

M&R GASTRO SCHWEIZ

Warmhaltevitrine

Professionelle Warmhaltevitrine mit hoher Effizienz; ausgelegt für den Einsatz in Großküchen. Modelle mit Kapazitäten 2×GN 1/1 und 3×GN 1/1 und elektrischer Beheizung.

Geltungsbereich: MRG.STU.01 · MRG.STU.02 · MRG.GP.40 · MRG.AD.8060 · MRG.AD.11060 · MRG.PD.8060 · MRG.PD.11060



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
7

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

WARMHALTEVITRINE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Die Einheit kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Während des Transports nicht stossen oder fallen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturz ergreifen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz erfolgen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einer berechtigten Person vorgenommen werden.
- Die angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild der Einheit angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsregeln und -normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdverbindung des Geräts ist an die Erdleitung im Schaltfeld anzuschliessen, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und FI-Schutzschalter entsprechend den geltenden Vorschriften durchführen.

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

WARMHALTEVITRINE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an unzureichend beleuchteten Orten verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Wenn an der Einsatzstelle ein Brand entsteht: Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = ON, B = OFF, C = Thermostatkнопf, D = Kontrollleuchte.
- Gerät an Netzstecker anschliessen.
- Schalter auf (ON) stellen, um zu starten.
- Wenn die Lampe funktioniert, prüfen Sie auch die Leuchte an der Unterseite.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen (Thermostatbereich 30-90°C).
- Zu erwärmende Speisen auf die Glasfläche des Geräts stellen.
- Das Gerät hält die Speisen so lange warm, bis sie entnommen werden.
- Nach dem Betrieb auf (OFF) schalten und das Gerät vom Netz trennen.

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

WARMHALTEVITRINE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung immer ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nach jedem Gebrauch reinigen.
- Äussere Oberfläche und Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; sie können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Nicht mit Wasser abwaschen während der Reinigung.

02 Wartung

- Wartung durch eine qualifizierte Person durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage vornehmen.
- Widerstände periodisch prüfen und instand halten (Widerstand 500W wie im Schaltbild angegeben).
- UV-Lampe periodisch prüfen (UV-Lampe 150W).
- Mica-Teile (Mica) periodisch prüfen; bei Rissen oder Bruchteile ersetzen.

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

WARMHALTEVITRINE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Spannung prüfen; Sicherung prüfen.
Das Gerät heizt nicht richtig.	Thermostatkopf und Temperatureinstellung prüfen; Widerstand prüfen; Lampe prüfen.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	Das Gerät kann durch Unterspannung stoppen; in diesem Fall die Spannung prüfen.
Das Warmhalten ist nicht von geeigneter Qualität oder eine Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Vitrine chauffante

Vitrine chauffante professionnelle à haute efficacité, conçue pour l'utilisation en cuisines industrielles. Modèles avec capacités 2×GN 1/1 et 3×GN 1/1 et chauffage électrique.

Champ d'application: MRG.STU.01 · MRG.STU.02 · MRG.GP.40 · MRG.AD.8060 · MRG.AD.11060 · MRG.PD.8060 · MRG.PD.11060



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
7

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

VITRINE CHAUFFANTE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

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

02 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol droit et stable; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et le service doivent être effectués par un personnel professionnel titulaire d'une licence.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- La tension raccordée doit être identique 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 de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif de courant résiduel doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.

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

VITRINE CHAUFFANTE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit mal 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 moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie sur le lieu d'utilisation : couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = ON, B = OFF, C = bouton thermostat, D = témoin lumineux.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur sur (ON) pour démarrer.
- Si la lampe fonctionne, vérifier également l'éclairage au bas de l'appareil.
- Régler le thermostat à la température souhaitée (plage 30-90°C).
- Placer les aliments à chauffer sur la partie en verre de l'appareil.
- L'appareil maintient les aliments chauds jusqu'à leur prélèvement.
- Après l'utilisation, mettre sur (OFF) et débrancher l'appareil.

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

VITRINE CHAUFFANTE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées après chaque utilisation.
- Nettoyer la surface extérieure et le couvercle avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ; ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau pendant le nettoyage.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier périodiquement les résistances et les entretenir (résistance 500W selon schéma).
- Contrôler périodiquement la lampe UV (150W).
- Vérifier périodiquement les pièces en mica; fissures et pièces cassées doivent être remplacées.

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

VITRINE CHAUFFANTE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché; vérifier les connexions électriques et la tension; vérifier le fusible.
L'appareil chauffe mal.	Vérifier le bouton du thermostat et le réglage de la chaleur; vérifier la résistance; vérifier la lampe.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en raison d'une basse tension; dans ce cas vérifier la tension.
Le maintien au chaud n'est pas satisfaisant ou une fonction de sécurité ne fonctionne pas.	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

Vetrina riscaldata

Vetrina riscaldata professionale ad alta efficienza, progettata per l'uso nelle cucine industriali. Modelli con capacità 2×GN 1/1 e 3×GN 1/1 e riscaldamento elettrico.

Campo di applicazione: MRG.STU.01 · MRG.STU.02 · MRG.GP.40 · MRG.AD.8060 · MRG.AD.11060 · MRG.PD.8060 · MRG.PD.11060



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
7

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

VETRINA RISCALDATA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

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

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e resistente; prendere provvedimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con licenza.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione collegata corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Questo 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 nel pannello più vicino all'installazione elettrica.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le norme vigenti.

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

VETRINA RISCALDATA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare 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 quando è vuoto.
- Non caricare meno o più rispetto alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio sul luogo d'uso: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere il fuoco.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = ON, B = OFF, C = pulsante termostato, D = spia.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Portare l'interruttore in posizione (ON) per avviare.
- Quando la lampada è accesa, verificare anche la luce nella parte inferiore.
- Regolare il termostato alla temperatura desiderata (range 30-90°C).
- Porre i prodotti da riscaldare sulla superficie in vetro dell'apparecchio.
- L'apparecchio mantiene il cibo caldo fino al momento del prelievo.
- Dopo l'uso, mettere su (OFF) e staccare la spina.

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

VETRINA RISCALDATA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Le parti a contatto con gli alimenti devono essere pulite dopo ogni utilizzo.
- Pulire la superficie esterna e il coperchio con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi perché possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua durante la pulizia.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare periodicamente le resistenze e provvedere alla loro manutenzione (resistenza 500W come indicato nello schema).
- Controllare periodicamente la lampada UV (150W).
- Controllare periodicamente le parti in mica; crepe e parti rotte devono essere sostituite.

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

VETRINA RISCALDATA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è inserito; verificare le connessioni elettriche e la tensione; controllare il fusibile.
L'apparecchio non riscalda correttamente.	Controllare il pulsante del termostato e l'impostazione della temperatura; controllare la resistenza; controllare la lampada.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; in questa situazione verificare la tensione.
Il mantenimento del calore non è adeguato o una funzione di sicurezza non funziona.	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio assistenza autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Hot display unit

Professional hot display unit, high-efficiency, designed for use in industrial kitchens. Models available with capacities 2×GN 1/1 and 3×GN 1/1 and electric heating.

Scope: MRG.STU.01 · MRG.STU.02 · MRG.GP.40 · MRG.AD.8060 ·
MRG.AD.11060 · MRG.PD.8060 · MRG.PD.11060



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
7

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

HOT DISPLAY UNIT

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

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent overturning.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel with appropriate licences.
- Connection to the electrical 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.
- 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 that is nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be done in accordance with applicable regulations.

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

HOT DISPLAY UNIT

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- 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 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 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.

02 Operation

- Control panel: A = ON, B = OFF, C = thermostat button, D = indicator lamp.
- Plug in the appliance.
- Switch to (ON) position to operate the appliance.
- When the lamp is working, check the light on the bottom side as well.
- Adjust the thermostat to the desired temperature (thermostat 30–90°C).
- Place the product to be heated on the glass part of the machine.
- The appliance will keep heating the food until you take it.
- After use, switch to (OFF) and unplug the appliance.

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

HOT DISPLAY UNIT

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Parts that contact food must be cleaned after every use.
- Clean the outer surface and lid with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with water during cleaning.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check the resistances periodically and perform their maintenance (resistance 500W as shown in circuit).
- Check the UV lamp periodically (UV lamp 150W).
- Check the appliance's mica parts periodically; cracked or broken parts must be replaced.

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

HOT DISPLAY UNIT

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 heat well.	Check the thermostat button and heat setting; check the resistance; check the lamp.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Keeping hot is not of suitable quality or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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