

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gärschrank

Professioneller Gärschrank für den industriellen Einsatz; Kapazität 16×(40×60). Verschiedene Modellvarianten (einwandig / isoliert, mit oder ohne Rollen).

Geltungsbereich: MRG.MF.20 · MRG.MF.20-T · MRG.MFI.20 · MRG.MFI.20-T



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

GÄRSCHRANK

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Bereich zu Bereich bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken die Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen des Landes beachten und Verpackungsmaterial entsorgen.
- Alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, bestehen aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffkennzeichen versehen.
- Nach Erhalt prüfen, ob alle Teile vollständig und während des Versands unbeschädigt sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren; Maßnahmen gegen mögliche Umkippgefahr treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz durchgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Personen.
- Die angelegte Spannung muss mit der auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an der nächstgelegenen Erdungsleitung am Schaltschrank anschließen.
- Anschluss an Hauptsicherungen und Fehlerstromschutzschalter entsprechend den geltenden Vorschriften ausführen.
- Das Gerät kann unter Konditorei-Öfen installiert werden.

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

GÄRSCHRANK

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsfähigen Stoffen installieren; Abstand zwischen Schrankoberfläche und brennbarem Material mindestens 10 cm.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung benutzen.
- Bei Feuer oder Flammen in der Umgebung sofort Gasventile und den Schütz (Kontaktor) ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung werden nicht von der Garantie abgedeckt.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Ein/Aus-Taste; B = Thermostat-Einstelltaste; C = Kontrollleuchte.
- Betriebsschritte: Gerät einstecken und einschalten.
- Dem unter dem Gerät befindlichen Wasserbehälter Wasser zufügen.
- Wenn der/die Heizwiderstand(e) heiß werden, startet der Lüfter zur Luftzirkulation.
- Thermostat auf 30–90 °C einstellen je nach Teiggärzeit.
- Einsätze/Backbleche mit zu gärendem Teig in den Schrank einführen.
- Nach Ende der Gärung Bleche entnehmen, Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

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

GÄRSCHRANK

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch reinigen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Außenflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht durch direkte Wasserbesprengung reinigen (Elektromotor kann beschädigt werden).
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen können.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Widerstände entsprechend der Häufigkeit der Nutzung prüfen.

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

GÄRSCHRANK

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; 2) elektrische Verbindungen und Spannung prüfen; 3) Sicherung prüfen (auf/aus).
Das Gerät gärt nicht richtig.	1) Heizeinstellungen prüfen; 2) Prüfen, ob genügend Wasser im Wassertank vorhanden ist.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	1) Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen — Spannung prüfen; 2) Widerstände prüfen, bei fehlendem Wasser im Tank können die Widerstände beschädigt werden.
Unzureichende Gärqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion.	Gerät nicht weiter verwenden. Bleiben die Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Armoire de fermentation

Armoire de fermentation professionnelle conçue pour usage industriel ; capacité 16×(40×60). Différentes variantes (simple paroi / isolée, avec ou sans roulettes).

Champ d'application: MRG.MF.20 · MRG.MF.20-T · MRG.MFI.20 · MRG.MFI.20-T



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

ARMOIRE DE FERMENTATION

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un secteur à l'autre ; transporter sur palette au chariot élévateur.
- Déballer conformément aux codes de sécurité et aux règlements en vigueur et éliminer les emballages.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont repérées par le symbole du matériau.
- Vérifier à la réception que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages causés pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et stable ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des autorisations requises.
- Le branchement électrique doit être réalisé par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise reliée à la terre ; la terre doit être connectée à la liaison de terre la plus proche dans le tableau électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au disjoncteur différentiel doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- L'appareil peut être utilisé installé sous des fours de pâtisserie.

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

ARMOIRE DE FERMENTATION

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer en présence de matières inflammables ou explosives ; la distance entre la surface de l'armoire et la matière inflammable doit être au minimum de 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à 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 de flammes, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique puis utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = Bouton ON/OFF ; B = Bouton de réglage du thermostat ; C = Voyant.
- Procédure de fonctionnement : brancher l'appareil et mettre sous tension.
- Ajouter de l'eau au réservoir situé sous l'appareil.
- Quand la (les) résistance(s) chauffe(nt), le ventilateur démarre pour la circulation d'air.
- Régler le thermostat sur 30–90 °C selon la durée de fermentation de la pâte.
- Insérer les plaques/équipements contenant la pâte à fermenter dans l'armoire.
- Après la fermentation retirer les plaques, éteindre l'appareil et débrancher.

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

ARMOIRE DE FERMENTATION

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur de l'armoire avec un chiffon doux après que l'appareil se soit refroidi.
- Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer par jet d'eau direct, cela pourrait endommager le moteur électrique.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager les parties chromées.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique une fois tous les 15 jours.
- Vérifier les résistances en fonction de la fréquence d'utilisation.

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

ARMOIRE DE FERMENTATION

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 le fusible.
L'appareil ne fait pas fermenter correctement.	1) Vérifier les réglages de chaleur ; 2) vérifier qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.
L'appareil s'est arrêté.	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension ; 2) vérifier les résistances ; en l'absence d'eau dans le réservoir les résistances peuvent être endommagées.
Qualité de fermentation insuffisante ou défaillance d'une fonction de sécurité.	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

Armadio di fermentazione

Armadio di fermentazione professionale per uso industriale; capacità 16×(40×60). Varianti con/senza isolamento e con/senza ruote.

Campo di applicazione: MRG.MF.20 · MRG.MF.20-T · MRG.MFI.20 · MRG.MFI.20-T



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ARMADIO DI FERMENTAZIONE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; va trasportato su pallet con carrello elevatore.
- Disimballare secondo le norme e i codici di sicurezza vigenti nel paese ed eliminare l'imballo.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Controllare alla ricezione che tutte le parti siano presenti e che non vi siano danni da trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con le necessarie licenze.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con terra; la messa a terra va collegata alla linea di terra più vicina nel quadro elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere conforme alle norme vigenti.
- L'apparecchio può essere installato sotto forni per pasticceria.

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

ARMADIO DI FERMENTAZIONE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti poco illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare in presenza di materiali infiammabili o esplosivi; la distanza tra la superficie dell'armadio e materiale infiammabile deve essere di minimo 10 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio o fiamme nell'area, chiudere velocemente le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = pulsante ON/OFF; B = pulsante di impostazione del termostato; C = spia luminosa.
- Funzionamento: inserire la spina e accendere l'apparecchio.
- Aggiungere acqua al serbatoio sotto l'apparecchio.
- Quando la/il resistenza(e) si riscalda(no), la ventola inizia a funzionare per la circolazione dell'aria.
- Impostare il termostato su 30–90 °C in base ai tempi di fermentazione dell'impasto.
- Inserire i telai/teglie con l'impasto da fermentare nell'armadio.
- Al termine della fermentazione rimuovere le teglie, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina.

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

ARMADIO DI FERMENTAZIONE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire l'interno dell'armadio con un panno morbido dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
- Pulire l'esterno con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare materiali che possano danneggiare le parti cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare le resistenze in funzione della frequenza d'uso.

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

ARMADIO DI FERMENTAZIONE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete; 2) controllare collegamenti elettrici e tensione; 3) controllare il fusibile.
La fermentazione non avviene correttamente.	1) Controllare le impostazioni di riscaldamento; 2) verificare che ci sia acqua sufficiente nel serbatoio.
L'apparecchio si è fermato.	1) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione — controllare la tensione; 2) controllare le resistenze; senza acqua nel serbatoio le resistenze possono danneggiarsi.
Qualità di fermentazione non adeguata 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

Fermentation cabinet

Professional fermentation cabinet for industrial kitchens; capacity 16×(40×60). Available as single-wall or insulated models, with or without castors.

Scope: MRG.MF.20 · MRG.MF.20-T · MRG.MFI.20 · MRG.MFI.20-T



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FERMENTATION CABINET

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand between areas; move it on a pallet with a forklift truck.
- Unpack according to the applicable safety codes and regulations and dispose of packaging.
- Parts that contact food are made of stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.
- On delivery check that all parts are present and undamaged from shipping.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel with appropriate licences.
- Connection to the electrical supply must be done by an authorised person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance label.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing line nearest the electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- This appliance can be used installed under patisserie ovens.

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

FERMENTATION CABINET

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials; the distance between the cabinet surface and flammable material must be at least 10 cm.
- Do not operate the appliance when 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 flame 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.
- Damages resulting from lack of earthing are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel: A = ON/OFF button; B = thermostat setting button; C = indicator lamp.
- Operation: plug in the appliance and switch ON.
- Add water to the tank located under the appliance.
- When the heater resistance heats up, the fan starts to operate for inner air circulation.
- Set the thermostat to 30–90 °C according to dough fermentation time.
- Insert trays containing dough to be fermented into the cabinet.
- After fermentation remove the trays, switch OFF and unplug the appliance.

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

FERMENTATION CABINET

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inside of the cabinet with a soft cloth after the appliance has cooled.
- Clean the outer surface with a moist cloth.
- 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 be damaged.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome finishes.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- Check the heater resistances according to frequency of use.

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

FERMENTATION CABINET

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 fuse.
The appliance does not ferment well.	1) Check the heat settings; 2) check that there is enough water in the water tank.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage; 2) check the resistances; when there is no water in the tank the resistances can be damaged.
Unsuitable fermentation quality or failure of a safety function.	Do not use the appliance. If these problems persist contact authorised service.

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