

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kühlschrank Pâtisserie – Standgerät (professionell)

Stehender professioneller Pâtisserie-Kühlschrank mit Umluftlüfter, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen. Verfügbare Kapazitäten: 700 L, 1400 L; spezielle Ausführung für 40 Backbleche (40x60). Kältemittel: R290. Betriebstemperaturbereich: 0 / +5 °C. Anschluss: 220-230 V, Leitung 3x1,5 mm², Sicherung 25 A. Nennleistungen in Quelle: 0,69 kW (700 L), 0,26 kW (1400 L), 0,16 kW (40-Blech-Ausf.).

Geltungsbereich: MRG.70.95.01 · MRG.140.95.01



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

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

KÜHLSCHRANK PÂTISSERIE – STANDGERÄT (PROFESSIONELL)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden; Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Befugnis ausgeführt werden.
- Elektrischer Anschluss muss durch befugte Elektrofachkräfte erfolgen.
- Die anliegende Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen (220–230 V).
- Dieses Gerät muss entsprechend den Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäß geltenden Vorschriften vorzunehmen.
- Bei nebeneinander aufgestellten Geräten mindestens 2 cm Abstand zueinander belassen (zur Vermeidung von Kondensation).

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

KÜHLSCHRANK PÂTISSERIE – STANDGERÄT (PROFESSIONELL)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen beweglicher Teile während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart leicht entzündlicher oder explosionsfähiger Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung betreiben.
- Bei Brand: alle Gasventile und den Schützschalter sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden infolge fehlender Erdung sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Direkte Sonneneinstrahlung auf das Gerät vermeiden.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen. Zwischen Gerät und Decke mindestens 15 cm Freiraum lassen.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Temperatur erhöhen; B = Temperatur reduzieren; C = Anzeige EIN/AUS; D = SET Bestätigung; E = ON-Position; F = OFF-Position.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Innen- und Außenseite mit warmem Tuch reinigen; danach mit feuchtem Tuch nachwischen und trocknen.
- Netzstecker einstecken.
- EIN/AUS-Taste am Bedienfeld betätigen.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Pfeilen einstellen.
- Beim ersten Gebrauch das Gerät 12 Stunden leer laufen lassen; währenddessen die Deckel nicht öffnen.
- Nach Einlegen der Produkte Deckel schliessen.
- Häufiges oder längeres Offenlassen der Deckel beeinträchtigt die Kühlleistung.
- Wenn das Gerät nicht benötigt wird, ausschalten und den Netzstecker ziehen.

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

KÜHLSCHRANK PÂTISSERIE – STANDGERÄT (PROFESSIONELL)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innenflächen und Einlegeböden mit feuchtem Tuch reinigen und nach jedem Ausräumen trockenwischen.
- Bedienfeld mit trockenem Tuch reinigen.
- Reinigungsmittel hygienisch auswählen; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, sonst kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Kondensator am Motor mit einer harten Kunststoffbürste reinigen.
- Periodische Überprüfung/ Wartung des Feuerlöschers vorsehen.

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

KÜHLSCHRANK PÂTISSERIE – STANDGERÄT (PROFESSIONELL)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3) Sicherung prüfen.
Gerät ist laut	1) Motor prüfen. 2) Falls Anschlussleitungen Rohre mit dem Kompressor berühren, Kontakt entfernen.
Gerät hat sich abgeschaltet	1) Niedrige Spannung prüfen; Gerät kann wegen Unterspannung stoppen. 2) Bei Leckstrom an elektrischen Verbindungen Gerät stoppt—autorisierten Service rufen.
Innere Temperatur zu hoch	1) Kondensator reinigen. 2) Klimatisierung/Umgebungsluft prüfen. 3) Heiße Produkte entfernen. 4) Tür/Deckel schließen.
Kühlung nicht zufriedenstellend 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

Armoire réfrigérée pâtisserie – appareil sur pied (professionnel)

Armoire réfrigérée pâtisserie sur pied à ventilateur, conçue pour cuisines industrielles. Capacités disponibles : 700 L, 1400 L ; variante pour 40 plateaux (40x60). Fluide frigorigène : R290. Plage de température de fonctionnement : 0 / +5 °C. Alimentation : 220–230 V, câble 3x1,5 mm², fusible 25 A. Puissances indiquées : 0,69 kW (700 L), 0,26 kW (1400 L), 0,16 kW (40 plateaux).



Champ d'application: MRG.70.95.01 · MRG.140.95.01

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

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

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE – APPAREIL SUR PIED (PROFESSIONNEL)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre ; transport sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un personnel qualifié et autorisé.
- La connexion électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- La tension d'alimentation raccordée doit être identique à celle figurant sur la plaque signalétique (220–230 V).
- Cet appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche.
- Le branchement sur le fusible principal et le dispositif différentiel doit respecter la réglementation en vigueur.
- Si deux appareils sont placés côte à côte, laisser au moins 2 cm d'espace entre eux (prévention de la condensation).

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

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE – APPAREIL SUR PIED (PROFESSIONNEL)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne touchez pas les pièces 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 l'appareil en dessous ou au-delà de sa capacité.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'alimentation électrique, utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à une mise à la terre manquante ne sont pas couverts par la garantie.
- Éviter l'exposition directe du dispositif au soleil.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil. Prévoir au moins 15 cm entre l'appareil et le plafond.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = augmenter le degré ; B = diminuer le degré ; C = indicateur ON/OFF ; D = bouton SET ; E = position ON ; F = position OFF.
- Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon tiède, 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.
- Faire fonctionner l'appareil pendant 12 heures à vide lors de la première mise en service ; ne pas ouvrir les couvercles pendant cette période.
- Après insertion des produits, refermer les couvercles.
- Des ouvertures fréquentes ou prolongées des couvercles affectent le refroidissement.
- Lorsque l'appareil n'est pas nécessaire, l'éteindre et débrancher.

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

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE – APPAREIL SUR PIED (PROFESSIONNEL)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces intérieures et les étagères avec un chiffon humide puis sécher après chaque vidange.
- Nettoyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques ; ne pas utiliser de produits abrasifs (risque de résidus nocifs).
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau directement, cela pourrait endommager le moteur électrique.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer le condenseur du moteur avec une brosse rigide en plastique.
- Prévoir la maintenance périodique de l'extincteur.

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

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE – APPAREIL SUR PIED (PROFESSIONNEL)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Contrôler les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier le fusible.
L'appareil est bruyant	1) Vérifier le moteur. 2) Si les tuyaux de connexion touchent le compresseur, les dégager.
L'appareil s'est arrêté	1) Vérifier la basse tension ; l'appareil peut s'arrêter pour cette raison. 2) En cas de courant de fuite dans les connexions électriques, l'appareil s'arrête – contacter le service autorisé.
Température interne trop élevée	1) Nettoyer le condenseur. 2) Vérifier la climatisation/l'air ambiant. 3) Retirer les produits chauds. 4) Fermer la porte/le couvercle.
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

Frigorifero pasticceria – armadio verticale (professionale)

Armadio frigorifero pasticceria verticale con ventilazione, progettato per cucine industriali. Capacità disponibili: 700 L, 1400 L; versione per 40 teglie (40x60). Gas refrigerante: R290. Intervallo di funzionamento: 0 / +5 °C. Alimentazione: 220–230 V, cavo 3x1,5 mm², fusibile 25 A. Potenze indicate: 0,69 kW (700 L), 0,26 kW (1400 L), 0,16 kW (versione 40 teglie).



Campo di applicazione: MRG.70.95.01 · MRG.140.95.01

M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

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

FRIGORIFERO PASTICCERIA – ARMADIO VERTICALE (PROFESSIONALE)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un luogo all'altro; va movimentato su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta (220–230 V).
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio va collegata alla linea di terra del quadro più vicino.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se vengono collocati due apparecchi affiancati, lasciare almeno 2 cm di spazio tra di essi (per prevenire la condensazione).

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

FRIGORIFERO PASTICCERIA – ARMADIO VERTICALE (PROFESSIONALE)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente 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 della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di comando elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare l'esposizione diretta alla luce solare.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio. Lasciare almeno 15 cm di spazio tra apparecchio e soffitto.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = aumento temperatura; B = diminuzione temperatura; C = indicatore ON/OFF; D = pulsante SET; E = posizione ON; F = posizione OFF.
- Prima del primo utilizzo pulire interno ed esterno con un panno caldo, quindi passare un panno umido e asciugare.
- Inserire la spina nella presa.
- Attivare il pulsante 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 o prolungate dei coperchi possono compromettere il raffreddamento.
- Quando l'apparecchio non è necessario, spegnerlo e scollegarlo dalla rete.

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

FRIGORIFERO PASTICCERIA – ARMADIO VERTICALE (PROFESSIONALE)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerre sempre l'apparecchio e staccarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire le superfici interne e i ripiani con un panno umido e asciugare dopo ogni svuotamento.
- Pulire il pannello di controllo con un panno asciutto.
- Usare prodotti di pulizia igienici; non utilizzare detergenti abrasivi (possibili residui dannosi).
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire il condensatore sul motore con una spazzola rigida in plastica.
- Prevedere la manutenzione periodica dell'estintore.

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

FRIGORIFERO PASTICCERIA – ARMADIO VERTICALE (PROFESSIONALE)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1) Controllare che sia inserita la spina. 2) Verificare collegamenti elettrici e tensione. 3) Controllare il fusibile.
L'apparecchio è rumoroso	1) Controllare il motore. 2) Se i tubi di collegamento toccano il compressore, rimuovere il contatto.
L'apparecchio si è fermato	1) Verificare la bassa tensione; l'apparecchio può fermarsi per questo motivo. 2) Se c'è corrente di dispersione nei collegamenti elettrici, l'apparecchio si arresta – chiamare il servizio autorizzato.
Temperatura interna troppo alta	1) Pulire il condensatore. 2) Controllare l'aria condizionata/ambiente. 3) Rimuovere prodotti caldi. 4) Chiudere la porta.
Raffreddamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative	Non utilizzare l'apparecchio; contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pâtisserie refrigerated cabinet – upright unit (professional)

Upright professional pâtisserie refrigerated cabinet with forced air, intended for industrial kitchen use. Available capacities: 700 L, 1400 L; variant for 40 trays (40x60). Refrigerant: R290. Operating range: 0 / +5 °C. Supply: 220–230 V, cable 3x1,5 mm², fuse 25 A. Rated powers in source: 0.69 kW (700 L), 0.26 kW (1400 L), 0.16 kW (40-tray unit).

Scope: MRG.70.95.01 · MRG.140.95.01



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

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

PÂTISSERIE REFRIGERATED CABINET – UPRIGHT UNIT (PROFESSIONAL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; it must be moved on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the unit on level, sturdy ground; take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the appropriate authorization.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the value on the appliance rating plate (220–230 V).
- 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 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 between them to prevent condensation.

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

PÂTISSERIE REFRIGERATED CABINET – UPRIGHT UNIT (PROFESSIONAL)

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 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 switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Prevent the appliance from taking direct sunshine.
- Do not place heavy objects on the appliance. Leave at least 15 cm clearance between the appliance and the ceiling.

02 Operation

- Control panel: A = increase degree; B = decrease degree; C = indicator ON/OFF; D = SET confirmation button; E = ON position; F = OFF position.
- Before first use, clean the inner and outer surfaces with a warm cloth, then wipe with a wet cloth and dry.
- Plug in the appliance.
- Activate the ON/OFF button on the control panel.
- Set the temperature with the up/down arrows.
- Operate the appliance empty for 12 hours on first use; do not open the lids during this period.
- After inserting products, close the lids.
- Frequent or prolonged opening of the lids will affect product cooling.
- When the appliance is not required, switch OFF and unplug the appliance.

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

PÂTISSERIE REFRIGERATED CABINET – UPRIGHT UNIT (PROFESSIONAL)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean inner surfaces and shelves with a moist cloth and then dry after every evacuation of contents.
- 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; the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the condenser at the motor with a plastic rigid brush.
- Schedule periodic maintenance of the fire extinguisher.

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

PÂTISSERIE REFRIGERATED CABINET – UPRIGHT UNIT (PROFESSIONAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check the fuse.
The appliance is noisy	1) Check the motor. 2) If connection pipes contact the compressor, remove the contact.
The appliance stopped	1) Check for low voltage; the appliance can stop due to low voltage. 2) If there is any leakage current at electrical connections, the appliance stops—call authorized service.
Inner temperature is too high	1) Clean the condenser. 2) Check the air conditioning/ambient airflow. 3) Remove hot products. 4) If the door is open, close it.
Cooling quality unacceptable or safety functions not working	Do not use the appliance; contact authorized service.

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