

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tiefkühlische

Professionelle Tiefkühlische (statische Kühlung) für den Einsatz in Großküchen. Betriebsspannung 220-230 V; Kabel 3x1,5; Sicherung 25 A; Temperaturbereich -18 / -20 °C. Kältemittel R-290; Volumen je nach Modell 175–700 Lt; Kältemittelmenge 120 / 160 / 200 gr; Leistung je nach Modell 0,59–0,98 kW. Detaillierte technische Daten siehe Kapitel A2.

Geltungsbereich: MRG.125.60.02 · MRG.125.70.02 · MRG.150.60.02 · MRG.150.70.02 · MRG.200.60.02 · MRG.200.70.02 · MRG.255.60.02 · MRG.255.70.02



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
8

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

TIEFKÜHLTISCHE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Dieses Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler erforderlich.
- Beim Auspacken die geltenden Sicherheitsvorschriften und Landesbestimmungen beachten; Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.
- Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl gefertigt.
- Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen; überprüfen Sie nach dem Versand, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt angekommen sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz durchführen lassen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch eine autorisierte Person ausführen.
- Sicherstellen, dass die am Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (gemäss Sicherheitsvorschriften und Normen).
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im nächstgelegenen Schaltschrank anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften ausführen.
- Wenn zwei Geräte nebeneinander aufgestellt werden, mindestens 2 cm Abstand zwischen ihnen lassen (Verhinderung von Kondensation).

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

TIEFKÜHLTISCHE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Bauteile während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät nicht in Anwesenheit brennbarer oder explosionsfähiger Stoffe installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer/Flammen alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Temperatur erhöhen, B = Temperatur reduzieren, C = Anzeige EIN/AUS, D = SET-Bestätigungstaste.
- Vor der ersten Verwendung innen und aussen mit warmem Tuch reinigen; anschliessend mit feuchtem Tuch nachwischen und trockenreiben.
- Gerät einstecken.
- ON/OFF-Taste am Bedienfeld betätigen.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Pfeilen einstellen.
- Bei Erstinbetriebnahme 12 Stunden im leeren Zustand laufen lassen; während dieser Zeit Deckel nicht öffnen.
- Nach Einlegen der Produkte Deckel schliessen; häufiges Offenlassen verschlechtert die Kühlung; bei Nichtgebrauch ausschalten und Netzstecker ziehen.

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

TIEFKÜHLTISCHE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Das Bedienfeld mit trockenem Tuch reinigen.
- Hygienische Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht direkt mit Wasser besprühen (Schaden am Elektromotor möglich).

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Kondensator mit einer steifen Kunststoffbürste reinigen.
- Wenn keine Lebensmittel im Gerät sind, Innenfach mit feuchtem Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Periodische Wartung des Feuerlöschers durchführen.

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

TIEFKÜHLTISCHE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Spannung prüfen; Sicherung kontrollieren (ein/aus).
Gerät ist laut.	Kompressor/Motor prüfen; wenn Verbindungsleitungen den Kompressor berühren, diese entfernen.
Das Gerät hat angehalten.	Niedrige Spannung prüfen; bei Leckströmen in den elektrischen Verbindungen den autorisierten Kundendienst rufen.
Kompressor läuft zu lange.	Kühlsystem kann defekt sein; in diesem Fall den autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Kühlung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden; autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Comptoirs congélateurs

Comptoirs congélateurs professionnels (refroidissement statique) conçus pour les cuisines industrielles. Tension d'alimentation 220-230 V ; câble 3x1,5 ; fusible 25 A ; plage de température -18 / -20 °C. Fluide frigorigène R-290 ; capacité selon modèle 175–700 Lt ; charge frigorifique 120 / 160 / 200 gr ; puissance selon modèle 0,59–0,98 kW. Voir A2 pour les données techniques détaillées.

Champ d'application: MRG.125.60.02 · MRG.125.70.02 · MRG.150.60.02 · MRG.150.70.02 · MRG.200.60.02 · MRG.200.70.02 · MRG.255.60.02 · MRG.255.70.02



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
8

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

COMPTOIRS CONGÉLATEURS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Cet appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un emplacement à un autre ; il doit être transporté sur palette avec un chariot élévateur.
- Lors du déballage, respecter les règles de sécurité et la réglementation locale ; éliminer correctement l'emballage.
- Les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable.
- Les pièces en plastique portent un symbole de matériau ; vérifiez après expédition que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol horizontal et résistant ; prévoir des mesures contre tout basculement.
- L'installation et la mise en service doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion au réseau électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension raccordée correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être connectée à la ligne de terre du tableau la plus proche.
- Le raccordement à la protection principale et au disjoncteur différentiel doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur.
- Si deux appareils sont placés côte à côte, laisser un espace d'au moins 2 cm entre eux (prévention de la condensation).

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

COMPTOIRS CONGÉLATEURS

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 matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie ou de flammes, fermer rapidement toutes les vannes à gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; n'utiliser jamais d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Empêcher l'exposition directe au soleil.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = augmenter le degré, B = diminuer le degré, C = indicateur ON/OFF, D = bouton SET (validation).
- Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon chaud, puis essuyer avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil.
- Activer le bouton ON/OFF sur le panneau de commande.
- Régler la température avec les flèches haut/bas.
- Lors de la première mise en service, faire fonctionner l'appareil 12 heures à vide ; ne pas ouvrir les couvercles pendant cette période.
- Après insertion des produits, fermer les couvercles ; les ouvertures fréquentes nuisent au refroidissement ; si l'appareil n'est pas utilisé, éteindre et débrancher.

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

COMPTOIRS CONGÉLATEURS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant le nettoyage.
- Nettoyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques.
- Ne pas employer de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse rigide en plastique.
- Lorsque l'appareil est vide, nettoyer les étagères intérieures avec un chiffon humide puis sécher.
- Assurer la maintenance périodique de l'extincteur.

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

COMPTOIRS CONGÉLATEURS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier que l'appareil est bien branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier le fusible (position ON/OFF).
L'appareil est bruyant.	Vérifier le moteur ; si les tuyaux de liaison touchent le compresseur, les dégager.
L'appareil s'est arrêté.	Vérifier une tension trop basse ; en cas de courant de fuite dans les connexions électriques, appeler le service après-vente autorisé.
Le compresseur fonctionne trop longtemps.	Le système de refroidissement peut être défaillant ; contacter le service après-vente autorisé.
Refroidissement insuffisant ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil ; 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

Banchi congelatori

Banchi congelatori professionali (raffreddamento statico) progettati per cucine industriali. Tensione di esercizio 220-230 V; cavo 3x1,5; fusibile 25 A; intervallo di temperatura -18 / -20 °C. Refrigerante R-290; capacità a seconda del modello 175–700 Lt; carica refrigerante 120 / 160 / 200 gr; potenza a seconda del modello 0,59–0,98 kW. Per i dati tecnici dettagliati vedi capitolo A2.

Campo di applicazione: MRG.125.60.02 · MRG.125.70.02 · MRG.150.60.02 · MRG.150.70.02 · MRG.200.60.02 · MRG.200.70.02 · MRG.255.60.02 · MRG.255.70.02



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
8

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

BANCHI CONGELATORI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo apparecchio non può essere spostato manualmente da un'area all'altra; deve essere trasportato su pallet con carrello elevatore.
- Durante lo scarico e lo sbustamento attenersi alle norme di sicurezza e alla legislazione locale; smaltire gli imballi correttamente.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.
- Le parti in plastica sono marcate con il simbolo del materiale; verificare dopo la spedizione che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e solido; prendere provvedimenti contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con le licenze di installazione e assistenza appropriate.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Accertarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio va collegata alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito in conformità alle normative vigenti.
- Se vengono collocati due apparecchi affiancati, lasciare almeno 2 cm di spazio tra essi (previene la condensazione).

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

BANCHI CONGELATORI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua per spegnere l'incendio.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare l'irraggiamento solare diretto sull'apparecchio.
- Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = aumento temperatura, B = diminuzione temperatura, C = indicatore ON/OFF, D = tasto SET (conferma).
- Prima del primo utilizzo pulire le superfici interne ed esterne con un panno caldo; poi pulire con panno umido e asciugare.
- Inserire la spina nella presa.
- Attivare il tasto ON/OFF sul pannello di controllo.
- Impostare la temperatura con le frecce su/giù.
- Alla prima accensione far funzionare l'apparecchio vuoto per 12 ore; durante questo periodo non aprire i coperchi.
- Dopo aver inserito i prodotti, chiudere i coperchi; aperture frequenti compromettono il raffreddamento; quando non necessario spegnere e scollegare.

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

BANCHI CONGELATORI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire il pannello di controllo con un panno asciutto.
- Utilizzare materiali di pulizia igienici.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire il condensatore con una spazzola rigida in plastica.
- Quando non vi sono alimenti nell'apparecchio, pulire gli scaffali interni con un panno umido e poi asciugare.
- Effettuare la manutenzione periodica dell'estintore.

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

BANCHI CONGELATORI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete; verificare le connessioni elettriche e la tensione; controllare il fusibile (acceso/spento).
L'apparecchio è rumoroso.	Controllare il motore; se i tubi di collegamento toccano il compressore, rimuovere il contatto.
L'apparecchio si è fermato.	Controllare una eventuale bassa tensione; in caso di perdite di corrente nelle connessioni elettriche chiamare l'assistenza autorizzata.
Il compressore funziona troppo a lungo.	Il sistema di raffreddamento potrebbe essere guasto; in tal caso contattare l'assistenza autorizzata.
Raffreddamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio; contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Freezer counters

Professional freezer counters (static cooling) designed for use in industrial kitchens. Operating voltage 220-230 V; cable 3x1,5; fuse 25 A; operating range -18 / -20 °C. Refrigerant R-290; capacity per model 175–700 Lt; refrigerant charge 120 / 160 / 200 gr; power per model 0.59–0.98 kW. See chapter A2 for full technical data.

Scope: MRG.125.60.02 · MRG.125.70.02 · MRG.150.60.02 · MRG.150.70.02 · MRG.200.60.02 · MRG.200.70.02 · MRG.255.60.02 · MRG.255.70.02



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
8

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

mrgastro.ch

FREEZER COUNTERS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- This appliance must not be moved by hand from area to area; it must be moved on a pallet with a forklift truck.
- When unpacking, follow applicable safety rules and local regulations; dispose of packaging appropriately.
- Parts that contact food are made of stainless steel.
- Plastic parts are marked with the material symbol; check after shipping that all parts have arrived and are undamaged.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation/service licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure the voltage connected to the appliance equals the voltage on the appliance rating label.
- 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 comply with applicable regulations.
- If two appliances are placed adjacent to each other, leave at least 2 cm space between them (prevents condensation).

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

FREEZER COUNTERS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lighted 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 switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by missing earthing are not covered by the warranty.
- Prevent the appliance from direct sunlight.
- Do not place heavy objects on the appliance.

02 Operation

- Control panel: A = degree increase, B = degree reduce, C = indicator ON/OFF, D = SET approval button.
- Clean the inner and outer surfaces with a warm cloth before first use; then wipe with a wet cloth and dry.
- Plug in the appliance.
- Activate the ON/OFF button on the control panel.
- Set the temperature using the up/down arrows.
- At first use operate the appliance empty for 12 hours; do not open lids during this period.
- After inserting products close the lids; frequent or prolonged opening affects product cooling; when not needed switch OFF and unplug.

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

FREEZER COUNTERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the control panel with a dry cloth.
- Use hygienic cleaning materials.
- 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.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the condenser with a plastic rigid brush.
- When there is no food in the appliance, clean the inner shelves with a moist cloth and then dry.
- Carry out periodic maintenance of the fire extinguisher.

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

FREEZER COUNTERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the fuse (on/off).
The appliance is noisy.	Check the motor; if connection pipes contact the compressor, remove them.
The appliance stopped.	The appliance may stop due to low voltage—check the voltage; if there is leakage current at electrical connections, call the authorised service.
Compressor operates for too long.	Cooling system may be broken—in this situation call the authorised service.
Cooling quality insufficient or safety functions not working.	Do not use the appliance; contact authorised service.

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