

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gärschrank (stehend)

Professioneller Gärschrank für gewerbliche Küchen. Kapazität: 8 Stück (40x60). Abmessungen: 1030×797×834 mm. Gewicht: 64 kg. Verpackungsmaße: 1060×1060×850 mm. Elektrisch: 230 V; Kabel 3×2,5 mm²; Leistung 2,5 kW; Sicherung 16 A. Thermostatbereich 30–90 °C.

Geltungsbereich: MRG.PFG8 · MRG.MF8



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

GÄRSCHRANK (STEHEND)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen verschoben werden.
- Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Umkippen sichern.
- Installations- und Servicearbeiten durch fachkundiges Personal ausführen lassen.
- Techniker müssen über die vorgeschriebenen Installations- und Serviceberechtigungen verfügen.
- Elektrischer Anschluss nur durch autorisierte Person durchführen.
- Spannung am Anschluss muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, gemäß geltenden Sicherheitsvorschriften.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung der dem Schaltschrank nächstgelegenen Elektroinstallation anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und FI-Schutzschalter entsprechend den Vorschriften ausführen.
- Kann unter Patisserie-Öfen installiert und verwendet werden.

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

GÄRSCHRANK (STEHEND)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Abstand zwischen Schrankoberfläche und brennbarem Material mindestens 10 cm.
- Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr laden als die Kapazität zulässt.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Im Brandfall alle Gasventile und den Schütz/Netzschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden.
- Nie Wasser zum Löschen eines Brandes verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Gewährleistung gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld – A: Ein/Aus-Taste
- Bedienfeld – B: Thermostat-Einstellung
- Bedienfeld – C: Kontrollleuchte
- Gerät einstecken und einschalten.
- Wasser in den unter dem Gerät liegenden Tank einfüllen.
- Wenn die Heizwiderstände heiß werden, startet der Ventilator.
- Thermostat auf 30–90 °C einstellen entsprechend der Gärzeit des Teigs.
- Die mit Teig belegten Bleche in den Schrank einschieben.
- Die Bleche nach Abschluss des Gärprozesses entnehmen.
- Gerät ausschalten.
- Gerät vom Netz trennen (ausstecken).

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

GÄRSCHRANK (STEHEND)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch reinigen, bevor das Gerät vollständig ausgekühlt ist.
- Außenflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; Rückstände vermeiden.
- Das Gerät nicht direkt mit Wasser besprühen, damit der Elektromotor nicht beschädigt wird.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen können.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Widerstände je nach Nutzungsfrequenz prüfen.

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

GÄRSCHRANK (STEHEND)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen; Sicherung prüfen.
Gerät gärt nicht richtig.	Heizeinstellungen prüfen; prüfen, ob ausreichend Wasser im Tank vorhanden ist.
Gerät hat angehalten.	Niedrige Spannung prüfen (Gerät kann wegen Unterspannung stoppen); Widerstände prüfen – bei fehlendem Wasser im Tank können die Widerstände beschädigt werden.
Unzureichende Gärqualität oder Ausfall von Sicherheitsfunktionen.	Gerät nicht 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 (verticale)

Armoire de fermentation professionnelle pour cuisine industrielle.
Capacité : 8 pièces (40x60). Dimensions : 1030×797×834 mm. Poids : 64 kg. Dimensions du colis : 1060×1060×850 mm. Électrique : 230 V ; câble 3×2,5 mm² ; puissance 2,5 kW ; fusible 16 A. Plage du thermostat 30–90 °C.

Champ d'application: MRG.PFG8 · MRG.MF8



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

ARMOIRE DE FERMENTATION (VERTICALE)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Transport sur palette avec chariot élévateur uniquement.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures pour éviter le basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Le technicien doit détenir les autorisations d'installation et de service requises.
- Raccordement électrique à réaliser uniquement par une personne autorisée.
- La tension appliquée doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée 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 respecter la réglementation en vigueur.
- Peut être installé et utilisé sous des fours pâtisseries.

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

ARMOIRE DE FERMENTATION (VERTICALE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne touchez pas les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- La distance entre la surface de l'armoire et les matières inflammables doit être d'au moins 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il 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 de 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.

02 Utilisation

- Panneau de commande – A : bouton ON/OFF
- Panneau de commande – B : réglage du thermostat
- Panneau de commande – C : témoin lumineux
- Brancher l'appareil et mettre sous tension.
- Ajouter de l'eau dans le réservoir situé sous l'appareil.
- Lorsque les résistances chauffent, le ventilateur démarre.
- Régler le thermostat sur 30–90 °C selon le temps de fermentation de la pâte.
- Insérer les plaques contenant la pâte dans l'armoire.
- Retirer les plaques après le processus de fermentation.
- Éteindre l'appareil.
- Débrancher l'appareil.

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

ARMOIRE DE FERMENTATION (VERTICALE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant chaque nettoyage, couper l'alimentation et débrancher l'appareil.
- Nettoyer l'intérieur avec un chiffon doux avant que l'appareil soit complètement refroidi.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement ; le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage susceptibles d'abîmer les surfaces chromées.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes 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 (VERTICALE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier le fusible.
L'appareil ne fermente pas correctement.	Vérifier les réglages de chauffe ; vérifier qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.
L'appareil s'est arrêté.	Vérifier la basse tension (l'appareil peut s'arrêter en cas de tension insuffisante) ; contrôler les résistances — en l'absence d'eau dans le réservoir, les résistances peuvent être endommagées.
Qualité de fermentation insuffisante ou défaillance des fonctions de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter un 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 per fermentazione (verticale)

Armadio per fermentazione professionale per cucine industriali.
Capacità: 8 pezzi (40x60). Dimensioni: 1030×797×834 mm. Peso: 64 kg. Imballo: 1060×1060×850 mm. Elettrico: 230 V; cavo 3×2,5 mm²; potenza 2,5 kW; fusibile 16 A. Campo termostato 30–90 °C.

Campo di applicazione: MRG.PFG8 · MRG.MF8



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

ARMADIO PER FERMENTAZIONE (VERTICALE)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da una zona all'altra.
- Trasporto solamente su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e robusto; prendere precauzioni contro il ribaltamento.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.
- Il tecnico deve possedere le autorizzazioni di installazione e assistenza previste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza.
- La messa a terra deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla protezione principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito secondo le norme vigenti.
- Può essere utilizzato installato sotto forni da pasticceria.

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

ARMADIO PER FERMENTAZIONE (VERTICALE)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- La distanza tra la superficie dell'armadio e materiali infiammabili deve essere di almeno 10 cm.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore.
- Non usare mai acqua per spegnere l'incendio.
- I danni causati da assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – A: pulsante ON/OFF
- Pannello di controllo – B: regolazione del termostato
- Pannello di controllo – C: spia luminosa
- Inserire la spina e accendere l'apparecchio.
- Aggiungere acqua nel serbatoio sotto l'apparecchio.
- Quando le resistenze si riscaldano, la ventola inizia a funzionare.
- Regolare il termostato su 30–90 °C in base al tempo di fermentazione dell'impasto.
- Inserire le teglie con l'impasto nell'armadio.
- Rimuovere le teglie al termine della fermentazione.
- Spegner l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio.

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

ARMADIO PER FERMENTAZIONE (VERTICALE)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di ogni pulizia spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Pulire l'interno con un panno morbido prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Pulire l'esterno con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi che possano lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Non usare materiali per la pulizia che possano danneggiare le superfici cromate.

02 Manutenzione

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

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

ARMADIO PER FERMENTAZIONE (VERTICALE)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare se l'apparecchio è collegato; verificare i collegamenti elettrici e la tensione; controllare il fusibile.
L'apparecchio non fermenta correttamente.	Controllare le impostazioni di riscaldamento; verificare che ci sia acqua sufficiente nel serbatoio.
L'apparecchio si è fermato.	Verificare la bassa tensione (l'apparecchio può fermarsi per tensione insufficiente); controllare le resistenze — in assenza di acqua nel serbatoio le resistenze possono danneggiarsi.
Qualità della fermentazione insufficiente o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza.	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare un centro assistenza autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fermentation cabinet (upright)

Professional fermentation cabinet for industrial kitchens. Capacity: 8 pieces (40x60). Dimensions: 1030×797×834 mm. Weight: 64 kg. Packaging dimensions: 1060×1060×850 mm. Electrical: 230 V; cable 3×2.5 mm²; power 2.5 kW; fuse 16 A. Thermostat range 30–90 °C.

Scope: MRG.PFG8 · MRG.MF8



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

FERMENTATION CABINET (UPRIGHT)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take precautions against overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel.
- Technicians must hold the required installation and service authorizations.
- Connection to the electrical power supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage applied matches the voltage shown on the appliance nameplate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be carried out in accordance with current regulations.
- Can be installed and used under patisserie ovens.

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

FERMENTATION CABINET (UPRIGHT)

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.
- The distance between the cabinet surface and flammable material must be at least 10 cm.
- 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 protective equipment.
- If a 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 resulting from missing earthing connection are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel – A: ON/OFF button
- Control panel – B: thermostat setting button
- Control panel – C: indicator lamp
- Plug in the appliance and switch ON.
- Add water to the tank under the appliance.
- When the heating elements get hot, the fan starts to operate.
- Set the thermostat to 30–90 °C according to the dough's fermentation time.
- Insert the trays containing dough into the cabinet.
- Remove the trays after the fermentation process.
- Switch OFF.
- Unplug the appliance.

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

FERMENTATION CABINET (UPRIGHT)

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 before the appliance has fully cooled.
- Clean the outer surface of the appliance 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; the electric motor may be damaged.
- Do not clean with materials that may damage chrome finishes.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check the heating elements according to frequency of use.

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

FERMENTATION CABINET (UPRIGHT)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the fuse.
The appliance does not ferment well.	Check the heat settings; check whether there is enough water in the water tank.
The appliance stopped.	Appliance can stop due to low voltage—check the voltage; check the heating elements—when there is no water in the tank the elements can be damaged.
Unsatisfactory fermentation quality or security function failure.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact an authorized service.

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