

M&R GASTRO SCHWEIZ

Beheiztes Schubladen-Gerät für Nüsse (Schubladen beheizt)

Zweck: Für den professionellen Einsatz in Großküchen. Modelle:
MRG.KU.01 (4 Schubladen) 340×380×450 mm, Gewicht 11 kg;
MRG.KU.02 (6 Schubladen) 500×380×450 mm, Gewicht 15 kg.
Technische Daten: Leistung 0,10 kW; Betriebsspannung 220 V;
Netzkabel 3x1,5 mm²; Sicherung 16 A.

Geltungsbereich: MRG.KU.01 · MRG.KU.02



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

BEHEIZTES SCHUBLADEN-GERÄT FÜR NÜSSE (SCHUBLADEN BEHEIZT)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von Bereich zu Bereich bewegt werden.
- Beim Transport nicht stossen und nicht fallen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; entsprechende Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz durchgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Personen vornehmen.
- Sicherstellen, dass die angelegte Spannung mit der am Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Erdung ist an die zur Elektroinstallation nächstgelegene Erdungsleitung am Schaltfeld anzuschliessen.
- Anschluss an die Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften ausführen.

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

BEHEIZTES SCHUBLADEN-GERÄT FÜR NÜSSE (SCHUBLADEN BEHEIZT)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an schwach beleuchteten Orten verwenden.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht versuchen, das Gerät ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung zu benutzen.
- Bei Feuer oder Flammen am Einsatzort alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Während des Betriebs nicht mit leitenden oder isolierenden Gegenständen (z. B. Löffel) in das Gerät eingreifen.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A: Kontrollleuchte; B: Thermostatkopf.
- Betriebsschritte:
- Füllen Sie die Schubladen bis zur Kapazität mit Keksen.
- Drehen Sie den Thermostatkopf auf 80-90°C und schalten Sie das Gerät ein.
- Die Leuchte (rote LED), die anzeigt, dass die Heizung arbeitet, leuchtet auf.
- Nach Gebrauch das Gerät aus der Steckdose ziehen.

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

BEHEIZTES SCHUBLADEN-GERÄT FÜR NÜSSE (SCHUBLADEN BEHEIZT)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberfläche mit feuchtem Tuch und Chrom-Pflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht direkt mit Wasser abspritzen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Wartung der Komponenten mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

BEHEIZTES SCHUBLADEN-GERÄT FÜR NÜSSE (SCHUBLADEN BEHEIZT)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät schaltet nicht ein.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen.
Das Gerät ist laut.	Wenn der Thermostatkopf defekt ist, kann der Heizvorgang kontinuierlich laufen — bitte prüfen.
Das Gerät hat angehalten.	Das Gerät kann wegen niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Spannung prüfen.
Die Kekse werden nicht erwärmt.	Die Heizung funktioniert nicht, wenn die Lampe (Glühbirne) durchgebrannt ist.
Ungeeignete Heizleistung oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Das Gerät nicht benutzen. Falls die Probleme weiterhin bestehen, den autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Appareil à tiroirs chauffants pour fruits à coque

Usage: Conçu pour les cuisines industrielles. Modèles : MRG.KU.01 (4 tiroirs) 340×380×450 mm, poids 11 kg ; MRG.KU.02 (6 tiroirs) 500×380×450 mm, poids 15 kg. Données techniques : puissance 0,10 kW ; tension 220 V ; câble 3x1,5 mm² ; fusible 16 A.

Champ d'application: MRG.KU.01 · MRG.KU.02



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

APPAREIL À TIROIRS CHAUFFANTS POUR FRUITS À COQUE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Cet appareil peut être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide; prendre des mesures pour éviter le renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un technicien qualifié disposant des autorisations requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension appliquée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être branché sur une prise reliée à la terre; la mise à la terre doit être connectée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif différentiel doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.

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

APPAREIL À TIROIRS CHAUFFANTS POUR FRUITS À COQUE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'apparition de flammes, couper rapidement tous les robinets de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas introduire de matériaux conducteurs ou isolants (par ex. cuillère) pendant le fonctionnement.
- Toujours garder hors de portée des enfants.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A : témoin lumineux ; B : bouton du thermostat.
- Mode d'emploi :
- Remplir les tiroirs de biscuits jusqu'à la capacité.
- Tourner le bouton du thermostat sur 80-90°C et démarrer l'appareil.
- Le témoin (LED rouge) indiquant que le chauffage fonctionne s'allumera.
- Après utilisation, débrancher l'appareil de la prise.

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

APPAREIL À TIROIRS CHAUFFANTS POUR FRUITS À COQUE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

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

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- L'entretien de l'appareil doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

APPAREIL À TIROIRS CHAUFFANTS POUR FRUITS À COQUE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil est bruyant.	Si le bouton du thermostat est cassé, le chauffage peut fonctionner en continu — veuillez vérifier.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension. Dans ce cas, vérifier la tension.
Les biscuits ne chauffent pas.	Les biscuits ne chauffent pas si l'ampoule est grillée.
Chauffage insuffisant ou fonction(s) de sécurité défectueuse(s).	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter notre service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Unità con cassetti riscaldati per frutta secca

Destinazione: Progettato per cucine industriali. Modelli: MRG.KU.01 (4 cassetti) 340×380×450 mm, peso 11 kg; MRG.KU.02 (6 cassetti) 500×380×450 mm, peso 15 kg. Dati tecnici: potenza 0,10 kW; tensione di alimentazione 220 V; cavo 3x1,5 mm²; fusibile 16 A.

Campo di applicazione: MRG.KU.01 · MRG.KU.02



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

mrgastro.ch

UNITÀ CON CASSETTI RISCALDATI PER FRUTTA SECCA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Durante il trasporto non urtare né lasciare cadere l'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e solido; prendere le necessarie misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze previste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata all'apparecchio corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; la messa a terra deve essere connessa alla linea di terra sul quadro più vicina all'installazione elettrica.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione contro le correnti di dispersione deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

UNITÀ CON CASSETTI RISCALDATI PER FRUTTA SECCA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio o fiammata sul luogo d'uso, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni dovuti a mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non intervenire nell'apparecchio con materiali conduttivi o isolanti (es. cucchiaio) durante il funzionamento.
- Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A: spia luminosa; B: manopola del termostato.
- Funzionamento:
- Riempire i cassettei con i biscotti fino alla capacità.
- Ruotare la manopola del termostato su 80-90°C e avviare l'apparecchio.
- La spia (LED rosso) che indica il funzionamento del riscaldamento si accenderà.
- Al termine scollegare l'apparecchio dalla presa.

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

UNITÀ CON CASSETTI RISCALDATI PER FRUTTA SECCA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e lucidante per cromature.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- La manutenzione dell'apparecchio deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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

UNITÀ CON CASSETTI RISCALDATI PER FRUTTA SECCA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio è rumoroso.	Se la manopola del termostato è rotta, il riscaldamento può funzionare in modo continuo — verificare.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione.
I biscotti non si riscaldano.	I biscotti non si scaldano se la lampadina è bruciata.
Riscaldamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non usare 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

Drawers heated nuts unit

Intended use: Designed for industrial kitchens. Models: MRG.KU.01 (4 drawers) 340×380×450 mm, weight 11 kg; MRG.KU.02 (6 drawers) 500×380×450 mm, weight 15 kg. Technical data: power 0.10 kW; operating voltage 220 V; cable 3x1.5 mm²; fuse 16 A.

Scope: MRG.KU.01 · MRG.KU.02



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

DRAWERS HEATED NUTS UNIT

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area.
- Do not crash or drop the appliance while transporting.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take necessary measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by a qualified technician holding the required licences.
- Connection to the electric power supply must be made by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance equals the voltage shown on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules; earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electric installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be carried out in accordance with current regulations.

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

DRAWERS HEATED NUTS UNIT

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not install the appliance in the presence of 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 there is a fire or flare where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by warranty.
- Do not interfere with the appliance using conductive or insulating material (e.g. spoon) while it is operating.
- Always keep it where children cannot reach.

02 Operation

- Control panel: A: indicator lamp; B: thermostat button.
- Operating steps:
- Fill the drawers with cookies to capacity.
- Turn the thermostat knob to 80–90 °C and start the device.
- The lamp (red LED) indicating that the heater is working will turn on.
- After use, unplug the device from the socket.

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

DRAWERS HEATED NUTS UNIT

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance with a moist cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may get damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Maintenance of the appliance should be done by compressed air according to frequency of use.

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

DRAWERS HEATED NUTS UNIT

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check the electrical connections and voltage.
The appliance is noisy.	If the thermostat button is broken, the heating process may be continuous. Please check.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
The appliance doesn't heat the cookies.	Cookies do not heat up if the device's bulb is blown.
Unsuitable heating quality or safety function failure.	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.