicator lamps signal, the inside temperature will be shown.
- For temperature setting: press the SET button of the upper indicator; the previously adjusted temperature will be displayed.
- Use the direct buttons (down / up arrows) to set the desired temperature and press SET again to save.
- You may load the trolley during the cooling process (cooling time will be slightly longer). To stop cooling: 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 the inside and outside of the appliance with a damp 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; the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by a qualified person.
- 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 serviceable.

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

COLD BANQUET TROLLEY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't 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 it to stop.
The brakes cannot be applied	Brakes and wheels may be faulty—inform service.
Door is not closed	The banquet trolley may be overloaded; the door lock may be faulty.
Cooling or safety functions do not operate correctly	Do not use the appliance; if these problems persist, contact authorised service.

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