

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Hähnchengrill / Rotisserie (professionell)

Professionelle elektrische Hähnchenrotisserie für den Einsatz in Großküchen. Verfügbare Modellcodes und Kenndaten: MRG.3EE (Kapazität 18 Stück, 9,9 kW, 1194×481×820 mm, 108 kg), MRG.5EE (Kapazität 30 Stück, 16,5 kW), MRG.PLS.5EE (Kapazität 30 Stück, 16,5 kW, 1194×565×2030 mm, 193 kg), MRG.8EE (Kapazität 48 Stück, 26,4 kW). Betriebsspannung 220/380 V, 50 Hz; Dreiphasenversorgung, Neutralleiter und Schutzleiter vorhanden.

Geltungsbereich: MRG.3EE · MRG.5EE · MRG.8EE



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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

ELEKTRISCHER HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE (PROFESSIONELL)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen und Gegenmaßnahmen gegen Umkipppgefahr treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige Techniker mit entsprechender Installations-/Servicelizenz erfolgen.
- Netzanschluss darf nur durch eine befugte Person erfolgen.
- Sicherstellen, dass die am Gerät angegebene Spannung mit der Anschlussspannung übereinstimmt (auf Typenschild angegeben).
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose/Anschluss in Übereinstimmung mit Sicherheitsregeln und Normen angeschlossen werden.
- Der Schutzleiter (Earthing) am Gerät muss an die Erdungsleitung am nächstgelegenen Schaltfeld angeschlossen werden.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Die Rotisserie ist mit mindestens einem und bis zu acht Infrarot-Brennern ausgestattet; jeder Brenner enthält drei lineare Widerstände, parallel über die Breite der Garraum-Front angeordnet.
- Die elektrische Ausrüstung der Rotisserie ist für Dreiphasen-380 VAC, 50 Hz ausgelegt; das Gerät enthält einen Neutraleiter und eine Erdungsverbindung. Die Stromzuführung erfolgt über eine Anschlussdose (Terminalbox) an der Rückseite des Geräts.
- Bei der Netzanschluss-Vorbereitung: Bedienknöpfe entfernen, Schrauben der Knopfbedeckung lösen und Abdeckung abnehmen; drei Phasenleiter, Neutraleiter und Erdung an den Klemmen anschliessen und das Kabel an der Klemme (A) befestigen; Sicherstellen, dass der Leiterquerschnitt/die Kabelbelastbarkeit ausreichend für die Leistungsaufnahme des Geräts ist.

ELEKTRISCHER HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE (PROFESSIONELL)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung betreiben.
- Bei einem Brand / Flammenbildung in der Umgebung alle Gasventile und den elektrischen Schützschalter schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden infolge fehlender Erdung sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Dieses Gerät muss gemäß Sicherheitsregeln und Normen geerdet angeschlossen sein.

02 Bedienung

- Gerätestecker einstecken.
- Gerät einschalten (ON/OFF-Schalter).
- Die Rotisserie dreht die Spieße über ein Kettengetriebe; die optimale Werkseinstellung der Drehzahl beträgt 4,5 rpm. Das Getriebe gewährleistet ein maximales Dauerdrehmoment von 81,9 Ncm (9lbs.inch).
- Die Antriebsübertragung befindet sich in der linken Säule (bei Blick auf die Maschine), der Motor ist unten über dem Sockel montiert. In der Säule befindet sich ein beleuchteter Start-Stop-Schalter.
- Zum Einschalten der Brenner immer oben beginnen und dann nach unten arbeiten; niemals einen Brenner eingeschaltet lassen, wenn der unmittelbar darunter befindliche Brenner ausgeschaltet ist.
- Das Gerät wird mit einem Zubehörsatz geliefert: Spieße, Gabeln/Skewer, Haken zum Herausnehmen der Spieße und einer Auffangschale.
- Spieße: quadratischer Querschnitt, werden in die Antriebsnaben eingesteckt und drehen das Fleisch; die Spieße haben hitzebeständige Griffe. Die Anzahl der Spieße ist modellabhängig.
- Auffangschale unterhalb der Spieße fängt beim Braten austretende Säfte auf. Die Schale nach jedem Braten sorgfältig reinigen.
- Drehregler/Knöpfe ausschalten, wenn die Rotisserie nicht benutzt wird.

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

ELEKTRISCHER HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE (PROFESSIONELL)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Zur Reinigung können ungiftige, nicht aggressive Produkte verwendet werden.
- Reinigungsmittel nicht direkt auf die mikroperforierte Oberfläche der Brenner gießen.
- Keine scheuernden Mittel verwenden, die lackierte oder Edelstahlfächen zerkratzen könnten.
- Schritte zum Reinigen der Platte zwischen den Brennern: a) Unteren Plattenrand nach oben drücken bis in die horizontale Position; b) Platte so weit wie möglich hineinschieben; c) Platte nach oben ziehen und dann herausnehmen.
- Schritte zum Einsetzen der Platte: a) Horizontale Platte so einsetzen, dass die seitlichen Nuten mit den Zapfen beider Seiten übereinstimmen; b) Platte frei rotieren lassen.
- Kettenspannung: Um die Antriebskette zu spannen, Schrauben des Leerlaufzahnrad (A) mit einem Schraubenzieher leicht lösen und das Zahnrad leicht nach rechts schieben, bis die Kette gespannt ist; Schraube (A) wieder anziehen. Mit Molikote-Art Schmierfett oder ähnlichem schmieren.

02 Wartung

- Regelmäßig die Auffangschale nach jedem Braten reinigen.
- Bei Reinigungsarbeiten keine scheuernden Mittel verwenden, um Oberflächen zu schützen.
- Kettenspannung prüfen und bei Bedarf gemäß Anleitung (Schraube (A) lösen/verschieben/anziehen) nachspannen; Schmierung mit Molikote-Art Fett oder ähnlich.
- Bei Arbeiten an der elektrischen Anlage Anschluss durch fachkundige/ befugte Person durchführen.

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

ELEKTRISCHER HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE (PROFESSIONELL)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten / läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Versorgungsspannung prüfen. 3) Überprüfen, ob die Sicherung gesetzt/ausgelöst ist.
Das Gerät hat den Betrieb eingestellt (lief vorher, stoppt plötzlich).	Spannung prüfen; ein Spannungsabfall kann zum Stillstand führen.
Unzureichende Bratqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion.	Gerät nicht verwenden. Bei weiterhin bestehenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Rôtissoire électrique pour poulets (professionnelle)

Rôtissoire électrique professionnelle pour cuisine industrielle. Codes et données : MRG.3EE (18 pièces, 9,9 kW, 1194×481×820 mm, 108 kg), MRG.5EE (30 pièces, 16,5 kW), MRG.PLS.5EE (30 pièces, 16,5 kW, 1194×565×2030 mm, 193 kg), MRG.8EE (48 pièces, 26,4 kW). Tension 220/380 V, 50 Hz ; alimentation triphasée, neutre et terre présents.

Champ d'application: MRG.3EE · MRG.5EE · MRG.8EE



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE POUR POULETS (PROFESSIONNELLE)

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 ; transporter sur palette avec un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol droit et solide et prendre les mesures nécessaires contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés disposant d'une licence d'installation/service.
- La connexion au réseau électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension appliquée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être connecté à une prise ou à une alimentation mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la fusible principal et au dispositif différentiel doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- La rôtissoire est équipée d'au moins un et jusqu'à huit brûleurs infrarouges; chaque brûleur comporte trois résistances linéaires disposées en parallèle sur la largeur de la chambre de cuisson.
- L'équipement électrique de la rôtissoire est alimenté en 380 VAC monophasé/dreiphasé? — la documentation indique Dreiphasen 380 VAC, 50 Hz; l'appareil contient un fil neutre et une connexion de terre. L'alimentation s'effectue via un boîtier de jonction à l'arrière.
- Pour le raccordement au réseau : retirer les boutons de commande, desserrer les vis du capot de bouton et retirer le capot; connecter les trois conducteurs de phase, le neutre et la terre à la barrette de connexions et fixer le câble à la pince (A); s'assurer que la section du câble est suffisante pour la puissance de la rôtissoire.
- Le moteur d'entraînement est installé en usine et ne nécessite pas d'installation supplémentaire.

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE POUR POULETS (PROFESSIONNELLE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit mal 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 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 ou de flammes sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.

02 Utilisation

- Brancher l'appareil.
- Mettre l'appareil sous tension (bouton ON/OFF).
- La rôtière fait tourner les broches via une transmission par chaîne; la vitesse de rotation prééglée optimale est de 4,5 rpm. La boîte de vitesses assure un couple continu maximal de 81,9 Ncm (9lbs.inch).
- La transmission est située dans la colonne gauche (face à la machine), le moteur en bas au-dessus de la base. La colonne contient un interrupteur marche/arrêt lumineux.
- Pour utiliser tous les brûleurs, commencer toujours par allumer le brûleur supérieur puis descendre jusqu'au plus bas; ne jamais laisser un brûleur allumé si celui immédiatement en dessous est éteint.
- La rôtière est fournie avec un kit d'accessoires : broches, piques, un crochet pour retirer les broches et un bac.
- Les broches ont une section carrée, s'insèrent dans les moyeux d'entraînement et servent à faire tourner la viande; elles sont équipées d'une poignée résistante à la chaleur. Le nombre de broches dépend du modèle.
- Le bac placé sous les broches recueille les jus de cuisson. Nettoyer le bac soigneusement après chaque rôtiage.
- Éteindre toutes les manettes lorsque la rôtière n'est pas utilisée.

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

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE POUR POULETS (PROFESSIONNELLE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Pour le nettoyage, vous pouvez utiliser tout produit non toxique et non agressif disponible sur le marché.
- Éviter de verser le produit nettoyant directement sur la surface micro-perforée des brûleurs.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs susceptibles de rayer les surfaces peintes ou en acier inoxydable.
- Nettoyage de la plaque entre les brûleurs : a) pousser le bord inférieur de la plaque vers le haut jusqu'à la position horizontale; b) pousser la plaque aussi loin que possible; c) tirer la plaque vers le haut puis vers l'extérieur pour la retirer complètement.
- Pour réinsérer la plaque : a) insérer la plaque horizontale de sorte que les fentes latérales correspondent aux pivots des deux côtés; b) laisser la plaque tourner librement.
- Tension de la chaîne motrice : desserrer les vis du pignon tendeur (A) avec un tournevis et pousser légèrement le pignon vers la droite jusqu'à ce que la chaîne soit tendue; serrer la vis (A). Lubrifier avec une graisse de type molikote ou équivalente.

02 Entretien

- Nettoyer régulièrement le bac de récupération après chaque rôtissage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs lors des opérations de nettoyage afin de protéger les surfaces.
- Contrôler la tension de la chaîne et, si nécessaire, la tendre conformément aux instructions (desserrer/faire glisser/serrer la vis (A)); lubrifier avec une graisse type molikote ou équivalente.
- Les interventions sur l'installation électrique doivent être réalisées par du personnel qualifié/autorisé.

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

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE POUR POULETS (PROFESSIONNELLE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas / ne fonctionne pas.	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier l'état du fusible.
L'appareil s'est arrêté pendant le fonctionnement.	Vérifier la tension ; une tension basse peut provoquer l'arrêt de l'appareil.
Qualité de rôtissage insuffisante ou défaillance d'une fonction de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, 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

Girarrosto elettrico per pollame (professionale)

Girarrosto elettrico professionale per cucine industriali. Codici e dati principali: MRG.3EE (18 pezzi, 9,9 kW, 1194×481×820 mm, 108 kg), MRG.5EE (30 pezzi, 16,5 kW), MRG.PLS.5EE (30 pezzi, 16,5 kW, 1194×565×2030 mm, 193 kg), MRG.8EE (48 pezzi, 26,4 kW). Tensione di alimentazione 220/380 V, 50 Hz; alimentazione trifase con conduttore neutro e collegamento di terra.

Campo di applicazione: MRG.3EE · MRG.5EE · MRG.8EE



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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

GIRARROSTO ELETTRICO PER POLLAME (PROFESSIONALE)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; deve essere trasportato su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su terreno diritto e robusto e adottare misure contro il rischio di ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite solo da tecnici qualificati in possesso delle licenze di installazione e assistenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa/linea con terra in conformità alle regole e agli standard di sicurezza.
- Il collegamento di terra dell'apparecchio deve essere connesso alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla fusibile principale e al dispositivo di protezione contro le correnti di dispersione deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- La rotisserie è dotata di almeno un bruciatore a infrarossi e fino a otto; ogni bruciatore ha tre resistenze lineari disposte in configurazione parallela lungo la larghezza della camera di cottura.
- L'impianto elettrico è alimentato in trifase 380 VAC, 50 Hz; la rotisserie dispone di conduttore neutro e collegamento di terra. L'alimentazione avviene tramite una scatola morsettiera posta sul retro dell'apparecchio.
- Per il collegamento alla rete rimuovere le manopole di controllo, allentare le viti della copertura delle manopole e rimuovere la copertura; collegare i tre conduttori di fase, il neutro e la terra alla morsettiera e fissare il cavo alla fascetta (A); assicurarsi che la sezione del cavo sia adeguata alla potenza dell'apparecchio.
- Il motore di trasmissione è installato in fabbrica e non richiede alcuna installazione aggiuntiva.

GIRARROSTO ELETTRICO PER POLLAME (PROFESSIONALE)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi insufficientemente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio al di sotto o al di sopra della sua capacità.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso d'incendio o di sviluppo di fiamme nell'area, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- I danni causati dall'assenza di collegamento a terra non sono coperti dalla garanzia.
- L'apparecchio deve essere collegato alla terra in conformità alle norme e alle regole di sicurezza.

02 Utilizzo

- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Mettere l'apparecchio in posizione (ON/OFF).
- La rotisserie è dotata di trasmissione a catena per ruotare tutti i righi contemporaneamente; la velocità di rotazione preset ottimale è 4,5 rpm. Il cambio garantisce una coppia continua massima di 81,9 Ncm (9lbs.inch).
- La trasmissione si trova nella colonna sinistra (fronte macchina), con il motore nella parte inferiore sopra la base. La colonna contiene un interruttore di avvio/arresto illuminato.
- Per usare tutti i bruciatori iniziare sempre dal bruciatore superiore procedendo verso il basso; non lasciare mai un bruciatore acceso se quello subito sotto è spento.
- La rotisserie è fornita con un kit accessori che include spiedi, forchette, un gancio per rimuovere gli spiedi e una vaschetta.
- Spiedi: sezione quadrata, si inseriscono nei mozzi di trascinamento e servono a far girare la carne; sono dotati di impugnature resistenti al calore. Il numero di spiedi dipende dal modello.
- La vaschetta posta sotto gli spiedi raccoglie i succhi rilasciati durante la cottura. Pulire la vaschetta con cura dopo ogni cottura.
- Spegnere tutte le manopole quando la rotisserie non è in uso.

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

GIRARROSTO ELETTRICO PER POLLAME (PROFESSIONALE)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Per la pulizia è possibile utilizzare qualsiasi prodotto non tossico e non aggressivo reperibile in commercio.
- Prestare attenzione a non versare il prodotto pulente direttamente sulla superficie microforata dei bruciatori.
- Non usare mai prodotti abrasivi che possano graffiare le superfici verniciate o in acciaio inossidabile.
- Pulizia della piastra tra i bruciatori: a) spingere il bordo inferiore della piastra verso l'alto fino alla posizione orizzontale; b) spingere la piastra il più possibile; c) tirare la piastra verso l'alto e poi verso l'esterno per rimuoverla completamente.
- Per inserire la piastra: a) inserire la piastra orizzontale in modo che le scanalature laterali combacino con i perni su entrambi i lati; b) lasciare che la piastra ruoti liberamente.
- Tensionamento della catena motrice: allentare le viti del pignone folle (A) con un cacciavite e spingere leggermente il pignone verso destra fino a quando la catena è tesa; serrare la vite (A). Lubrificare con grasso tipo molikote o simile.

02 Manutenzione

- Pulire regolarmente la vaschetta di raccolta dopo ogni cottura.
- Non usare prodotti abrasivi durante le operazioni di pulizia per proteggere le superfici.
- Controllare la tensione della catena e, se necessario, tendere secondo le istruzioni (allentare/spostare/serrare la vite (A)); lubrificare con grasso tipo molikote o equivalente.
- Gli interventi sull'impianto elettrico devono essere eseguiti da personale qualificato/ autorizzato.

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

GIRARROSTO ELETTRICO PER POLLAME (PROFESSIONALE)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia / non funziona.	1) Verificare che l'apparecchio sia collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Verificare lo stato del fusibile.
L'apparecchio si è fermato durante il funzionamento.	Controllare la tensione; una bassa tensione può causare l'arresto dell'apparecchio.
Qualità di cottura insufficiente o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	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

Electrical chicken rotisserie (professional)

Professional electrical chicken rotisserie for industrial kitchens. Models and key data: MRG.3EE (capacity 18 pieces, 9.9 kW, 1194×481×820 mm, 108 kg), MRG.5EE (capacity 30 pieces, 16.5 kW), MRG.PLS.5EE (capacity 30 pieces, 16.5 kW, 1194×565×2030 mm, 193 kg), MRG.8EE (capacity 48 pieces, 26.4 kW). Operating voltage 220/380 V, 50 Hz; three-phase supply with neutral and earth.

Scope: MRG.3EE · MRG.5EE · MRG.8EE



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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

ELECTRICAL CHICKEN ROTISSERIE (PROFESSIONAL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; it must be moved on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures against the risk of overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the appropriate installation/service licences.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage applied to the appliance matches the voltage shown on the appliance nameplate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet/earth supply in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current (leak) protection must be performed in accordance with current regulations.
- The rotisserie is equipped with at least one and up to eight infrared burners. Each burner has three linear resistors arranged in a parallel configuration across the width of the roasting chamber.
- The rotisserie's electrical equipment is supplied by three-phase 380 VAC, 50 Hz. The rotisserie contains a neutral conductor and an earthing connection. Power is supplied via a terminal box located at the rear of the appliance.
- MAINS CONNECTION: Remove the control knobs, loosen the screws holding the knob cover and remove the cover. Connect the three phase wires, neutral and earthing to the terminal strip, then attach the cable to clamp (A). Make sure the cable rating is high enough for the rotisserie power.
- The drive motor is factory-installed and requires no further installation.

ELECTRICAL CHICKEN ROTISSERIE (PROFESSIONAL)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not operate the appliance in insufficiently lit places.
- 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 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 or flame occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by warranty.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.

02 Operation

- Plug in the appliance.
- Switch to the ON/OFF position.
- The rotisserie uses a drive chain transmission to rotate all spits; the optimal preset rotational speed is 4.5 rpm. The gearbox ensures a maximum continuous torque of 81.9 Ncm (9lbs.inch).
- The transmission is located in the left column (facing the machine), with the motor at the bottom above the base. The column contains a lighted start-stop switch.
- To use all burners, always begin by lighting the top burner and work downward; never leave a burner on for roasting when the burner immediately below it is off.
- The rotisserie includes an accessory kit: spits, skewers, a hook to remove the spits and a tray.
- Spits have a square cross-section, insert into the drive hubs to turn the meat and are fitted with heat-resistant handles. The number of spits depends on the model.
- The tray placed beneath the spits at the bottom of the roasting chamber collects juices released during roasting. Always clean the tray carefully after each roast.
- Turn off all knobs when the rotisserie is not used.

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

ELECTRICAL CHICKEN ROTISSERIE (PROFESSIONAL)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- To clean the rotisserie use any nontoxic, nonaggressive product available on the market.
- Do not pour the cleaning product directly onto the burner's micro-perforated surface.
- Never use abrasive products that could scratch painted or stainless steel surfaces.
- For access between the burners, first raise the lower edge until the plate is level. Slide it fully inward, then lift and draw it outward to remove it.
- To reinsert the plate: a) insert the horizontal plate so the side slots match the pivots on both sides; b) let the plate rotate freely.
- To adjust chain tension, release the screws on idler sprocket A. Move the sprocket a little to the right until the chain is correctly tensioned, secure A again and apply Molykote grease or an equivalent lubricant.

02 Maintenance

- Regularly clean the drip tray after each roast.
- Do not use abrasive products during cleaning to protect painted and stainless surfaces.
- Check drive chain tension and tension as required following the procedure (loosen/push/tighten screw (A)); lubricate with molikote-type grease or similar.
- Electrical work must be carried out by qualified/authorized personnel.

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

ELECTRICAL CHICKEN ROTISSERIE (PROFESSIONAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
Appliance does not operate / will not start.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check whether the fuse is on or off.
The appliance stopped during operation.	Check the voltage; the appliance can stop due to low voltage.
Poor roast quality or a safety function does not work.	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.