

M&R GASTRO SCHWEIZ

Mühle – 800 g pro Durchgang – 395×300×420 mm

Professionelle Mühle (Produktcode SD.06) für den Einsatz in industriellen Küchen. Kapazität max. 800 g/ Durchgang. Gerätemaße 395×300×420 mm, Gewicht 17 kg; Verpackungsmaße 460×350×490 mm. Schüssel: 240×90 mm. Netzanschluss: 220–240 V, 50–60 Hz; Stromkabel 3×1,5 mm²; Sicherung 10 A.

Geltungsbereich: SD.06



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
1

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

MÜHLE – 800 G PRO DURCHGANG – 395×300×420 MM

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport nicht stoßen oder fallen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Installation in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und Sicherheitsregeln durch qualifiziertes Servicepersonal durchführen.
- Das Gerät auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Der zuständige Techniker muss fachkundig sein und die firmenseitigen Installations-/Serviceberechtigungen besitzen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Die angeschlossene Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss gemäß Sicherheitsregeln und Standards an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist mit der Erdungsleitung im nächstgelegenen Schaltschrank zu verbinden.
- Anschluss an Hauptsicherung und FI ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.

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

MÜHLE – 800 G PRO DURCHGANG – 395×300×420 MM

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Im Brandfall alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, werden nicht vom Garantieumfang abgedeckt.
- Wenn das Gerät gestoppt ist, dreht sich die Klinge im Behälter weiter. Hände nicht in den Behälter stecken, solange die Klinge sich dreht.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = START-TASTE.
- Vor dem Betrieb Klinge und Schüssel mit feuchtem Tuch reinigen und trocken wischen.
- Darauf achten, dass das zu mahlende Material nicht über die Höhe der Klinge in der Schüssel hinausgeht.
- Zum Betrieb die START-TASTE mit einer Hand drücken und mit der anderen die Abdeckung andrücken.
- Zum Entnehmen des Gemahlene den Kippgriff nach oben heben.
- Kein wässriges Material einfüllen, sonst kann die elektrische Installation beschädigt werden.
- Nach Beendigung der Arbeit Netzstecker ziehen.

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

MÜHLE – 800 G PRO DURCHGANG – 395×300×420 MM

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Das Tampon der Schüssel mit warmem Wasser reinigen und trockenwischen; auf Tampon-Flexibilität achten.
- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Außenflächen, Schüssel und Schneidklinge mit feuchtem Tuch reinigen und anschließend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifizierte Personen durchführen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Die Mühle benötigt geringe Wartung (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Wartung des Leistungsschützes mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Wartung der Schneidklinge: Die Klinge mit nassen Schleifscheiben schärfen, ohne den Winkel der Klinge zu verändern.

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

MÜHLE – 800 G PRO DURCHGANG – 395×300×420 MM

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3) Deckel des Geräts prüfen.
Gerät ist laut.	1) Mahl Klinge prüfen; wenn die Klinge locker ist, kann sie die Schüssel beschädigen. 2) Schüssel auf angesammeltes Material prüfen. 3) Bei hartem Material Gerät stoppen und das Material prüfen. 4) Bei Motorgeräuschen Gerät stoppen und den autorisierten Kundendienst rufen.
Gerät hat angehalten.	1) Niedrige Spannung prüfen, da das Gerät wegen Unterspannung stoppen kann. 2) Bei Überlastung Gerät ausschalten, etwas Material aus der Schüssel entfernen und abkühlen lassen.
Schlechte Mahlqualität oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Nicht weiter verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Hachoir – 800 g par passage – 395×300×420 mm

Hachoir professionnel (code produit SD.06) conçu pour les cuisines industrielles. Capacité max. 800 g par passage. Dimensions 395×300×420 mm, poids 17 kg ; dimensions de l'emballage 460×350×490 mm. Bol : 240×90 mm. Alimentation : 220–240 V, 50–60 Hz ; câble 3×1,5 mm² ; fusible 10 A.

Champ d'application: SD.06



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
1

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

HACHOIR – 800 G PAR PASSAGE – 395×300×420 MM

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- L'installation doit être effectuée conformément aux ordonnances et règles de sécurité en vigueur par du personnel de service qualifié.
- Poser l'appareil sur un sol droit et robuste ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- Le technicien d'installation et de maintenance doit être compétent et détenir les licences de la société.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet 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 reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche.
- Le raccordement à la protection principale et au disjoncteur 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.

HACHOIR – 800 G PAR PASSAGE – 395×300×420 MM

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu 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 lorsque la machine est 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, fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Lorsque l'appareil est arrêté, la lame dans la cuve continue de tourner. Ne pas mettre les mains dans la cuve tant que la lame tourne.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = BOUTON START.
- Avant l'utilisation, nettoyer la lame et la cuve avec un chiffon humide et sécher.
- Veiller à ce que les matériaux à hacher ne dépassent pas le niveau de la lame dans la cuve.
- Pour démarrer, appuyer sur le BOUTON START d'une main et maintenir le couvercle de l'autre.
- Soulever la poignée basculante vers le haut pour retirer les aliments hachés.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des matières aqueuses, cela pourrait endommager l'installation électrique.
- Après usage, débrancher l'alimentation.

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

HACHOIR – 800 G PAR PASSAGE – 395×300×420 MM

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyage après chaque utilisation : nettoyer le tampon de la cuve à l'eau tiède et sécher ; vérifier la souplesse du tampon.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures, la cuve et la lame avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique une fois tous les 15 jours.
- Le hachoir demande peu d'entretien (moteur et roulements lubrifiés).
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Entretien de la lame : affûter la lame avec des meules humides sans modifier l'angle de la lame.

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

HACHOIR – 800 G PAR PASSAGE – 395×300×420 MM

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 couvercle de l'appareil.
L'appareil est bruyant.	1) Vérifier la lame de broyage ; si la lame est desserrée, elle peut endommager la cuve. 2) Vérifier la cuve pour des accumulations de matière. 3) Si un matériau dur a été mis, arrêter l'appareil et contrôler le matériau. 4) Si le moteur est bruyant, l'arrêter et appeler le service autorisé.
L'appareil s'est arrêté.	1) Vérifier la basse tension, l'appareil peut s'arrêter dans ce cas. 2) Si l'appareil est surchargé, l'éteindre, enlever une partie du matériau de la cuve et le laisser refroidir.
Mauvaise qualité de broyage ou dysfonctionnement des dispositifs de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Macinino – 800 g per passaggio – 395×300×420 mm

Macinino professionale (codice prodotto SD.06) progettato per cucine industriali. Capacità max. 800 g per passaggio. Dimensioni 395×300×420 mm, peso 17 kg; dimensioni imballo 460×350×490 mm. Ciotola: 240×90 mm. Alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz; cavo 3×1,5 mm²; fusibile 10 A.

Campo di applicazione: SD.06



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
1

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

MACININO – 800 G PER PASSAGGIO – 395×300×420 MM

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Durante il trasporto non urtare né lasciar cadere l'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- L'installazione deve essere eseguita in conformità a ordinanze e norme di sicurezza del paese da personale di servizio qualificato.
- Porre il prodotto su un pavimento dritto e stabile; prendere le misure necessarie contro il ribaltamento.
- Il tecnico deve essere professionale e in possesso delle autorizzazioni aziendali per installazione e assistenza.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare 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 dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicino.
- I collegamenti alla fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale devono essere eseguiti secondo la normativa vigente.

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

MACININO – 800 G PER PASSAGGIO – 395×300×420 MM

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- 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 quando la macchina è vuota.
- Non caricare sotto o oltre la capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dall'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Quando l'apparecchio è fermo, la lama nella vasca continua a girare. Non mettere le mani nella vasca mentre la lama è in movimento.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = PULSANTE START.
- Prima dell'uso pulire la lama e la ciotola con un panno umido e asciugare.
- Prestare attenzione che i materiali da macinare non superino il livello della lama nella ciotola.
- Per azionare premere il PULSANTE START con una mano e premere il coperchio con l'altra.
- Sollevare la maniglia ribaltabile verso l'alto per prelevare il materiale macinato.
- Non utilizzare materiali acquosi nell'apparecchio, altrimenti l'impianto elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Dopo l'uso staccare l'alimentazione.

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

MACININO – 800 G PER PASSAGGIO – 395×300×420 MM

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulizia dopo ogni uso: pulire il tampone della ciotola con acqua tiepida e asciugare; prestare attenzione alla flessibilità del tampone.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire superficie esterna, ciotola e lama con panno umido e quindi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- Il macinino richiede poca manutenzione (motore e cuscinetti a sfera lubrificati).
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Manutenzione della lama: affilare la lama con mole acquose senza alterare l'angolo della lama.

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

MACININO – 800 G PER PASSAGGIO – 395×300×420 MM

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 coperchio dell'apparecchio.
L'apparecchio è rumoroso.	1) Controllare la lama di macinazione; se la lama è allentata potrebbe danneggiare la ciotola. 2) Controllare la ciotola per accumuli di materiale. 3) Se è stato introdotto materiale duro, fermare l'apparecchio e controllare il materiale. 4) Se il motore è rumoroso, fermarlo e chiamare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato.	1) Controllare la bassa tensione; in tal caso l'apparecchio può fermarsi. 2) Se l'apparecchio è sovraccarico, spegnerlo, rimuovere parte del materiale dalla ciotola e lasciarlo raffreddare.
Bassa qualità di macinatura o i dispositivi di sicurezza non funzionano.	Non usare l'apparecchio. Se questi problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grinder – 800 g per pass – 395×300×420 mm

Professional grinder (product code SD.06) designed for use in industrial kitchens. Capacity max. 800 g per pass. Unit dimensions 395×300×420 mm, weight 17 kg; packaging 460×350×490 mm. Bowl: 240×90 mm. Supply: 220–240 V, 50–60 Hz; cable 3×1,5 mm²; fuse 10 A.

Scope: SD.06



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
1

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

GRINDER – 800 G PER PASS – 395×300×420 MM

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 while transporting.

02 Installation & connection

- Installation must be carried out in accordance with local ordinances and safety rules by qualified service personnel.
- Place the product on level, sturdy ground and take measures against overturning.
- The technician responsible for installation and service must be professional and hold the company's installation/service licenses.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied equals the voltage shown on the appliance 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 to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be made in accordance with current regulations.

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

GRINDER – 800 G PER PASS – 395×300×420 MM

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- 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 occurs 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 the fire.
- All damages caused by a missing earthing connection are not covered by the warranty.
- When the appliance is stopped, the blade in the tank continues turning. Do not put your hands into the tank while the blade is turning.

02 Operation

- Control panel: A = START BUTTON.
- Before operating, clean the blade and bowl with a wet cloth and dry.
- Ensure materials to be ground do not exceed the blade level in the bowl.
- To operate press the START BUTTON with one hand and press the lid with the other.
- Lift the overturn handle up to remove the ground materials.
- Do not operate the appliance with aqueous materials; the electrical installation may be damaged.
- After operation is completed, unplug the power supply.

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

GRINDER – 800 G PER PASS – 395×300×420 MM

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- **CLEANING AFTER EVERY USE:** Clean the bowl's tampon with warm water and dry; check tampon flexibility.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean outer surface, bowl and cutting blade with a wet cloth and then dry.
- 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 carried out by a qualified person.
- Get periodic maintenance of the appliance once in every 15 days.
- Grinder requires low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- Maintenance of cutting blade: grind the blade with aqueous grinding wheels without disrupting the blade angle.

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

GRINDER – 800 G PER PASS – 395×300×420 MM

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 the appliance's lid.
The appliance is noisy.	1) Check the grinding blade. If the blade is unsettled, it may damage the bowl. 2) Check the bowl for accumulated material. 3) If hard material was placed in the bowl, stop the appliance and check the material. 4) If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage; check the voltage. 2) If the appliance is overloaded, turn off the appliance and allow it to cool by removing some material from the bowl.
Grinding quality not suitable or a safety function does not work.	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.