

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gabel-/Löffel-Poliermaschine

Professionelle Poliermaschine für Gabeln und Löffel, ausgelegt für Industrieküchen. Zwei Modelle: 3000 Stück/h (Polisher-Masse 3 kg, Abmessungen 560×590×431 mm, Gewicht 42 kg) und 7000 Stück/h (Polisher-Masse 5 kg, Abmessungen 660×650×710 mm, Gewicht 70 kg). Elektrischer Anschluss: 0,18 kW, 220 V, Anschlussleitung 3x1,5 mm², Sicherung 6 A.

Geltungsbereich: MRG.CKP.01 · MRG.CKP.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

GABEL-/LÖFFEL-POLIERMASCHINE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Die Maschine kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; nicht stoßen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken Packvorschriften und lokale Sicherheitsbestimmungen beachten; alle Teile kontrollieren, ob vollständig und unbeschädigt. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Boden aufstellen; Maßnahmen gegen Umkipppgefahr treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit den erforderlichen Installations- und Servicelizenzen durchgeführt werden.
- Elektrischer Anschluss muss von einer autorisierten Person vorgenommen werden.
- Sicherstellen, dass die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt (220 V).
- Dieses Gerät muss gemäß geltenden Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschließen, die dem elektrischen Anschluss am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften ausführen.

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

GABEL-/LÖFFEL-POLIERMASCHINE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nur bei ausreichender Beleuchtung verwenden.
- Berührungen bewegter Anbauteile während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzmittel (PSA) verwenden.
- Bei Brand alle Gasventile und den Schütz bzw. Schalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden, die aus fehlender Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Keine trockenen Produkte in das Gerät einlegen.
- Nur geschultes Personal darf das Gerät bedienen; bei Störung sofort ausschalten.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden; nur Original-Ersatzteile verwenden. Unbefugte Eingriffe führen zum Erlöschen der Garantie.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Stop, B = Start.
- Vor Inbetriebnahme 20 Minuten leer laufen lassen, damit das Gerät aufgeheizt wird.
- Netzstecker einstecken.
- START-Taste drücken, um das Gerät zu starten.
- Nach dem Start das Gerät 10 Minuten warten lassen, damit es sich erwärmt.
- Gewaschene Löffel und Gabeln in die Maschine legen.
- Wenn die Heizwiderstände heiß sind, werden Löffel und Gabeln getrocknet und poliert.
- Die UV-Lampe sorgt für Hygiene.
- Rückstände des Poliervlieses werden vom Lüfter beseitigt.
- Die getrockneten und polierten Produkte fallen in den Auffangkorb.
- Nach Abschluss der Arbeit STOP drücken.

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

GABEL-/LÖFFEL-POLIERMASCHINE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und danach trocken wischen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch direktes Bespritzen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung ist von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- Nehmen Sie eine periodische Wartung alle 15 Tage vor.
- Widerstände in periodischen Abständen prüfen.
- Polierer je nach Nutzungsfrequenz alle 30–45 Tage wechseln, sonst wird nicht ausreichend getrocknet und poliert.
- Lüfter regelmäßig reinigen.

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

GABEL-/LÖFFEL-POLIERMASCHINE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3. Sicherung prüfen (eingeschaltet/ausgeschaltet).
Produkte werden nicht poliert.	1. Poliermittelmenge prüfen. 2. Gerät nicht zu lange mit demselben Polierer betreiben. 3. Nur geeignetes und vollständig pflanzliches Poliermaterial verwenden. 4. Eingeworfene Produkte prüfen – trockene oder verschmutzte Produkte können nicht poliert werden.
Gerät hat gestoppt.	1. Gerät kann wegen niedriger Spannung stoppen – Spannung prüfen. 2. Eine Sicherung mit zu geringem Ampere kann durchgebrannt sein – defekte Sicherung ersetzen. 3. Widerstand prüfen.
Allgemeine Sicherheit oder Trocken-/Polierqualität nicht gewährleistet.	Bei ausbleibender Trocknung/Politur oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht weiter verwenden. Wenn das Problem weiterhin besteht, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Polisseuse pour fourchettes et cuillères

Polisseuse professionnelle pour fourchettes et cuillères, conçue pour cuisines industrielles. Deux modèles : 3000 pièces/h (masse du polisseur 3 kg, dimensions 560×590×431 mm, poids 42 kg) et 7000 pièces/h (masse du polisseur 5 kg, dimensions 660×650×710 mm, poids 70 kg). Alimentation électrique : 0,18 kW, 220 V, câble 3x1,5 mm², fusible 6 A.

Champ d'application: MRG.CKP.01 · MRG.CKP.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

POLISSEUSE POUR FOURCHETTES ET CUILLÈRES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'une zone à l'autre ; ne pas heurter ni laisser tomber.
- Lors du déballage, respecter les codes de sécurité et les règlements locaux ; vérifier que toutes les pièces sont présentes et non endommagées. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont identifiées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié détenteur des licences d'installation et de service requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension raccordée est égale à celle indiquée sur la plaque signalétique (220 V).
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du panneau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être effectué selon la réglementation en vigueur.

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

POLISSEUSE POUR FOURCHETTES ET CUILLÈRES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement 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 ni au-dessus 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.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas insérer de produits secs dans l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé ; en cas de dysfonctionnement, couper l'alimentation immédiatement.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé ; n'exiger que des pièces détachées d'origine. Toute intervention non autorisée annule la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = Stop, B = Start.
- Avant la mise en service, faire fonctionner l'appareil 20 minutes à vide pour le préchauffer.
- Brancher l'appareil.
- Appuyer sur le bouton START pour mettre en marche.
- Après la mise en marche, attendre 10 minutes que l'appareil chauffe.
- Placer les cuillères et fourchettes lavées dans la machine.
- Quand les résistances chauffent, les couverts sont séchés et polis.
- La lampe UV assure l'hygiène.
- Les résidus de matière de polissage sont éliminés par le ventilateur.
- Les produits séchés et polis tombent dans le panier.
- À la fin de l'opération, appuyer sur STOP.

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

POLISSEUSE POUR FOURCHETTES ET CUILLÈRES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer toutes les surfaces avec un chiffon humide et sécher ensuite.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant d'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- L'entretien doit être réalisé par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Contrôler les résistances à intervalles réguliers.
- Remplacer les polisseurs toutes les 30–45 jours selon la fréquence d'utilisation, sinon le séchage et le polissage sont insuffisants.
- Nettoyer régulièrement le ventilateur.

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

POLISSEUSE POUR FOURCHETTES ET CUILLÈRES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	1. Vérifier si l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le fusible (allumé/éteint).
Les produits ne sont pas polis.	1. Vérifier la quantité de polissage. 2. Ne pas utiliser le même polisseur trop longtemps. 3. Utiliser uniquement un polisseur adapté et entièrement végétal. 4. Vérifier les produits introduits dans l'appareil : l'appareil ne peut pas polir des produits secs ou sales.
L'appareil s'est arrêté.	1. L'appareil peut s'arrêter à cause d'une basse tension : vérifier la tension. 2. Un fusible de calibre insuffisant peut être grillé : remplacer le fusible. 3. Vérifier la résistance.
Qualité de séchage/polissage ou sécurité non assurée.	Ne pas utiliser l'appareil si le séchage/polissage est insuffisant ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas. Si les problèmes persistent, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Lucidatrice per forchette e cucchiai

Lucidatrice professionale per forchette e cucchiai, progettata per cucine industriali. Due modelli: 3000 pezzi/ora (massa del lucidante 3 kg, dimensioni 560×590×431 mm, peso 42 kg) e 7000 pezzi/ora (massa del lucidante 5 kg, dimensioni 660×650×710 mm, peso 70 kg). Alimentazione elettrica: 0,18 kW, 220 V, cavo 3x1,5 mm², fusibile 6 A.

Campo di applicazione: MRG.CKP.01 · MRG.CKP.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

LUCIDATRICE PER FORCHETTE E CUCCHIAI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra; non urtare né far cadere.
- Durante lo scarico/sconfezionamento rispettare le norme di sicurezza e i regolamenti locali; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate. Le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; le parti plastiche sono marcate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua l'installazione e l'assistenza deve essere qualificato e in possesso delle licenze aziendali per installazione e servizio.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione fornita corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio (220 V).
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le norme vigenti.

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

LUCIDATRICE PER FORCHETTE E CUCCHIAI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità indicata.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di potenza e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non inserire prodotti asciutti nella macchina.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo da personale addestrato; in caso di guasto spegnere immediatamente.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale di assistenza autorizzato; richiedere sempre ricambi originali. Interventi non autorizzati invalidano la garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = Stop, B = Start.
- Prima dell'uso far funzionare l'apparecchio 20 minuti a vuoto per il preriscaldamento.
- Inserire la spina nella presa.
- Premere il pulsante START per avviare l'apparecchio.
- Dopo l'avvio attendere 10 minuti per il riscaldamento.
- Inserire forchette e cucchiaini lavati nella macchina.
- Quando le resistenze si scaldano, le posate vengono asciugate e lucidate.
- La lampada UV garantisce l'igiene.
- I residui dei materiali di lucidatura vengono rimossi dalla ventola.
- I prodotti asciugati e lucidi cadono nel cesto di raccolta.
- Al termine dell'operazione premere STOP.

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

LUCIDATRICE PER FORCHETTE E CUCCHIAI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire tutte le superfici con un panno umido e asciugare dopo ogni uso.
- Non usare detergenti abrasivi, poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua sull'apparecchio: ciò potrebbe danneggiare il motore elettrico.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare le resistenze periodicamente.
- Sostituire i lucidanti ogni 30–45 giorni in base alla frequenza d'uso; altrimenti asciugatura e lucidatura non sono adeguate.
- Pulire la ventola periodicamente.

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

LUCIDATRICE PER FORCHETTE E CUCCHIAI

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. 3. Controllare il fusibile (acceso/spento).
I prodotti non vengono lucidati.	1. Controllare la quantità di lucidante. 2. Non utilizzare lo stesso lucidante per troppo tempo. 3. Usare solo lucidante adatto e completamente vegetale. 4. Controllare i prodotti inseriti: l'apparecchio non può lucidare prodotti asciutti o sporchi.
L'apparecchio si è fermato.	1. L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – verificare la tensione. 2. Un fusibile con amperaggio insufficiente può essere bruciato – sostituire il fusibile. 3. Controllare la resistenza.
Qualità di asciugatura/lucidatura o funzioni di sicurezza non adeguate.	Non usare l'apparecchio se asciugatura e lucidatura non sono adeguate o se una funzione di sicurezza non funziona. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fork-Spoon Polisher

Professional fork and spoon polisher designed for industrial kitchens.
Two models: 3000 pieces/h (polisher mass 3 kg, dimensions 560×590×431 mm, weight 42 kg) and 7000 pieces/h (polisher mass 5 kg, dimensions 660×650×710 mm, weight 70 kg). Electrical: 0.18 kW, 220 V, cable 3x1.5 mm², fuse 6 A.

Scope: MRG.CKP.01 · MRG.CKP.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

FORK-SPOON POLISHER

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.
- Unpack following local safety codes and regulations; check that all parts have arrived and are not damaged. Parts that contact food are stainless steel; plastic parts are marked by material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the necessary installation and service licenses.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage connected to the appliance equals the voltage shown on the appliance label (220 V).
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be done in accordance with current regulations.

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

FORK-SPOON POLISHER

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use 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 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 where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages caused by missing earthing are not covered by the warranty.
- Do not insert dry products into the machine.
- The appliance must be used by trained personnel; turn off the appliance immediately in the event of malfunction or failure.
- The appliance should be repaired only by authorized service personnel; use original spare parts. Unauthorized intervention invalidates the warranty.

02 Operation

- Control panel: A = Stop, B = Start.
- Before starting use, run the device empty for 20 minutes until it is heated.
- Plug in the appliance.
- Press the START button to operate the appliance.
- After starting, wait 10 minutes for the appliance to heat.
- Place washed spoons and forks into the machine.
- When the resistances heat, spoons and forks become dry and polished.
- The UV lamp provides hygiene.
- Polisher material residues are removed by the fan.
- Dried and polished products drop into the basket.
- After operation is completed, press STOP.

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

FORK-SPOON POLISHER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean all surfaces of the appliance with a moist cloth and dry after every use.
- 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 person.
- Get periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check the resistances periodically.
- Change the polishers of the appliance once in 30–45 days according to frequency of use; otherwise items are not dried and polished enough.
- Clean the fan periodically.

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

FORK-SPOON POLISHER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage. 3. Check if the fuse is on or off.
The products are not polished.	Verify the quantity and condition of the polishing medium. Replace it rather than using the same medium for an excessive period, and use only a suitable plant-based product. Check the produce before loading; dry or dirty produce cannot be polished correctly.
The appliance stopped.	1. The appliance can stop due to low voltage – check the voltage. 2. A fuse with insufficient amperage may be blown – replace the fuse. 3. Check the resistance.
Drying/polishing quality insufficient or a safety function 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.