

M&R GASTRO SCHWEIZ

Crêpes-Maschinen, elektrisch, Ø 40 cm (einzeln / doppelt)

Professionelle Crêpes-Maschinen für den Einsatz in industriellen Grossküchen. Zwei Ausführungen: Einzel- und Doppelgerät; elektrisch beheizt, für Netzspannung 220–230 V. Ausführliche Angaben zu Abmessungen, Gewicht und elektrischen Daten im technischen Abschnitt.

Geltungsbereich: MRG.KR.010 · MRG.KR.020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

CRÊPES-MASCHINEN, ELEKTRISCH, Ø 40 CM (EINZELN / DOPPELT)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; nicht stossen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken Verpackungsmaterial gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.
- Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen. Prüfen Sie nach dem Transport, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.

02 Installation & Anschluss

- Gerät auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen und gegen Umkippen sichern.
- Installation und Instandhaltung dürfen nur von fachkundigem Personal mit den erforderlichen Installations- und Service-Befugnissen durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen. Sicherstellen, dass die am Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt (220–230 V).
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an die Erdungsleitung am nächstgelegenen Bedienfeld anschliessen.
- Der Anschluss an Hauptsicherungen und Fehlerstromschutz (RCD) ist gemäss den geltenden Vorschriften vorzunehmen.
- Elektrische Daten (laut Technischer Information):
Einzelgerät: Leistung 3 kW, Spannung 220-230 V, Anschlussleitung 3x1,5 mm², Sicherung 10 A.
Doppelgerät: Leistung 2x3 kW, Spannung 220-230 V, Anschlussleitung 3x1,5 mm², Sicherung 16 A.

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

CRÊPES-MASCHINEN, ELEKTRISCH, Ø 40 CM (EINZELN / DOPPELT)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht im leerem Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: alle Gasventile und den elektrischen Schützschalter schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung fallen nicht unter die Garantie.
- Gerät nicht auf leicht entflammaren Textilien wie Teppich oder Tischdecke platzieren.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = OFF; B = ON; C = Thermostat; D = Kontrolllampe; E = Signal-/Anzeigeleuchte.
- Vor dem Betrieb die Kochfläche mit einem Tuch, das in Speiseöl getränkt ist, reinigen.
- Netzstecker einstecken und einschalten.
- Bei der ersten Inbetriebnahme 1 Stunde lang bei 180°C–200°C betreiben.
- Heizen Sie das Gerät auf die höchste Temperatur (300°C). Nach 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Nach Einstellen der Solltemperatur signalisiert die grüne Heizkontrolllampe, dass das Gerät aufheizt. Erreicht die Temperatur den Sollwert, erlischt die Lampe; sinkt die Temperatur, leuchtet die Lampe wieder und das Gerät heizt nach.
- Teig auf die Kochfläche geben und gleichmässig verteilen; nicht zu viel Teig verwenden, damit dieser nicht von der Fläche tropft.
- Zur Verteilung den Verteilaufsatz stets im Wasser halten. Zum Wenden eine Crêpe-Spachtel verwenden.
- Nach Beendigung Thermostat auf (0) stellen und Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen.

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

CRÊPES-MASCHINEN, ELEKTRISCH, Ø 40 CM (EINZELN / DOPPELT)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Die Kochfläche mit trockenem Küchenpapier oder einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen. Auf Wasser- oder Fettleckagen prüfen.
- Vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Crêpe-Aufsätze regelmässig mit heissem Wasser und Reinigungsmittel waschen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht direkt mit einem Wasserstrahl reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sollen nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Führen Sie eine periodische Wartung alle 15 Tage durch.
- Prüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen; bei Fehlern das Gerät nicht verwenden. Lassen Sie das Kabel von autorisiertem Servicepersonal austauschen.

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

CRÊPES-MASCHINEN, ELEKTRISCH, Ø 40 CM (EINZELN / DOPPELT)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. Elektrische Verbindungen und Spannung überprüfen.
Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	Möglicher Grund: Unterspannung. Netzspannung prüfen.
Gerät heizt nicht.	Widerstände überprüfen. Thermostatknöpfe prüfen.
Schlechte Crêpe-Qualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion.	Gerät nicht verwenden. Wenn das Problem weiter besteht, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Crêpières électriques, Ø 40 cm (simple / double)

Crêpières professionnelles destinées aux cuisines industrielles. Deux versions : simple et double ; chauffe électrique pour une tension d'alimentation 220–230 V. Voir la fiche technique pour dimensions, poids et caractéristiques électriques.

Champ d'application: MRG.KR.010 · MRG.KR.020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES, Ø 40 CM (SIMPLE / DOUBLE)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'un emplacement à un autre ; ne pas heurter ni laisser tomber.
- Jeter les emballages conformément aux réglementations locales lors du déballage.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques portent un marquage matériau. Vérifier après transport que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et stable et prendre les mesures nécessaires pour éviter le renversement.
- L'installation et la maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié disposant des licences d'installation et de service.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée. Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation (220–230 V).
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre ; la mise à la terre doit être reliée à la ligne de terre du panneau le plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement aux fusibles principaux et au dispositif différentiel doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.
- Données électriques (d'après les informations techniques) : Version simple : Puissance 3 kW, Tension 220-230 V, Câble 3x1,5 mm², Fusible 10 A. Version double : Puissance 2x3 kW, Tension 220-230 V, Câble 3x1,5 mm², Fusible 16 A.

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

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES, Ø 40 CM (SIMPLE / DOUBLE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : fermer 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 résultant d'une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas placer l'appareil sur des tissus facilement inflammables tels que tapis ou nappes.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = OFF ; B = ON ; C = Thermostat ; D = Lampe témoin ; E = Lampe de signalisation.
- Avant utilisation, nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire.
- Brancher l'appareil et mettre sous tension.
- Lors de la première utilisation, faire fonctionner 1 heure à 180°C–200°C.
- Porter l'appareil à la température maximale (300°C). Après 15 minutes, régler la température souhaitée.
- Après réglage, la lampe témoin verte indique que l'appareil chauffe. Lorsque la température atteint la valeur souhaitée, la lampe s'éteint ; si la température baisse, la lampe se rallume et l'appareil reprend le chauffage.
- Déposer la pâte sur la surface et répartir uniformément ; ne pas mettre trop de pâte pour éviter les débordements.
- Pour bien répartir la pâte, garder l'outil de distribution toujours dans l'eau. Utiliser une spatule pour retourner la crêpe.
- Après utilisation, mettre le thermostat sur (0) et éteindre ou débrancher l'appareil.

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

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES, Ø 40 CM (SIMPLE / DOUBLE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer la surface de cuisson avec du papier absorbant sec ou un chiffon doux et légèrement humide. Vérifier l'absence de fuites d'eau ou de graisse.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Laver régulièrement les accessoires pour crêpes à l'eau chaude et au détergent.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en projetant directement de l'eau, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation ; en cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil. Faire remplacer le câble par un service technique autorisé.

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

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES, Ø 40 CM (SIMPLE / DOUBLE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier que l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en raison d'une basse tension. Vérifier la tension.
L'appareil ne chauffe pas.	Vérifier les résistances. Vérifier les boutons du thermostat.
Mauvaise qualité de cuisson ou défaillance d'une fonction de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, 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 crêpe elettriche, Ø 40 cm (singola / doppia)

Macchine per crêpe professionali progettate per cucine industriali. Due versioni: singola e doppia; riscaldamento elettrico per rete 220–230 V. Consultare la sezione tecnica per dimensioni, peso e dati elettrici.

Campo di applicazione: MRG.KR.010 · MRG.KR.020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

MACCHINE PER CRÊPE ELETTRICHE, Ø 40 CM (SINGOLA / DOPPIA)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra; non urtare né far cadere.
- Smaltire gli imballaggi conforme alle normative locali durante lo scarico.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate. Controllare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano dritto e robusto e adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato in possesso delle necessarie autorizzazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata. Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete (220–230 V).
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; collegare la terra alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Dati elettrici (da informazioni tecniche): Versione singola: Potenza 3 kW, Tensione 220-230 V, Cavo 3x1,5 mm², Fusibile 10 A. Versione doppia: Potenza 2x3 kW, Tensione 220-230 V, Cavo 3x1,5 mm², Fusibile 16 A.

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

MACCHINE PER CRÊPE ELETTRICHE, Ø 40 CM (SINGOLA / DOPPIA)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati 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 per spegnere.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non posizionare l'apparecchio su tessuti facilmente infiammabili come tappeti o tovaglie.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = OFF; B = ON; C = Termostato; D = Spia di controllo; E = Spia di segnalazione.
- Prima dell'uso pulire la superficie di cottura con un panno imbevuto di olio alimentare.
- Inserire la spina e accendere l'apparecchio.
- Alla prima messa in funzione, far funzionare l'apparecchio per 1 ora a 180°C–200°C.
- Riscaldare la macchina alla temperatura massima (300°C). Dopo 15 minuti regolare la temperatura desiderata.
- Dopo aver impostato la temperatura desiderata, la spia di controllo verde segnala che l'apparecchio sta riscaldando. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, la spia si spegne; se la temperatura scende la spia si riaccende e l'apparecchio continua a riscaldare.
- Versare l'impasto sulla superficie e distribuirlo in modo uniforme; non usare troppo impasto per evitare fuoriuscite.
- Per distribuire l'impasto agevolmente, mantenere l'accessorio di distribuzione sempre nell'acqua. Usare una spatola per girare la crêpe.
- Al termine portare il termostato su (0) e spegnere o scollegare l'apparecchio.

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

MACCHINE PER CRÊPE ELETTRICHE, Ø 40 CM (SINGOLA / DOPPIA)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire la superficie di cottura con carta assorbente asciutta o un panno morbido e leggermente umido. Controllare la presenza di perdite d'acqua o grasso solido.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Lavare spesso gli accessori per crêpe con acqua calda e detersivo.
- Non usare detergenti abrasivi, 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.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare il cavo di alimentazione per eventuali anomalie; se il cavo è difettoso non utilizzare l'apparecchio. Far sostituire il cavo da un centro assistenza autorizzato.

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

MACCHINE PER CRÊPE ELETTRICHE, Ø 40 CM (SINGOLA / DOPPIA)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare che l'apparecchio sia collegato. Verificare le connessioni elettriche e la tensione.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione. Controllare la tensione di rete.
L'apparecchio non riscalda.	Controllare le resistenze. Controllare i comandi del termostato.
Scarsa qualità delle crêpe o malfunzionamento di una funzione 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

Crepe makers, electric, Ø 40 cm (single / double)

Professional crepe makers intended for industrial kitchen use. Two versions: single and double; electrically heated for supply 220–230 V. See technical section for dimensions, weight and electrical data.

Scope: MRG.KR.010 · MRG.KR.020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

CREPE MAKERS, ELECTRIC, Ø 40 CM (SINGLE / DOUBLE)

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.
- Dispose of packaging according to local regulations when unpacking.
- Parts that contact food are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols. Check after transport that all parts have arrived and are undamaged.

02 Installation & connection

- Place the appliance on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding the required installation and service licenses.
- Connection to the electric power supply must be made by an authorized person. Ensure the connected voltage equals the voltage on the appliance rating plate (220–230 V).
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect the earth to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current device must comply with current regulations.
- Electrical data (from technical information): Single version: Power 3 kW, Voltage 220-230 V, Cable 3x1.5 mm², Fuse 10 A. Double version: Power 2x3 kW, Voltage 220-230 V, Cable 3x1.5 mm², Fuse 16 A.

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

CREPE MAKERS, ELECTRIC, Ø 40 CM (SINGLE / DOUBLE)

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 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 personal protective equipment.
- If 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 caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not place the appliance on easily combustible fabrics such as carpet or table cloths.

02 Operation

- Control panel: A = OFF; B = ON; C = Thermostat; D = Indicator lamp; E = Signal lamp.
- Before operating, clean the cooking surface with a cloth soaked in cooking oil.
- Plug in the appliance and switch ON.
- For first use, operate the appliance for 1 hour at 180°C–200°C.
- Heat the crepe maker to the hottest temperature (300°C). After 15 minutes, adjust to the desired temperature.
- After setting the desired temperature, the green heat control lamp indicates the appliance is heating. When the desired temperature is reached the lamp goes off; if the temperature falls the lamp signals again and the appliance reheats.
- Place crepe batter on the cooking surface and spread evenly; avoid using excessive batter to prevent overflow.
- To spread batter smoothly, keep the distribution tool in water. Use a crepe turning spatula to turn the crepe.
- When finished, set the thermostat to (0) and switch OFF or unplug the appliance.

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

CREPE MAKERS, ELECTRIC, Ø 40 CM (SINGLE / DOUBLE)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean the cooking surface with dry paper towel or a soft damp cloth. Check for water or solid oil leaks to the appliance.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Wash crepe attachments often with hot water and detergent.
- 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 qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check the power cable for faults; if the cable is faulty do not use the appliance. Have the cable changed by authorized service.

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

CREPE MAKERS, ELECTRIC, Ø 40 CM (SINGLE / DOUBLE)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check electrical connections and voltage.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
The appliance is not heated.	Check the resistances. Check the thermostat buttons.
Poor crepe quality or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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