

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizza- und Salat-Vorbereitungs-Kühlschränke

Professionelle Vorbereitungskühlschränke; verfügbare Kapazitäten 300 L und 500 L; Kältemittel R290; Nennspannung 220-230 V; Sicherungswahl 25 A; Betriebsbereich 0 / +5 °C. Modelle unterscheiden sich in Abmessungen, Gewicht und elektrischer Leistung.

Geltungsbereich: MRG.150.70.01-PS · MRG.200.70.01-PS · MRG.150.70.01-PSO · MRG.200.70.01-PSO



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

PIZZA- UND SALAT-VORBEREITUNGS-KÜHLSCHRÄNKE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand getragen werden; zum Transport Gabelstapler oder Hubwagen verwenden.
- Die Gabelarme des Transportmittels müssen mehr als zur Hälfte unter das Geräteunterteil reichen.
- Verpackung gemäss den landesrechtlichen Vorschriften öffnen und entsorgen.
- Prüfen Sie nach dem Transport, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; gegen Kippen sichern.
- Die Installation und der Service müssen durch fachkundige Personen mit Installations-/Service-Lizenz des Herstellers erfolgen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Vor Anschluss sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt (220-230 V).
- Erdung des Geräts gemäss Normen und Sicherheitsvorschriften herstellen; Erdungsleiter an der nächstgelegenen Verteilung anschliessen.
- Elektrischer Anschluss, Hauptsicherung und Fehlerstromschutz sind gemäss geltenden Vorschriften auszuführen; Kabelquerschnitt 3x1.5 mm²; Sicherungswahl 25 A.
- Bei nebeneinander stehenden Geräten mindestens 2 cm Abstand lassen, um Kondensation zu vermeiden.

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

PIZZA- UND SALAT-VORBEREITUNGS-KÜHLSCHRÄNKE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung betreiben.
- Während des Betriebs niemals bewegliche Teile berühren.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren; mindestens 50 cm Abstand zu Wärmequellen einhalten.
- Nicht im Leerlauf betreiben.
- Gerät nicht über- oder unterladen; Kapazitätsgrenzen beachten.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung am Gerät eingreifen.
- Bei Feuer: Gasventile und elektrische Schalter (falls vorhanden) sofort ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Stufen erhöhen; B = Stufen verringern; C = Anzeige an/aus; D = "SET" Bestätigungstaste.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Innen- und Aussenflächen mit einem Tuch und warmem Seifenwasser reinigen, danach mit einem feuchten Tuch nachwischen und trockenreiben.
- Gerät in die Steckdose stecken.
- Temperatur mit den Auf- und Ab-Tasten einstellen.
- Bei Erstgebrauch Gerät 12 Stunden im Leerlauf laufen lassen; während dieser Zeit die Türen nicht öffnen.
- Nach Einlegen von Lebensmitteln oder Getränken die Türen schliessen; häufiges oder langes Öffnen der Türen beeinträchtigt die Kühlleistung.

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

PIZZA- UND SALAT-VORBEREITUNGS-KÜHLSCHRÄNKE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen oder den Schalter ausschalten.
- Innere Flächen nach jedem Entleeren mit einem feuchten, seifigen Tuch reinigen, dann mit einem feuchten Tuch nachwischen und trocknen.
- Zubereitungsschalen nach jedem Gebrauch waschen und trocknen.
- Bedienfeld mit einem trockenen Tuch abwischen.
- Nur hygienische Reinigungsmittel verwenden; keine Säuren oder ähnliche Stoffe.
- Gerät nicht mit Wasser abspritzen, da Wasser in die elektrische Installation eindringen und einen Brand verursachen kann.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten nur durch geschultes Personal durchführen lassen.
- Gerät alle 15 Tage einer periodischen Reinigung unterziehen.
- Einmal im Monat den Kondensator im Motorraum mit einer steifen Kunststoffbürste reinigen.
- Ventilator in regelmässigen Abständen reinigen.
- Sicherstellen, dass der nahe dem Gerät aufbewahrte Feuerlöscher periodisch gewartet wird.

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

PIZZA- UND SALAT-VORBEREITUNGS-KÜHLSCHRÄNKE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät funktioniert nicht	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen prüfen. 3) Überprüfen, ob die Sicherung ausgelöst ist.
Geräusch am Gerät	1) Motor prüfen. 2) Falls Verbindungsleitungen den Kompressor berühren, diese entfernen.
Gerät hat angehalten	1) Gerät kann bei Unterspannung stoppen; Spannung prüfen. 2) Bei Fehlerstrom in den elektrischen Verbindungen stoppt das Gerät; in diesem Fall Service kontaktieren.
Innere Temperatur zu hoch	1) Kondensator reinigen. 2) Belüftung prüfen. 3) Falls warmes Produkt eingelegt wurde, dieses entfernen. 4) Falls die Tür offen ist, Tür schliessen.
Allgemeine Hinweise	Bei unzureichender Kühlung oder Ausfall von Sicherheitsfunktionen das Gerät nicht verwenden. Bleiben Probleme bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Réfrigérateurs de préparation Pizza et Salade

Réfrigérateurs professionnels de préparation ; capacités disponibles 300 L et 500 L ; fluide frigorigène R290 ; tension nominale 220-230 V ; calibre du fusible 25 A ; plage de fonctionnement 0 / +5 °C. Les modèles diffèrent par dimensions, poids et puissance.

Champ d'application: MRG.150.70.01-PS · MRG.200.70.01-PS ·
MRG.150.70.01-PSO · MRG.200.70.01-PSO



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

RÉFRIGÉRATEURS DE PRÉPARATION PIZZA ET SALADE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Cet appareil ne peut pas être porté à la main ; utiliser un chariot élévateur ou un transpalette pour le transport.
- Les fourches du moyen de transport doivent atteindre plus de la moitié de la hauteur de la base de l'appareil.
- Ouvrir et éliminer l'emballage conformément à la réglementation du pays d'utilisation.
- Vérifier que les pièces sont complètes et non endommagées après le transport.

02 Installation & raccordement

- Poser sur une surface plane et solide ; prendre des précautions contre le basculement.
- L'installation et le service doivent être effectués par du personnel qualifié disposant d'une licence d'installation/service du fabricant.
- La connexion électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Avant la connexion, vérifier que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique (220-230 V).
- La mise à la terre de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes et règles de sécurité ; raccorder la terre au tableau le plus proche.
- Raccordements électriques, fusible principal et dispositif différentiel doivent être conformes aux réglementations applicables ; section de câble 3x1.5 mm² ; calibre du fusible 25 A.
- Laisser au moins 2 cm entre deux appareils placés côte à côte pour éviter la condensation.

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

RÉFRIGÉRATEURS DE PRÉPARATION PIZZA ET SALADE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux sans éclairage adéquat.
- Ne jamais toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne pas installer près de matières inflammables ou explosives ; maintenir au moins 50 cm de distance par rapport aux sources de chaleur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger l'appareil au-delà ou en deçà de sa capacité.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans équipements de protection individuelle appropriés.
- En cas d'incendie : couper immédiatement les robinets de gaz et les interrupteurs électriques (le cas échéant) et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas exposer l'appareil au soleil direct.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = augmenter le niveau; B = diminuer le niveau; C = témoin on/off; D = bouton de confirmation "SET".
- Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon et de l'eau savonneuse tiède, puis rincer avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil sur la prise.
- Régler la température avec les touches flèche haut/bas.
- Pour la première utilisation, laisser l'appareil tourner 12 heures à vide ; ne pas ouvrir les portes durant cette période.
- Refermer les portes après le dépôt des aliments ou boissons ; l'ouverture fréquente ou prolongée réduit l'efficacité du refroidissement.

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

RÉFRIGÉRATEURS DE PRÉPARATION PIZZA ET SALADE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Lors du nettoyage, débrancher la prise ou couper l'appareil.
- Nettoyer les surfaces intérieures à chaque vidange avec un chiffon humide et savonneux, puis rincer à l'eau et sécher.
- Laver et sécher les bacs de préparation après chaque usage.
- Essuyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Utiliser des produits de nettoyage hygiéniques ; ne pas utiliser d'acides ou produits similaires.
- Ne pas laver l'appareil à grande eau ; l'eau pourrait pénétrer dans l'installation électrique et provoquer un incendie.

02 Entretien

- La maintenance ne doit être effectuée que par du personnel formé.
- Effectuer un nettoyage périodique toutes les 15 jours.
- Une fois par mois, nettoyer le condenseur situé dans la partie moteur à l'aide d'une brosse en plastique rigide.
- Nettoyer l'élément ventilateur à intervalles réguliers.
- S'assurer de la maintenance périodique de l'extincteur conservé à proximité de l'appareil.

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

RÉFRIGÉRATEURS DE PRÉPARATION PIZZA ET SALADE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques. 3) Vérifier si le fusible est sauté.
Bruit provenant de l'appareil	1) Vérifier le moteur. 2) Si les tuyaux de raccordement touchent le compresseur, les dégager.
L'appareil s'est arrêté	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension. 2) En cas de courant de fuite dans les connexions électriques, l'appareil s'arrête ; contacter le service.
Température interne trop élevée	1) Nettoyer le condenseur. 2) Vérifier la ventilation. 3) Retirer les produits chauds placés à l'intérieur. 4) Fermer la porte si elle est restée ouverte.
Remarques générales	En cas de refroidissement insuffisant ou de défaillance des fonctions de sécurité, ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter un service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Frigoriferi per preparazione Pizza e Insalata

Frigoriferi professionali per preparazione; capacità disponibili 300 L e 500 L; refrigerante R290; tensione nominale 220-230 V; fusibile 25 A; campo di funzionamento 0 / +5 °C. I modelli differiscono per dimensioni, peso e potenza.

Campo di applicazione: MRG.150.70.01-PS · MRG.200.70.01-PS ·
MRG.150.70.01-PSO · MRG.200.70.01-PSO



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

FRIGORIFERI PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo dispositivo non può essere sollevato a mano; per il trasporto usare carrello elevatore o transpallet.
- Le forche del mezzo di sollevamento devono raggiungere più della metà dell'altezza inferiore del dispositivo.
- Aprire e smaltire l'imballo secondo le normative del paese d'uso.
- Controllare che le parti del dispositivo siano complete e non danneggiate dopo il trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su una superficie piana e solida; adottare precauzioni contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale esperto con licenza di installazione/assistenza del produttore.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare prima del collegamento che la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta (220-230 V).
- Il collegamento di messa a terra deve essere eseguito conformemente alle norme e alle regole di sicurezza; collegare la terra al quadro più vicino.
- Il collegamento elettrico, il fusibile principale e il differenziale devono essere conformi alle normative vigenti; sezione cavo 3x1.5 mm²; fusibile 25 A.
- Se si posizionano due apparecchi affiancati, lasciare almeno 2 cm di spazio per evitare condensa.

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

FRIGORIFERI PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare il dispositivo in locali privi di illuminazione adeguata.
- Non toccare mai le parti in movimento durante l'uso.
- Non installare vicino a materiali infiammabili o esplosivi; mantenere almeno 50 cm di distanza da sorgenti di calore.
- Non far funzionare il dispositivo a vuoto.
- Non sovraccaricare né sottocaricare il dispositivo rispetto alla capacità prevista.
- Non intervenire sul dispositivo senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: chiudere immediatamente le valvole del gas e gli interruttori elettrici (se presenti) e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non esporre il dispositivo alla luce solare diretta.
- Non posare oggetti pesanti sul dispositivo.

02 Utilizzo

- Pannello comandi: A = aumento livello; B = riduzione livello; C = indicatore on/off; D = tasto di conferma "SET".
- Prima del primo utilizzo pulire le superfici interne ed esterne con un panno imbevuto di acqua calda e sapone, poi sciacquare con un panno umido e asciugare.
- Inserire la spina nella presa.
- Regolare la temperatura con i tasti freccia su/giù.
- Alla prima accensione lasciare il dispositivo in funzione a vuoto per 12 ore; non aprire le porte durante questo periodo.
- Richiudere le porte dopo aver posizionato alimenti o bevande; aprire frequentemente o lasciare aperte le porte compromette il raffreddamento.

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

FRIGORIFERI PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Durante la pulizia togliere la spina o spegnere l'interruttore.
- Pulire le superfici interne ogni volta che si svuota l'apparecchio con un panno umido e sapone, poi sciacquare con un panno umido e asciugare.
- Lavare e asciugare i contenitori di preparazione dopo ogni uso.
- Pulire il pannello di controllo con un panno asciutto.
- Usare prodotti per la pulizia idonei e igienici; non usare acidi o materiali simili.
- Non lavare l'apparecchio con acqua a getto; l'acqua può penetrare nell'impianto elettrico e provocare corto circuito o incendio.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale addestrato.
- Eseguire la pulizia periodica dell'apparecchio ogni 15 giorni.
- Una volta al mese pulire il condensatore nella parte motore con una spazzola rigida in plastica.
- Pulire la ventola a intervalli regolari.
- Assicurarsi della manutenzione periodica dell'estintore che deve essere tenuto vicino al dispositivo.

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

FRIGORIFERI PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
Il dispositivo non funziona	1) Controllare se il dispositivo è collegato alla presa. 2) Verificare i collegamenti elettrici. 3) Controllare se il fusibile è saltato.
Si sente un rumore dal dispositivo	1) Controllare il motore. 2) Se i tubi di collegamento toccano il compressore, rimuoverli.
Il dispositivo si è fermato	1) Il dispositivo può fermarsi per bassa tensione; verificare la tensione. 2) In caso di corrente di dispersione nelle connessioni elettriche il dispositivo si arresta; contattare il servizio.
Temperatura interna troppo alta	1) Pulire il condensatore. 2) Controllare la ventilazione. 3) Se è stato inserito un prodotto caldo, rimuoverlo. 4) Se la porta è rimasta aperta, chiuderla.
Note generali	Se il raffreddamento non è adeguato o se funzioni di sicurezza non funzionano, non usare il dispositivo. Se i problemi persistono contattare un servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizza and Salad Preparation Refrigerators

Professional preparation refrigerators; available capacities 300 L and 500 L; refrigerant R290; rated voltage 220-230 V; fuse selection 25 A; operating range 0 / +5 °C. Models differ in dimensions, weight and electrical power.

Scope: MRG.150.70.01-PS · MRG.200.70.01-PS · MRG.150.70.01-PSO · MRG.200.70.01-PSO



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

PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATORS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be carried by hand; use a forklift or pallet truck for transport.
- Fork arms must reach more than halfway under the unit's bottom.
- Open and dispose of packaging in accordance with the regulations of the country of use.
- Check that all parts are present and undamaged after transport.

02 Installation & connection

- Place the product on a flat, solid surface and take precautions against tipping.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding an installation/service license from the manufacturer.
- Electrical connection must be carried out by an authorized person.
- Before connection, ensure supply voltage matches the rating on the nameplate (220-230 V).
- The appliance must be grounded in accordance with standards and safety rules; connect the grounding conductor to the nearest panel.
- Electrical connection, main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations; cable cross-section 3x1.5 mm²; fuse selection 25 A.
- If two units are installed side by side, leave at least 2 cm between them to avoid condensation.

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

PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATORS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in facilities without adequate lighting.
- Never touch moving parts while the appliance is in use.
- Do not install the appliance near flammable or explosive materials; keep at least 50 cm away from heat sources.
- Do not operate the appliance idle.
- Do not overload or underload the appliance beyond its capacity.
- Do not intervene on the appliance without appropriate personal protective equipment.
- In case of fire: immediately turn off gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher; never use water.
- Damage caused by lack of grounding is not covered by warranty.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Do not place heavy objects on the appliance.

02 Operation

- Control panel: A = increase setting; B = decrease setting; C = indicator on/off; D = "SET" confirmation button.
- Before first use, clean interior and exterior surfaces with a cloth dipped in warm soapy water, then wipe with a wet cloth and dry.
- Plug the appliance into the socket.
- Adjust the temperature using the up and down arrow keys.
- On first use, run the appliance idle for 12 hours; do not open the doors during this period.
- Close the refrigerator doors after placing food or drinks; frequent or prolonged door opening affects cooling.

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

PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATORS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- When cleaning, ensure the plug is removed or the switch is turned off.
- Clean interior surfaces with a damp soapy cloth every time the appliance is emptied; then wipe with a wet cloth and dry.
- Wash and dry preparation tubs after each use.
- Wipe the control panel with a dry cloth.
- Use hygienic cleaning products; do not use acids or similar materials.
- Do not wash the appliance with water (jet); water may enter the electrical installation and cause a fire.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed only by trained personnel.
- Perform periodic cleaning of the appliance every 15 days.
- Once a month, clean the condenser located in the motor compartment with a stiff plastic brush.
- Clean the fan at regular intervals.
- Ensure periodic maintenance of the fire extinguisher kept near the appliance.

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

PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATORS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not work	1) Check whether the appliance is plugged into the socket. 2) Check electrical connections. 3) Check whether the fuse has blown.
Sound coming from the appliance	1) Check the motor. 2) If connection pipes touch the compressor, remove them.
Appliance stopped	1) The appliance may stop due to low voltage; check the supply voltage. 2) If there is leakage current in the electrical connections the appliance stops; contact service technician.
Internal temperature too high	1) Clean the condenser. 2) Check ventilation. 3) If a hot product was placed inside, remove it. 4) If the cabinet door is left open, close it.
General notes	If cooling quality is insufficient or any safety functions are not working, do not use the appliance. If problems persist, contact authorised service.

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