

M&R GASTRO SCHWEIZ

Planetenrührmaschine — 3 Geschwindigkeiten

Drei Modelle mit 3 Geschwindigkeiten. Modelle: MK.08
(680×860×1380 mm, 183 kg, Verpackung 800×1020×1550), MK.04
(680×880×1400 mm, 194 kg, Verpackung 800×1020×1550), MK.06
(680×905×1425 mm, 198 kg, Verpackung 800×1020×1550).
Rührschüsseln: MK.08 Schüssel 360×360 mm, 5 kg (für Mehl), 30 lt;
MK.04 Schüssel 400×390 mm, 5 kg (für Mehl), 40 lt; MK.06 Schüssel
430×460 mm, 5 kg (für Mehl), 60 lt. Motorleistung: 1,1 / 1,5 - 1,85 kW.
Drehzahlen: 910 / 1'445 / 2'910 rpm. Betriebsspannung: 380 V.
Elektrische Zuleitung: 5x1,5 mm²; Sicherung: 32 A.



Geltungsbereich: MK.08 · MK.04 · MK.06

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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

PLANETENRÜHRMASCHINE — 3 GESCHWINDIGKEITEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Transport mit Euro-Palette und Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die Montage und Inbetriebnahme dürfen nur von fachkundigem, lizenziertem Personal durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Der Schutzleiter des Geräts ist an die nächstgelegene Erdungsleitung am Schaltschrank anzuschließen.
- Der Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäß den geltenden Vorschriften auszuführen.

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

PLANETENRÜHRMASCHINE — 3 GESCHWINDIGKEITEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen der beweglichen Rührteile während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Anwesenheit brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Schütten Sie niemals weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Im Brandfall alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Nicht die Hand in die Schüssel legen, während das Gerät in Betrieb ist; sonst schwere Verletzungsgefahr.
- Sicherheitsrelevante Bauteile und Schutzvorrichtungen stets intakt lassen und bei Defekt nicht weiterverwenden.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Übersicht): A = Zeiteinstellung, B = Start, C = Stop, D = Geschwindigkeitswahl.
- Vor dem Betrieb Schüssel mit feuchtem Tuch reinigen und trocknen.
- Gewünschtes Rührwerk einsetzen, nach rechts hochschieben und einrasten; Schüssel mit dem Hebel anheben und Abstand zwischen Schüssel und Rührwerk einstellen.
- Für das Rühren Start drücken; Geschwindigkeit über D einstellen (3 Stufen); Betriebszeit über die Zeiteinstellung auswählen (links/rechts drehen); zum Stoppen Stop drücken.
- Nach Ende der Arbeit Schüssel absenken, Schutz öffnen, Rührwerk demontieren, Schüssel entnehmen und Netzstecker ziehen.

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

PLANETENRÜHRMASCHINE — 3 GESCHWINDIGKEITEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Einsatz alle Rührwerkzeuge reinigen, da Rückstände die Funktion beeinträchtigen können.
- Vor Reinigungsarbeiten stets ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Außenflächen, Rührwerk und Schüssel mit heißem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da Rückstände verbleiben können.
- Nicht direkt mit Wasser besprühen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung einmal alle 15 Tage durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Die Wartung darf nur von einer qualifizierten Person ausgeführt werden.
- Die Rührmaschinen sind wartungsarm (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Motor und Riemenspannung regelmäßig prüfen.

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

PLANETENRÜHRMASCHINE — 3 GESCHWINDIGKEITEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3) Hebel und Schüssel hochziehen. 4) Stellung der Schutzabdeckung prüfen.
Gerät ist laut	1) Abstand zwischen Schüssel und Rührwerk prüfen und einstellen; das Rührwerk darf die Schüssel nicht berühren. 2) Bei Motorgeräuschen Gerät stoppen und autorisierten Service rufen.
Gerät hat gestoppt	1) Stromspannung prüfen (möglicherweise Unterspannung). 2) Bei Überlastung Material aus der Schüssel entnehmen und Motor abkühlen lassen.
Mischqualität oder Sicherheitsfunktionen nicht in Ordnung	Bei unzureichender Mischqualität oder wenn eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet, das Gerät nicht verwenden; bleiben die Probleme bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Batteur planétaire — 3 vitesses

Trois modèles à 3 vitesses. Modèles : MK.08 (680×860×1380 mm, 183 kg, emballage 800×1020×1550), MK.04 (680×880×1400 mm, 194 kg, emballage 800×1020×1550), MK.06 (680×905×1425 mm, 198 kg, emballage 800×1020×1550). Bols : MK.08 bol 360×360 mm, 5 kg (pour farine), 30 lt ; MK.04 bol 400×390 mm, 5 kg (pour farine), 40 lt ; MK.06 bol 430×460 mm, 5 kg (pour farine), 60 lt. Puissance moteur : 1,1 / 1,5 - 1,85 kW. Régimes : 910 / 1'445 / 2'910 tr/min. Tension de service : 380 V. Câble : 5x1,5 mm² ; fusible : 32 A.



Champ d'application: MK.08 · MK.04 · MK.06

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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

BATTEUR PLANÉTAIRE — 3 VITESSES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un emplacement à un autre.
- Déplacer sur palette par chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant et prévoir des mesures contre tout basculement.
- L'installation et la mise en service doivent être réalisées par du personnel qualifié et titulaire des licences nécessaires.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise reliée à la terre conformément aux règles de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre la plus proche du tableau électrique.
- Le branchement à la protection principale et au dispositif différentiel doit être réalisé selon la réglementation en vigueur.

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

BATTEUR PLANÉTAIRE — 3 VITESSES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes mobiles lorsqu'ils sont en mouvement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas placer la main dans le bol pendant le fonctionnement ; risque de blessure grave.
- Conserver les dispositifs de sécurité en bon état ; en cas de défaillance, ne pas utiliser l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande (vue d'ensemble) : A = réglage du temps, B = démarrage, C = arrêt, D = réglage de la vitesse.
- Avant l'utilisation, nettoyer le bol avec un chiffon humide et sécher.
- Insérer l'outil désiré, pousser vers la droite et verrouiller ; relever le bol avec la poignée et régler l'écart entre bol et outil.
- Appuyer sur démarrer pour lancer le mélange ; régler la vitesse sur D (3 vitesses) ; sélectionner la durée en tournant la commande de temps (gauche/droite) ; pour arrêter, appuyer sur arrêt.
- Après utilisation, abaisser le bol, ouvrir la garde, retirer l'outil, enlever le bol et débrancher l'alimentation.

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

BATTEUR PLANÉTAIRE — 3 VITESSES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyer tous les outils de mélange, les résidus pouvant gêner le fonctionnement.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures, le mélangeur et le bol à l'eau chaude puis sécher.
- Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs, qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement ; le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours par du personnel qualifié.
- La maintenance doit être réalisée par une personne qualifiée.
- Les mélangeurs nécessitent peu d'entretien (moteur et roulements lubrifiés).
- Vérifier le moteur et la tension de la courroie.

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

BATTEUR PLANÉTAIRE — 3 VITESSES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Relever la poignée et le bol. 4) Vérifier la position de la protection.
L'appareil est bruyant	1) Vérifier et régler l'écart entre le bol et l'outil ; l'outil ne doit pas toucher le bol. 2) En cas de bruit moteur, arrêter et appeler le service autorisé.
L'appareil s'est arrêté	1) Vérifier la tension (basse tension possible). 2) En cas de surcharge, retirer une partie du produit du bol et laisser refroidir le moteur.
Qualité du mélange ou fonctions de sécurité défaillantes	Ne pas utiliser l'appareil en cas de mélange de mauvaise qualité ou de défaillance d'une fonction de sécurité ; si le problème persiste, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Impastatrice planetaria — 3 velocità

Tre modelli a 3 velocità. Modelli: MK.08 (680×860×1380 mm, 183 kg, imballo 800×1020×1550), MK.04 (680×880×1400 mm, 194 kg, imballo 800×1020×1550), MK.06 (680×905×1425 mm, 198 kg, imballo 800×1020×1550). Ciotole: MK.08 360×360 mm, 5 kg (per farina), 30 lt; MK.04 400×390 mm, 5 kg (per farina), 40 lt; MK.06 430×460 mm, 5 kg (per farina), 60 lt. Potenza motore: 1,1 / 1,5 - 1,85 kW. Regimi: 910 / 1'445 / 2'910 rpm. Tensione di esercizio: 380 V. Cavo: 5x1,5 mm²; fusibile: 32 A.



Campo di applicazione: MK.08 · MK.04 · MK.06

M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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

mrgastro.ch

IMPASTATRICE PLANETARIA — 3 VELOCITÀ

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Trasportare su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e resistente e adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere professionista con le necessarie autorizzazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione fornita sia uguale a quella riportata sulla targhetta del macchinario.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- Il collegamento di terra dell'apparecchio deve essere collegato alla linea di terra del quadro più vicino all'installazione elettrica.
- Il collegamento alla fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

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

IMPASTATRICE PLANETARIA — 3 VELOCITÀ

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare gli elementi 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 al di sotto o al di sopra della capacità dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza dispositivi di protezione adeguati.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non inserire la mano nella ciotola durante il funzionamento; rischio di gravi lesioni.
- Mantenere intatti i dispositivi di sicurezza e non usare l'apparecchio in caso di malfunzionamento.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (panoramica): A = impostazione del timer, B = avvio, C = stop, D = selezione velocità.
- Prima dell'uso pulire la ciotola con un panno umido e asciugare.
- Inserire l'utensile desiderato, spingerlo verso destra e bloccarlo; sollevare la ciotola con la maniglia e regolare la distanza tra ciotola e utensile.
- Premere start per iniziare; impostare la velocità con D (3 livelli); selezionare il tempo ruotando la manopola del timer; per fermare premere stop.
- Al termine abbassare la ciotola, aprire la protezione, rimuovere gli utensili, togliere la ciotola e scollegare l'alimentazione.

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

IMPASTATRICE PLANETARIA — 3 VELOCITÀ

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni utilizzo pulire tutti gli utensili da impasto, i residui possono compromettere il funzionamento.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- Pulire la superficie esterna, il gruppo mescolatore e la ciotola con acqua calda e asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi, possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni da personale qualificato.
- La manutenzione deve essere svolta da personale qualificato.
- Le impastatrici richiedono poca manutenzione (motore e cuscinetti sono lubrificati).
- Controllare motore e tensione della cinghia.

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

IMPASTATRICE PLANETARIA — 3 VELOCITÀ

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1) Controllare che l'apparecchio sia collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Sollevare leva e ciotola. 4) Controllare la posizione della protezione.
L'apparecchio è rumoroso	1) Controllare la distanza tra ciotola e utensile e regolarla; l'utensile non deve toccare la ciotola. 2) Se il motore è rumoroso, fermare e chiamare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato	1) Verificare la tensione (possibile bassa tensione). 2) L'apparecchio può fermarsi per sovraccarico; togliere parte del materiale dalla ciotola e lasciare raffreddare il motore.
Qualità dell'impasto o funzioni di sicurezza non adeguate	Non usare l'apparecchio in caso di qualità di miscelazione scadente o malfunzionamento di una funzione di sicurezza; se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Planetary mixer — 3 speeds

Three models with 3 speeds. Models: MK.08 (680×860×1380 mm, 183 kg, packaging 800×1020×1550), MK.04 (680×880×1400 mm, 194 kg, packaging 800×1020×1550), MK.06 (680×905×1425 mm, 198 kg, packaging 800×1020×1550). Bowls: MK.08 bowl 360×360 mm, 5 kg (for flour), 30 lt; MK.04 bowl 400×390 mm, 5 kg (for flour), 40 lt; MK.06 bowl 430×460 mm, 5 kg (for flour), 60 lt. Motor power: 1.1 / 1.5 - 1.85 kW. Speeds: 910 / 1,445 / 2,910 rpm. Operating voltage: 380 V. Supply cable: 5x1.5 mm²; fuse: 32 A.

Scope: MK.08 · MK.04 · MK.06



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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

PLANETARY MIXER — 3 SPEEDS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance nameplate.
- 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 to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be made in accordance with applicable regulations.

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

PLANETARY MIXER — 3 SPEEDS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- 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 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 gas valves and the electric contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by missing earthing are not covered by the warranty.
- Do not place your hand into the bowl while the appliance is operating; the mixer can cause serious injury.
- Keep all safety devices intact; if any safety function fails, do not use the appliance.

02 Operation

- Control panel (overview): A = timer setting, B = start, C = stop, D = speed setting.
- Before operating, clean the bowl with a wet cloth and dry it.
- Insert the desired attachment, push up to the right and lock it in place; lift the bowl using the handle and adjust the distance between bowl and attachment.
- Press start to begin mixing; set speed with D (3 levels); select operating time by turning the timer control (left/right); press stop to stop the machine.
- After operation, lower the bowl, open the guard, remove attachments, remove the bowl and unplug the power supply.

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

PLANETARY MIXER — 3 SPEEDS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean all mixer attachments after every use; residues can hinder operation.
- Always switch off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface, mixer and bowl with hot water and then dry.
- 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

- Obtain periodic maintenance once every 15 days by qualified personnel.
- Maintenance should be performed by a qualified person.
- The mixers require low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Check the motor and the tension of the belt.

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

PLANETARY MIXER — 3 SPEEDS

Troubleshooting

Problem	Check / action
Appliance does not operate	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Pull handle and bowl up. 4) Check the position of the safety guard.
Appliance is noisy	1) Check and adjust the distance between bowl and attachment; the attachment must not touch the bowl. 2) If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
Appliance stopped	1) Check the voltage (appliance can stop due to low voltage). 2) Appliance may stop when overloaded; remove some material from the bowl and allow the motor to cool.
Mixing quality or safety function faults	Do not use the appliance if mixing quality is poor or any safety function does not work; if these problems continue, contact authorized service.

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