

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Bain-Maries

Professionelle elektrische Bain-Maries für den Einsatz in Grossküchen. Verfügbare Nennleistungen im Family-Sortiment: 1,5 kW, 2,5 kW, 3 kW und 4,4 kW; verschiedene Gerätebreiten und GN-Behälterkapazitäten.

Geltungsbereich: MRG.6SE010 · MRG.6SE020 · MRG.PLS.7SE010 · MRG.PLS.7SE020 · MRG.PLS.9SE010 · MRG.PLS.9SE020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

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

ELEKTRISCHE BAIN-MARIES

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen getragen werden; zum Transport einen Gabelstapler oder Hubwagen (pallet jack) verwenden.
- Die Trag-/Hublatten des Gabelstaplers oder Hubwagens müssen mehr als die Hälfte der Geräteunterseite erreichen.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, tragfähige und standsichere Aufstellfläche platzieren und Vorkehrungen gegen Umsturz treffen.
- Die Installation und der Service dürfen nur durch autorisiertes, fachkundiges Personal mit entsprechender Zulassung durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Vor Anschluss sicherstellen, dass die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt; Nennanschluss: 230 V AC N PE.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden gemäss geltenden Sicherheitsregeln und Normen; Schutzleiter mit der nächsten Schutzleiterverbindung am Schaltfeld verbinden.
- Anschluss an Hauptsicherung und FI (Leckstromschutz) gemäss den lokalen Vorschriften vornehmen.
- Befindet sich das Gerät an einer Stelle mit nicht brennbarer Wärmedämmung, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; ist die Umgebung nicht nicht brennbar, beträgt der Abstand mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

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

ELEKTRISCHE BAIN-MARIES

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Gerätes erlaubt.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen schnell alle Gasventile und den elektrischen Schütz ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Den Ablasshahn (Drainage) während des Betriebs nicht öffnen – es besteht Verbrennungsgefahr.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Wärmeeinstelltaste, B = Kontrollleuchte, C = Wasserhahn (Ventil).
- Vor dem Betrieb die GN-Garnitur/den Gastronom-Teller in den Behälter einsetzen.
- Sicherstellen, dass der Ablasshahn geschlossen ist (Kugelhahngriff im Untergestell nach oben gezogen).
- Der Wasserstand darf die Unterkante der Gastronom-Platte nicht überschreiten.
- Stecker einstecken.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen, um das Gerät zu betreiben.
- Beim Einschalten beginnen die Heizelemente zu arbeiten und die Kontrolllampen leuchten.
- Wenn die Wassertemperatur die eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente ab; sinkt die Temperatur, schaltet der Thermostat wieder ein.
- Speisen, die warm gehalten werden sollen, während des Aufheizens in das Becken stellen.
- Nach Beendigung des Betriebs Thermostat auf (0) stellen und Gerät vom Netz trennen.
- Vor dem Ablassen das Wasser abkühlen lassen.
- Zum Ablassen den Kugelhahngriff nach unten ziehen; nach dem Ablassen den Hahn wieder in die geschlossene Stellung bringen.

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

ELEKTRISCHE BAIN-MARIES

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Gehäuse mit einem feuchten Tuch und Chrom-Pflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden oder abrasive Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da der elektrische Bereich beschädigt werden kann.
- Beim Reinigen des Innenraums die Wanne herausnehmen.

02 Wartung

- Wartung und Reparaturen nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Bei kalkhaltigem Wasser die Heizwiderstände in regelmäßigen Abständen prüfen und entkalken.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Prüfen, ob sich Ablagerungen am Ablasshahn bilden; gegebenenfalls beheben.

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

ELEKTRISCHE BAIN-MARIES

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät funktioniert nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3) Heizwiderstände prüfen.
Speisen werden nicht warm gehalten.	1) Wasserstand prüfen. 2) Thermostatschalter prüfen. Wenn die Wassertemperatur nicht die gewünschte Temperatur erreicht, autorisierten Service kontaktieren.
Das Gerät hat sich abgeschaltet.	Das Gerät kann aufgrund niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Qualität der Warmhaltung oder Sicherheitsfunktionen funktionieren nicht.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bains-marie électriques

Bains-marie électriques professionnels conçus pour les cuisines industrielles. Puissances disponibles dans la gamme : 1,5 kW, 2,5 kW, 3 kW et 4,4 kW ; largeurs et capacités GN variables.

Champ d'application: MRG.6SE010 · MRG.6SE020 · MRG.PLS.7SE010 · MRG.PLS.7SE020 · MRG.PLS.9SE010 · MRG.PLS.9SE020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

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

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre ; utiliser un chariot élévateur (forklift) ou un transpalette.
- Les fourches du chariot élévateur ou du transpalette doivent atteindre plus de la moitié de la partie inférieure de l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit, solide et stable et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et habilité.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier avant connexion que la tension d'alimentation correspond à l'étiquette de l'appareil ; alimentation nominale : 230 V AC N PE.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité ; relier le conducteur de terre à la borne de terre la plus proche du panneau électrique.
- Le branchement à la protection principale et au dispositif de fuite à la terre (FI) doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Si l'emplacement est revêtu d'un isolant thermique incombustible, maintenir un écart de 5 cm ; sinon, au moins 20 cm.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte aspirante.

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

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque celui-ci est vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-delà 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 à 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.
- Ne pas ouvrir le robinet de vidange pendant le fonctionnement ; risque de brûlure.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = bouton de réglage de la chaleur, B = voyant, C = robinet d'eau (vanne).
- Avant le fonctionnement, placer le bac GN/assiette gastronome dans la cuve.
- S'assurer que le robinet de vidange est fermé (tirer la poignée du robinet à bille située dans le meuble inférieur).
- Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la base inférieure de la plaque gastronome.
- Brancher l'appareil.
- Régler le thermostat sur la température souhaitée pour mettre l'appareil en marche.
- Au démarrage, les résistances chauffantes se mettent en marche et les voyants s'allument.
- Lorsque la température de l'eau atteint la valeur réglée, les résistances se coupent ; lorsque la température descend, le thermostat se remet en service.
- Placer les aliments à maintenir au chaud dans la cuve pendant le chauffage de l'eau.
- Après utilisation, mettre le thermostat sur (0) et débrancher l'appareil.
- Avant la vidange laisser refroidir l'eau.
- Pour vidanger, pousser la poignée du robinet à bille vers le bas ; après la vidange remettre le robinet en position fermée.

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

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

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 susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau, le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Lors du nettoyage intérieur retirer la cuve.

02 Entretien

- L'entretien doit être réalisé par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Si l'eau utilisée est calcaire, vérifier régulièrement les résistances et détartrer.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Contrôler périodiquement l'éventuelle accumulation au robinet de vidange et la corriger si nécessaire.

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

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier les résistances.
Les aliments ne restent pas chauds.	1) Vérifier le niveau d'eau. 2) Vérifier l'interrupteur du thermostat. Si la température de l'eau n'atteint pas la valeur souhaitée, contacter le service agréé.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter à cause d'une tension basse. Vérifier la tension d'alimentation.
Maintien au chaud insuffisant ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bagnomaria elettrici

Bagnomaria elettrici professionali progettati per cucine industriali.
Potenze disponibili nella famiglia: 1,5 kW, 2,5 kW, 3 kW e 4,4 kW;
larghezze e capacità GN diverse.

Campo di applicazione: MRG.6SE010 · MRG.6SE020 · MRG.PLS.7SE010 ·
MRG.PLS.7SE020 · MRG.PLS.9SE010 · MRG.PLS.9SE020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

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

BAGNOMARIA ELETTRICI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; utilizzare un carrello elevatore o un transpallet.
- Le forche del carrello elevatore o del transpallet devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento pianeggiante, robusto e stabile; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate esclusivamente da personale professionale autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Assicurarsi prima del collegamento che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta; alimentazione nominale: 230 V AC N PE.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conforme alle norme di sicurezza; il conduttore di terra deve essere collegato alla linea di terra più vicina nel quadro elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito secondo le normative locali.
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, mantenere una distanza di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare sotto una cappa aspirante.

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

BAGNOMARIA ELETTRICI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali insufficientemente illuminati.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare l'apparecchio con quantità inferiori o superiori alla sua capacità.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di comando elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti all'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non aprire il rubinetto di scarico durante il funzionamento: rischio di ustioni.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = tasto impostazione calore, B = spia, C = rubinetto d'acqua (valvola).
- Prima dell'uso inserire la piastra/il contenitore GN nella vasca.
- Accertarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso (tirare la leva della valvola a sfera posta nel mobile sottostante).
- Il livello dell'acqua non deve superare la base inferiore della piastra gastrone.
- Inserire la spina nella presa.
- Per avviare impostare il termostato sulla temperatura desiderata.
- All'accensione le resistenze iniziano a funzionare e la spia si illumina.
- Quando la temperatura dell'acqua raggiunge il valore impostato le resistenze si disattivano; quando la temperatura scende il termostato interviene nuovamente.
- Mettere gli alimenti da mantenere caldi nella vasca durante il riscaldamento dell'acqua.
- Al termine dell'uso riportare il termostato su (0) e scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Prima dello scarico lasciare raffreddare l'acqua.
- Per scaricare tirare la leva della valvola a sfera verso il basso; dopo lo scarico riportare la valvola in posizione chiusa.

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

BAGNOMARIA ELETTRICI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di ogni pulizia spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Pulire l'esterno con un panno umido e un lucidante per cromo.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Durante la pulizia dell'interno rimuovere la vasca.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Se l'acqua utilizzata è calcarea, controllare le resistenze periodicamente e rimuovere il calcare.
- La manutenzione del contattore va effettuata con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.
- Verificare periodicamente eventuali accumuli sul rubinetto di scarico e intervenire se presenti.

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

BAGNOMARIA ELETTRICI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Verificare che l'apparecchio sia collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Controllare le resistenze.
Gli alimenti non vengono mantenuti caldi.	1) Controllare il livello dell'acqua. 2) Controllare l'interruttore del termostato. Se la temperatura dell'acqua non raggiunge la temperatura desiderata, contattare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione di alimentazione.
Mantenimento del calore non soddisfacente o funzioni di sicurezza non funzionanti.	Non utilizzare 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

Electric bain maries

Professional electric bain maries designed for use in industrial kitchens. Available nominal powers in the family: 1.5 kW, 2.5 kW, 3 kW and 4.4 kW; various widths and GN pan capacities.

Scope: MRG.6SE010 · MRG.6SE020 · MRG.PLS.7SE010 · MRG.PLS.7SE020 · MRG.PLS.9SE010 · MRG.PLS.9SE020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

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

ELECTRIC BAIN MARIES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; use a forklift or pallet jack for transport.
- The lifting forks of the forklift or pallet jack must reach more than half of the appliance underside.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy and stable surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out only by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electrical supply must be made by an authorized person.
- Ensure before connection that the supply voltage equals the value on the appliance rating plate; rated inlet: 230 V AC N PE.
- The appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards; connect the earth conductor to the earth terminal nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device (RCD) must be made in accordance with applicable regulations.
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation, the clearance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

ELECTRIC BAIN MARIES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- 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 a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor 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 open the water drainage tap while the appliance is operating; this may cause burns.

02 Operation

- Control panel: A = heat setting button, B = indicator lamp, C = water valve.
- Before operating, place the GN pan/gastronorm plate into the tank.
- Ensure the drainage tap is closed (pull the ball-valve handle located in the undercounter cabinet).
- Water in the reservoir must not exceed the lower base of the gastronorm plate.
- Plug in the appliance.
- Set the thermostat to the desired temperature to operate the appliance.
- When switched on the heaters start and the indicator lamps illuminate.
- When the water temperature reaches the set temperature the heaters are disabled; the thermostat restarts heating when temperature falls below the set point.
- Place the foods to be kept hot into the tank during water heating.
- After operation switch the thermostat to (0) and unplug the appliance.
- Before draining allow the water to cool.
- To drain, pull the ball-valve handle down; after draining return the valve to the closed position.

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

ELECTRIC BAIN MARIES

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface with a wet cloth and chrome polisher.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; the electrical components may be damaged.
- When cleaning the inside of the appliance, remove the tank.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- If the water used is hard (limescale), check the heating resistances periodically and remove scale.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to frequency of use.
- Check periodically for accumulation at the drainage tap and remedy if present.

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

ELECTRIC BAIN MARIES

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check the heating resistances.
Foods are not kept warm.	1) Check the water level. 2) Check the thermostat switch. If the water temperature does not reach the desired temperature, contact authorized service.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the supply voltage.
Unsatisfactory hot-holding quality or safety functions not working.	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.