

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bankettwagen — beheizt

Beheizter Bankettwagen für den professionellen Einsatz in Grossküchen. Entwickelt für das Halten und Transportieren mehrerer GN-Behälter bei Wärmebetrieb.

Geltungsbereich: MRG.BQ1-12H · MRG.BQ2-12H · MRG.BQ1-12+12H · MRG.BQ2-12+12H



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

mr-gastro.ch

BANKETTWAGEN — BEHEIZT

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen geschoben werden.
- Transport mit Palette mittels Gabelstapler durchführen.
- Beim Auspacken die geltenden Sicherheitsbestimmungen und Landesvorschriften beachten und Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffkennzeichnung versehen.
- Beim Wareneingang überprüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt angekommen sind.

02 Installation & Anschluss

- Installation und Service dürfen nur durch eine fachkundige Person erfolgen, die über die erforderlichen Installations- und Service-Lizenzen verfügt.
- Stellen Sie sicher, dass die am Anschluss vorhandene Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss gemäß Sicherheitsregeln und -normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung am nächstgelegenen Schaltschrank der Elektroinstallation anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den geltenden Vorschriften vorzunehmen.

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

BANKETTWAGEN — BEHEIZT

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an einem schlecht beleuchteten Ort verwenden.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile während des Betriebs.
- Das Gerät nicht in eine Steckdose in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen einstecken.
- Beladen Sie das Gerät nicht unterhalb oder oberhalb der Kapazität des Geräts.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Tritt an dem Ort, an dem das Gerät verwendet wird, aus irgendeinem Grund Feuer oder Flammen auf, schalten Sie alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell aus und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden aufgrund fehlender Erdungsverbindung fallen nicht unter die Garantie.
- Triff die erforderlichen Vorsichtsmassnahmen gegen elektrische Gefahren.
- Die Tür beim Bewegen des Bankettwagens nicht offenlassen. Es kann gefährlich sein, die Tür unkontrolliert zu bewegen. Gerät vom Netz trennen und den Stecker am Wagen lassen.

02 Bedienung

- Bedienfeld — Tastenbelegung: A : SET, B : ON/OFF, C : Pfeil nach unten, D : Pfeil nach oben
- Vor dem Start sicherstellen, dass das Wageninnere sauber ist und der Wagen an seinem vorgesehenen Standort steht.
- Gerät einstecken.
- Schalter auf EIN stellen.
- Nach Aufleuchten der Kontrolllampen wird die Innentemperatur angezeigt.
- Der Wagen kann während des Aufheizens befüllt werden; dadurch verlängert sich die Heizzeit etwas.
- Nach dem Heizvorgang Schalter auf AUS stellen — alle Lampen erlöschen.
- Gerät ausstecken und den Stecker am Wagen belassen.

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

BANKETTWAGEN — BEHEIZT

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen stets Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innenraum nach jedem Gebrauch reinigen.
- Innen- und Aussenflächen mit feuchtem Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Räder, elektrische Verbindungen, Lüfter, Steuerung, Tür und Türschloss alle 6 Monate überprüfen.
- Türdichtung periodisch überprüfen, einstellen oder nicht verwendbare Dichtungen ersetzen.

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

BANKETTWAGEN — BEHEIZT

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen.
Gerät heizt nicht.	Prüfen, ob das Thermostat/Bedienfeld funktioniert. Fehler am Lüfter möglich — in diesem Fall Service informieren. Bei Fehler im Steuersystem heizt das Gerät nicht.
Gerät hat abgeschaltet / arbeitet nicht weiter.	Stromversorgung (Niederspannung) prüfen. Prüfen, ob eine Last auf dem Wagen liegt, da dies zum Abschalten führen kann.
Bremsen lassen sich nicht betätigen.	Fehler an Bremsen oder Rädern möglich — in diesem Fall Service informieren.
Tür lässt sich nicht schliessen.	Der Wagen kann überladen sein oder das Türschloss kann einen Fehler haben.
Heizleistung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiterbestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Chariot banquet chauffant

Chariot banquet chauffant pour usage professionnel en cuisines industrielles. Conçu pour maintenir et transporter plusieurs bacs GN en mode chauffant.

Champ d'application: MRG.BQ1-12H · MRG.BQ2-12H · MRG.BQ1-12+12H · MRG.BQ2-12+12H



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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'une zone à une autre.
- Le déplacement doit s'effectuer sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Lors du déballage, respecter les codes de sécurité et les normes nationales et éliminer les emballages conformément.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont repérées par leur symbole matière.
- Vérifier à la réception que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié disposant des licences d'installation et de service appropriées.
- Vérifier que la tension délivrée correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise protégée par 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 de l'installation électrique.
- Le raccordement au disjoncteur principal et au dispositif de protection contre les courants de fuite doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.

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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

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 brancher l'appareil à une prise proche de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne chargez pas en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipement de protection adapté.
- En cas d'incendie ou de flammes sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques.
- Ne laissez pas la porte ouverte lors du déplacement du chariot banquet. Il peut être dangereux de déplacer la porte sans contrôle. Débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

02 Utilisation

- Panneau de commande — touches : A : SET, B : ON/OFF, C : Flèche bas, D : Flèche haut
- Avant démarrage, s'assurer que l'intérieur du chariot est propre et que le chariot est positionné à son emplacement.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur sur ON.
- Après l'allumage des voyants, la température intérieure s'affiche.
- Il est possible de remplir le chariot pendant le chauffage ; le temps de chauffage sera alors légèrement plus long.
- Après le chauffage, mettre l'interrupteur sur OFF — tous les voyants s'éteignent.
- Débrancher l'appareil et laisser la fiche sur le chariot.

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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être réalisée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier les roues, les connexions électriques, le ventilateur, le système de contrôle, la porte et la serrure tous les 6 mois.
- Contrôler périodiquement le joint de porte et régler ou remplacer les joints non utilisables.

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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne chauffe pas.	Vérifier si le thermostat/panneau de commande fonctionne. Le ventilateur peut être défectueux — dans ce cas informer le service. Si le système de contrôle est en erreur, l'appareil ne chauffe pas.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension. Si une charge est présente sur le chariot, l'appareil peut s'arrêter.
Les freins ne s'appliquent pas.	Il peut y avoir une défaillance des freins ou des roues — informer le service.
La porte ne se ferme pas.	Le chariot peut être surchargé ou le verrou de la porte peut être défectueux.
Chauffage insuffisant ou fonctions de sécurité défectueuses.	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

Carrello banqueting riscaldato

Carrello banqueting riscaldato per uso professionale in cucine industriali. Progettato per mantenere e trasportare più contenitori GN in condizioni di riscaldamento.

Campo di applicazione: MRG.BQ1-12H · MRG.BQ2-12H · MRG.BQ1-12+12H · MRG.BQ2-12+12H



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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Deve essere spostato su pallet con carrello elevatore.
- Durante lo scarico e lo sballo rispettare le norme di sicurezza e le prescrizioni nazionali ed eliminare gli imballaggi conformemente.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Verificare alla consegna che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite da personale qualificato in possesso delle licenze di installazione e assistenza.
- Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza e agli standard.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra nel quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile generale e al dispositivo di protezione contro le correnti residue deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non collegare l'apparecchio a una presa vicino alla presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata nel luogo d'uso, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Adottare le necessarie cautele contro i pericoli elettrici.
- Non lasciare la porta aperta durante lo spostamento del carrello. Può essere pericoloso muovere la porta senza controllo. Scollegare e lasciare la spina sul carrello.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — pulsanti: A : SET, B : ON/OFF, C : Freccia giù, D : Freccia su
- Prima dell'avvio assicurarsi che l'interno del carrello sia pulito e che il carrello sia posizionato stabilmente nel luogo di utilizzo.
- Inserire la spina nell'alimentazione.
- Portare l'interruttore su ON.
- Após l'accensione delle spie verrà visualizzata la temperatura interna.
- È possibile riempire il carrello durante il riscaldamento; in tal caso il tempo di riscaldamento sarà leggermente più lungo.
- Dopo il riscaldamento, portare l'interruttore su OFF — tutte le spie si spengono.
- Scollegare l'apparecchio e lasciare la spina sul carrello.

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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire l'interno dell'apparecchio dopo ogni uso.
- Pulire interno ed esterno con panno umido e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi che 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.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare ruote, collegamenti elettrici, ventola, sistema di controllo, porta e serratura ogni 6 mesi.
- Controllare periodicamente la guarnizione della porta, regolarla o sostituire le guarnizioni non utilizzabili.

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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare che l'apparecchio sia collegato. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non riscalda.	Verificare se il termostato/pannello di controllo funziona. Potrebbe esserci un guasto alla ventola — in tal caso informare il servizio. Se il sistema di controllo è guasto, l'apparecchio non riscalda.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione — controllare la tensione. Se è presente un carico sul carrello, l'apparecchio può fermarsi.
I freni non si applicano.	I freni o le ruote potrebbero avere un problema — informare il servizio.
La porta non si chiude.	Il carrello potrebbe essere sovraccarico oppure il blocco della porta potrebbe essere difettoso.
Riscaldamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare i servizi autorizzati.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Heat banquet trolley

Professional heated banquet trolley intended for industrial kitchens.
Designed to hold and transport multiple GN pans while keeping them warm.

Scope: MRG.BQ1-12H · MRG.BQ2-12H · MRG.BQ1-12+12H · MRG.BQ2-12+12H



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

HEAT BANQUET TROLLEY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Move the appliance on a pallet using a forklift truck.
- Unpack in accordance with applicable safety codes and national regulations and dispose of packaging appropriately.
- Parts that contact food are manufactured from stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.
- Check that all parts have arrived and are not damaged during shipment.

02 Installation & connection

- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the appropriate installation and service licences.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earth to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be carried out in accordance with applicable regulations.

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

HEAT BANQUET TROLLEY

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an inadequately lit place.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not connect the appliance to an outlet near flammable or explosive materials.
- 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 or flame flare 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 to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Take necessary precautions against electrical hazards.
- Do not leave the door open while moving the banquet trolley. It may be dangerous to move the door uncontrolled. Unplug and leave the plug on the trolley.

02 Operation

- Control panel — buttons: A : SET, B : ON/OFF, C : Down arrow, D : Up arrow
- Before starting, ensure the inside of the trolley is clean and the trolley is positioned where it will remain.
- Plug in the appliance.
- Switch to ON position.
- After indicator lamps signal, the inside temperature will be shown.
- You may fill the banquet trolley during the heating process; heating time will be slightly longer in this case.
- After heating, switch to OFF position — all lamps will be off.
- Unplug the appliance and leave the plug on the trolley.

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

HEAT BANQUET TROLLEY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inside of the appliance after every use.
- Clean the inside and outside with a moist 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 performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check wheels, electrical connections, fan, control system, door and door lock once every 6 months.
- Check the door gasket periodically and adjust or replace gaskets that cannot be used.

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

HEAT BANQUET TROLLEY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check electrical connections and voltage.
The appliance does not heat.	Check if the thermostat/control panel operates. The fan may have an error — inform service in this case. If the control system has an error, the appliance will not heat.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. If there is any load on the banquet trolley, the appliance may stop.
The brakes cannot be applied.	Brakes or wheels may have an error — inform service.
Door is not closed.	The banquet trolley may be overloaded or the door lock may have an error.
Heating quality inadequate or safety functions do 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.