

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fleischwölfe (Meat Mincers) – Gerätefamilie

Professionelle Fleischwölfe für den Einsatz in Grossküchen; hohe Effizienz; verschiedene Baugrössen und Spannungen (220 V / 380 V).

Geltungsbereich: MRG.12.01.P · MRG.12.02.P · MRG.22.01.P · MRG.22.02.P



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

FLEISCHWÖLFE (MEAT MINCERS) – GERÄTEFAMILIE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand innerhalb des Betriebsbereichs bewegt werden; nicht stossen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken die nationalen Vorschriften beachten; prüfbare Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; Kunststoffteile sind mit dem Materialzeichen gekennzeichnet; prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellung auf ebenem, stabilem Untergrund; Massnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von qualifiziertem, lizenziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Vor Anschluss sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung gemäß geltenden Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung an der Schalttafel zu verbinden, die der Elektroinstallation am nächsten liegt; Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz gemäß gesetzlichen Vorschriften.

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

FLEISCHWÖLFE (MEAT MINCERS) – GERÄTEFAMILIE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leer laufenden Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts einfüllen.
- Die Schutzvorrichtungen beim Betrieb nicht entfernen oder verrücken.
- Bei Feuer: Gasventile und den elektrischen Schützschalter schnell ausschalten und mit einem Feuerlöscher löschen; niemals Wasser verwenden.
- Für Schutz gegen elektrische Gefahren sorgen; fehlende Erdung kann zu Schäden führen.
- Die Einfüllöffnung niemals ohne Schutzausrüstung berühren; Finger können verletzt werden.

02 Bedienung

- Vor dem Betrieb Spiralwelle, Scheibe, Messer und das Innere des Fleischrohres mit heissem Wasser reinigen und trockenwischen.
- Sicherstellen, dass der NOT-AUS (Urgent stop) nicht gedrückt ist; START-Taste drücken, geeignete Scheibe wählen und etwas Fleisch in die Einfüllöffnung geben.
- Für den Betrieb Vorwärts-Taste drücken; beim Festziehen der Mutter darauf achten, Scheibe und Messer nicht zu beschädigen; bei Rückwärtslauf Materialstau 1–2 Sek. rückwärts laufen lassen.
- Bei Geräten mit 380 V beim ersten Anschalten auf die Pfeilrichtung achten.
- Fleisch mit dem mitgelieferten Kunststoffstopfer in die Einfüllöffnung drücken; nach beendeter Arbeit STOP drücken und das Gerät ausschalten bzw. Netzstecker ziehen (bei EMP-Modellen Stop schalten und Netzstecker ziehen).

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

FLEISCHWÖLFE (MEAT MINCERS) – GERÄTEFAMILIE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Einsatz: Fleischrohr, Spiralwelle, Scheibe und Messer reinigen.
- Gehäuse mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben; Gerät vor Reinigung ausschalten und vom Netz trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; Gerät nicht direkt abspritzen (Motorschaden möglich).

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen lassen (häufigkeitsspezifische Massnahmen beachten).
- Motor und Kugellager sind geschmiert; Schmierwechsel je nach Nutzungsintensität alle 6 Monate.
- Schritte beim Schmierwechsel: Schmierstopfen entfernen und alte Schmierstoffe entnehmen; 1,5 Liter Schmiergetriebeöl Typ Nummer 140 einfüllen.
- Wartung des Schützes mit Druckluft entsprechend Nutzungsfrequenz durchführen.
- Das Fleischrohrsystem in bestimmten Intervallen entsprechend Nutzungsfrequenz reinigen.
- Netzkabel gelegentlich prüfen; bei Beschädigung Gerät nicht verwenden und das Kabel durch autorisierten Service ersetzen lassen.
- Bei Leistungsabfall Scheibe und Messer nachschärfen lassen.

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

FLEISCHWÖLFE (MEAT MINCERS) – GERÄTEFAMILIE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät läuft nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3. NOT-AUS (Urgent stop) prüfen.
Das Gerät ist laut.	Es können Knochenstücke in der Ware verbleiben. Gerät anhalten, Fleisch und Messer prüfen.
Das Gerät hat angehalten.	1. Niedrige Spannung möglich – Spannung prüfen. 2. Bei Überlast Gerät ausschalten und abkühlen lassen; etwas Material aus der Schüssel entfernen.
Kein Material tritt aus.	1. Prüfen, ob im Einfüllstutzen Material angesammelt ist. 2. Bei Verstopfung der Scheibenlöcher Gerät anhalten, Scheibe reinigen und erneut betreiben.
Qualität der Fleischmahlung oder Sicherheitsfunktionen unzureichend.	Gerät nicht verwenden. Wenn Probleme weiterhin auftreten, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Hachoirs à viande (Meat Mincers) – Famille d'appareils

Hachoirs professionnels destinés aux cuisines collectives; haute efficacité; différentes tailles et tensions (220 V / 380 V).

Champ d'application: MRG.12.01.P · MRG.12.02.P · MRG.22.01.P · MRG.22.02.P



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

mr-gastro.ch

HACHOIRS À VIANDE (MEAT MINCERS) – FAMILLE D'APPAREILS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement sur le lieu d'utilisation; ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil.
- Lors du déballage, respecter les codes et règlements nationaux; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces en plastique portent un marquage matériau; vérifier la présence et l'état des pièces à la réception.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et détenteur des licences requises.
- Le raccordement électrique doit être réalisé par une personne autorisée.
- Vérifier avant branchement que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être connecté à une prise reliée 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; le raccordement à la protection générale et différentielle doit respecter la réglementation en vigueur.

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

HACHOIRS À VIANDE (MEAT MINCERS) – FAMILLE D'APPAREILS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles 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 l'appareil au-dessous ou au-delà de sa capacité.
- Ne pas déplacer ou retirer les dispositifs de sécurité pendant le hachage.
- En cas d'incendie : couper rapidement les vannes de gaz et l'alimentation électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques; l'absence de mise à la terre peut provoquer des dommages.
- Ne pas mettre la main dans l'orifice d'alimentation sans protection; risque de blessure grave aux doigts.

02 Utilisation

- Avant mise en service, nettoyer la vis sans fin, la plaque, la lame et l'intérieur du tube avec de l'eau chaude puis sécher.
- S'assurer que le bouton d'arrêt d'urgence n'est pas enfoncé; appuyer sur START, choisir la plaque adaptée et introduire une petite quantité de viande dans l'orifice d'alimentation.
- Appuyer sur la commande marche avant; éviter d'endommager la plaque et la lame en serrant l'écrou; en cas de blocage faire tourner en arrière 1–2 s.
- Pour les appareils en 380 V, vérifier la direction indiquée par la flèche lors de la première mise sous tension.
- Pousser la viande avec le pilon en plastique; à la fin, appuyer sur STOP et débrancher l'alimentation (sur les modèles EMP: positionner sur STOP et débrancher).

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

HACHOIRS À VIANDE (MEAT MINCERS) – FAMILLE D'APPAREILS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation : nettoyer le tube, la vis, la plaque et la lame.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide puis sécher; toujours couper l'alimentation et débrancher avant nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs; ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement (risque d'endommagement du moteur).

02 Entretien

- Maintenance effectuée uniquement par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours (adapter selon la fréquence d'utilisation).
- Le moteur et les roulements à billes sont lubrifiés; remplacer la lubrification tous les 6 mois selon la fréquence d'utilisation.
- Procédure de remplacement du lubrifiant : retirer le bouchon de graissage et évacuer l'ancien lubrifiant; verser 1,5 litre de lubrifiant d'engrenage numéro 140.
- Entretien du contacteur par air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Nettoyer le système du tube de viande à intervalles réguliers selon la fréquence d'utilisation.
- Vérifier parfois le câble d'alimentation; en cas de détérioration ne pas utiliser l'appareil et faire remplacer le câble par un service autorisé.
- Si les performances diminuent, affûter la plaque et la lame.

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

HACHOIRS À VIANDE (MEAT MINCERS) – FAMILLE D'APPAREILS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Contrôler les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le bouton d'arrêt d'urgence.
L'appareil est bruyant.	Des morceaux d'os peuvent rester dans la viande. Arrêter l'appareil, vérifier la viande et la lame.
L'appareil s'est arrêté.	1. Tension basse possible – vérifier la tension. 2. En cas de surcharge, éteindre l'appareil et laisser refroidir; enlever une partie du produit.
Aucune matière ne sort.	1. Vérifier si de la matière est accumulée dans l'orifice d'alimentation. 2. En cas d'obstruction des trous de la plaque, arrêter, nettoyer la plaque et redémarrer.
Qualité de hachage insuffisante ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les 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

Tritacarne (Meat Mincers) – Famiglia di apparecchi

Tritacarne professionali progettati per cucine industriali; alta efficienza;
diverse dimensioni e tensioni (220 V / 380 V).

Campo di applicazione: MRG.12.01.P · MRG.12.02.P · MRG.22.01.P ·
MRG.22.02.P



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

TRITACARNE (MEAT MINCERS) – FAMIGLIA DI APPARECCHI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano nell'area di lavoro; non urtare né fare cadere l'apparecchio.
- Durante lo scarico e il disimballo seguire le norme nazionali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono contrassegnate; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile e livellato; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e in possesso delle necessarie autorizzazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi prima del collegamento che la tensione sia uguale a quella riportata sulla targhetta del dispositivo.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme e le regole di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere connessa alla linea di terra del quadro più vicina all'installazione elettrica; i collegamenti alla protezione generale e differenziale devono rispettare la normativa vigente.

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

TRITACARNE (MEAT MINCERS) – FAMIGLIA DI APPARECCHI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in aree poco illuminate.
- 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 l'apparecchio al di sotto o al di sopra della sua capacità.
- Non spostare né rimuovere i dispositivi di sicurezza durante la macinazione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore di contatto elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- Adottare le cautele necessarie contro il pericolo elettrico; l'assenza di messa a terra può causare danni.
- Non inserire le mani nell'apertura di alimentazione senza dispositivi di protezione; rischio di grave lesione alle dita.

02 Utilizzo

- Prima dell'uso pulire la spirale, il disco, la lama e l'interno del tubo con acqua calda e asciugare.
- Assicurarsi che il pulsante di emergenza non sia premuto; premere START, scegliere il disco adeguato e inserire un po' di carne nell'apertura di alimentazione.
- Premere la funzione avanti per operare; non danneggiare disco e lama durante il serraggio della ghiera; in caso di inceppamento far funzionare indietro per 1–2 s.
- Negli apparecchi a 380 V, alla prima messa in tensione verificare la direzione indicata dalla freccia.
- Spingere la carne con il pestello di plastica; a lavoro terminato azionare STOP e scollegare l'alimentazione (per i modelli EMP: portare su STOP e staccare la spina).

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

TRITACARNE (MEAT MINCERS) – FAMIGLIA DI APPARECCHI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni uso: pulire il tubo, la spirale, il disco e la lama.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e asciugare; sempre spegnere e scollegare prima della pulizia.
- Non usare detergenti abrasivi; non pulire spruzzando acqua direttamente (rischio di danneggiare il motore).

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni (adeguare alla frequenza d'uso).
- Motore e cuscinetti a sfera sono lubrificati; cambiare la lubrificazione ogni 6 mesi in base all'uso.
- Procedura cambio lubrificante: rimuovere il tappo di ingrassaggio e svuotare il lubrificante; inserire 1,5 Litri di lubrificante per ingranaggi numero 140.
- Manutenzione del contattore mediante aria compressa secondo la frequenza d'uso.
- Pulire il sistema del tubo della carne a intervalli stabiliti in funzione dell'utilizzo.
- Controllare il cavo di alimentazione; se danneggiato non usare l'apparecchio e far sostituire il cavo da servizio autorizzato.
- Se le prestazioni diminuiscono, affilare disco e lama.

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

TRITACARNE (MEAT MINCERS) – FAMIGLIA DI APPARECCHI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Controllare che l'apparecchio sia collegato. 2. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare il pulsante di emergenza.
L'apparecchio è rumoroso.	Potrebbero esserci frammenti di osso nella carne. Arrestare l'apparecchio e controllare carne e lama.
L'apparecchio si è fermato.	1. Possibile bassa tensione – controllare la tensione. 2. Se sovraccarico, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare; rimuovere parte del materiale dalla vasca.
Nessun materiale esce.	1. Controllare se si è accumulato materiale nell'apertura di alimentazione. 2. Se i fori del disco sono ostruiti, fermare l'apparecchio, pulire il disco e riprendere l'operazione.
Qualità di macinatura non adeguata o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Meat mincers – equipment family

Professional meat mincers designed for industrial kitchens; high efficiency; available in different sizes and operating voltages (220 V / 380 V).

Scope: MRG.12.01.P · MRG.12.02.P · MRG.22.01.P · MRG.22.02.P



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

MEAT MINCERS – EQUIPMENT FAMILY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand within the work area; do not bump or drop the appliance.
- When unpacking, follow local regulations; food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols; check that all parts arrived and are undamaged.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorized person.
- Before connecting, ensure the supply voltage matches 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 follow applicable regulations.

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

MEAT MINCERS – EQUIPMENT FAMILY

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in poorly lit 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 displace safety guards during the mincing process.
- If a fire occurs: turn off gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Take precautions against electrical hazards; lack of earthing can cause damage.
- Do not touch the feeder hole without protective equipment; fingers may be severely injured.

02 Operation

- Before operating, clean the spiral, disc, blade and inside of the meat tube with hot water and dry.
- Ensure the emergency stop button is released; press START, select the suitable disc and put some meat into the feeder hole.
- Press the forward operation control to mince; avoid damaging the disc and blade when tightening the nut; if meat is stuck, run the device backward for 1–2 sec.
- For 380 V machines, when first plugging in ensure the motor turns in the direction of the arrow.
- Push meat into the feeder hole with the plastic pestle; after completing the operation press STOP and unplug the power supply (EMP models: switch to STOP and unplug).

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

MEAT MINCERS – EQUIPMENT FAMILY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- **CLEANING AFTER EVERY USE:** Clean the meat tube, spiral, disc and blade after each mincing operation.
- Wipe the outer surface with a wet cloth and dry; always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals; do not clean by spraying water directly (electric motor may be damaged).

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out by qualified personnel only.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days (adjust according to frequency of use).
- Motor and ball bearings are lubricated; change lubrication every 6 months depending on use.
- Lubrication change steps: remove the lubricant stopple and remove old lubricant; put 1.5 liters of gear lubricant number 140 into the appliance.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to frequency of use.
- Clean the appliance's meat-tube system at intervals appropriate to frequency of use.
- Check the power cable occasionally; if damaged do not use the appliance and have the cable replaced by authorized service.
- If appliance performance drops, sharpen the disc and blade.

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

MEAT MINCERS – EQUIPMENT FAMILY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check whether the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and voltage. 3. Check the emergency stop button.
The appliance is noisy.	There may be bone pieces in the meat. In this case stop the appliance and check the meat and the blade.
The appliance stopped.	1. Low voltage may cause stoppage – check the voltage. 2. If overloaded, turn off the appliance and allow it to cool down; remove some material from the bowl.
No material comes out.	1. Check the feeder hole for accumulated material. 2. If disk holes are congested, stop the appliance, clean the disk and operate again.
Unsuitable mincing 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.