

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kartoffelschälmaschinen

Professionelle Kartoffelschälmaschinen für den Einsatz in Industrieküchen. Lieferbar in 12 Modellen (PS.05–PS.10 und PS.05-F–PS.10-F) mit Behälterkapazitäten von 10, 20 oder 30 kg und Motorleistungen im Bereich 0,55–1,50 kW.

Geltungsbereich: PS.05 · PS.06 · PS.07 · PS.08 · PS.09 · PS.10 · PS.05-F · PS.06-F · PS.07-F · PS.08-F · PS.09-F · PS.10-F



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
12

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

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegen; Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken örtliche Vorschriften und Sicherheitsregeln beachten; Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.
- Prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und beim Versand Beschädigungen aufgetreten sind. Lebensmittelberührende Teile sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialsymbolen gekennzeichnet.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren und geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service durch qualifiziertes Personal gemäss den örtlichen Bestimmungen durchführen lassen; der Techniker muss über Installations- und Servicelizenzen verfügen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch befugte Elektrofachkraft.
- Vor Anschluss sicherstellen, dass die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an die nächstgelegene Erdungsleitung am Schaltschrank anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften herstellen.

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

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät nicht in Anwesenheit brennbarer oder explosionsfähiger Stoffe aufstellen.
- Das Gerät nicht leer betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand: alle Gasventile und den elektrischen Schützschalter sofort ausschalten und einen Feuerlöscher benutzen; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung fallen nicht unter die Garantie (wie in der Betriebsanleitung angegeben).
- Den oberen Deckel während des Betriebs nicht öffnen; ansonsten können Kartoffeln herausgeschleudert werden.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = START, B = STOP, C = Zeiteinstellung.
- Vor Inbetriebnahme das Gerät mit Wasser im leeren Tank laufen lassen, um es zu reinigen; anschliessend normal betreiben.
- Kartoffeln vorreinigen (Erde, Schlamm).
- Kartoffeln bis zur Tankkapazität einfüllen.
- Wasserzulaufventil zum Tank öffnen.
- Darauf achten, dass der obere Deckel geschlossen und der Verriegelungsriegel einrastet.
- START drücken, um das Gerät zu starten.
- Bei Geräten mit 380 V: Beim ersten Einschalten auf die Drehrichtung entsprechend Pfeil achten.
- Betriebszeit mit der Zeiteinstellung einstellen. Die Schälzeit beträgt 1–2 min. Nach Ablauf stoppt das Gerät; längeres Betreiben kann zu Störungen führen.
- Produkte während des Betriebs entnehmen: Frontdeckel öffnen und Produkte entnehmen, dabei die START-Taste gedrückt halten.
- Nach Beendigung der Arbeit die Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen).

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

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Schälvorgang Innenraum des Tanks und unteren Trommel reinigen und trocknen, bis keine Rückstände mehr vorhanden sind.
- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Aussenseite des Geräts und Tankdeckel mit feuchtem Tuch reinigen und danach trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Anspritzen mit Wasser reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Geringer Wartungsaufwand: Motor und Kugellager sind geschmiert.
- Kontaktorenwartung mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. Elektrische Anschlüsse und Spannung kontrollieren. Beim Entnehmen des Produkts über die Frontklappe läuft das Gerät nicht.
Gerät ist laut/klappert.	Prüfen, ob sich Material im Tank angesammelt hat. Wenn der Motor Geräusche macht, Gerät anhalten und den autorisierten Kundendienst rufen.
Gerät hat sich stoppend abgeschaltet.	Niedrige Netzspannung kann zu Stillstand führen – Spannung prüfen. Bei Überlastung Motor abkühlen lassen und etwas Material aus dem Tank entfernen.
Fehlermeldung	E1: Thermischer Fehler. Bei ungeeigneter Schälqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht verwenden und autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Éplucheuses à pommes de terre

Éplucheuses professionnelles destinées aux cuisines industrielles. Disponibles en 12 modèles (PS.05–PS.10 et PS.05-F–PS.10-F) avec des capacités de cuve de 10, 20 ou 30 kg et des moteurs de 0,55 à 1,50 kW.

Champ d'application: PS.05 · PS.06 · PS.07 · PS.08 · PS.09 · PS.10 · PS.05-F · PS.06-F · PS.07-F · PS.08-F · PS.09-F · PS.10-F



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
12

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

ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un endroit à un autre ; transporter sur palette avec chariot élévateur.
- Lors du déballage, respecter les règles et codes de sécurité locaux et éliminer l'emballage conformément aux prescriptions.
- Vérifier la complétude des pièces et l'absence de dommages après le transport. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant et prendre des mesures pour éviter tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux règles locales; le technicien doit détenir les licences d'installation et de service.
- Raccordement à l'alimentation électrique uniquement par une personne autorisée.
- S'assurer avant le branchement que la tension disponible correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être connecté à une prise reliée à la terre; relier la terre à la ligne de terre la plus proche du panneau électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au disjoncteur différentiel doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.

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

ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE

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 explosibles.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie, couper rapidement les valves de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie (conformément au manuel).
- Ne pas ouvrir le couvercle supérieur pendant le fonctionnement; des pommes de terre peuvent être projetées.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = START, B = STOP, C = réglage du temps.
- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en le faisant fonctionner avec de l'eau dans la cuve vide, puis procéder au fonctionnement normal.
- Pré-nettoyer les pommes de terre (terre, boue).
- Remplir la cuve selon la capacité indiquée.
- Ouvrir la vanne d'arrivée d'eau vers la cuve.
- S'assurer que le couvercle supérieur est fermé et que la serrure est engagée.
- Appuyer sur START pour démarrer l'appareil.
- Pour les appareils en 380 V : lors du premier branchement, vérifier le sens de rotation indiqué par la flèche.
- Régler la durée de fonctionnement avec les commandes de minuterie. Le temps d'épluchage est de 1–2 min. À la fin du temps, l'appareil s'arrête ; un fonctionnement excessif peut l'endommager.
- Pour retirer les produits pendant le fonctionnement : ouvrir le couvercle avant et retirer les produits en maintenant le bouton START enfoncé.
- Après l'opération, débrancher l'alimentation électrique.

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

ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque opération, nettoyer l'intérieur de la cuve et le tambour inférieur puis sécher jusqu'à absence de résidus.
- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure et le couvercle de la cuve avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau directement, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- La maintenance doit être réalisée par du personnel qualifié.
- Faible besoin de maintenance : moteur et roulements à billes lubrifiés.
- Entretenir le contacteur à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	Vérifier si l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension. Lors du vidage par la trappe avant, l'appareil ne fonctionne pas.
L'appareil est bruyant.	Vérifier s'il y a accumulation de matière dans la cuve. Si le moteur est bruyant, arrêter et contacter le service après-vente autorisé.
L'appareil s'est arrêté.	Une basse tension peut provoquer l'arrêt : vérifier la tension. En cas de surcharge, laisser refroidir le moteur en retirant une partie du produit du cuve.
Message d'erreur	E1 : erreur thermique. Si la qualité d'épluchage est insuffisante ou si une fonction de sécurité ne marche pas, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Sbucciatrici per patate

Sbucciatrici professionali progettate per cucine industriali. Disponibili in 12 modelli (PS.05–PS.10 e PS.05-F–PS.10-F) con capacità del serbatoio di 10, 20 o 30 kg e potenze motore da 0,55 a 1,50 kW.

Campo di applicazione: PS.05 · PS.06 · PS.07 · PS.08 · PS.09 · PS.10 · PS.05-F · PS.06-F · PS.07-F · PS.08-F · PS.09-F · PS.10-F



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
12

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

SBUCCIATRICI PER PATATE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Non spostare l'apparecchio a mano da un'area all'altra; muoverlo su pallet con carrello elevatore.
- Durante lo scartamento rispettare le norme e i codici di sicurezza locali e smaltire l'imballo secondo le regole vigenti.
- Controllare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate dopo il trasporto. Le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano stabile e livellato e adottare misure contro il rischio di ribaltamento.
- Installazione e interventi di servizio devono essere eseguiti da personale qualificato secondo le normative locali; il tecnico deve avere le licenze appropriate.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio prima del collegamento.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; collegare la messa a terra alla linea di terra più vicina sul pannello elettrico.
- I collegamenti alla protezione principale e al salvavita devono essere eseguiti conformemente alle normative vigenti.

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

SBUCCIATRICI PER PATATE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con scarsa illuminazione.
- Non toccare gli organi 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 meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni causati dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia (come indicato nel manuale).
- Non aprire il coperchio superiore durante il funzionamento; le patate possono essere proiettate all'esterno.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = START, B = STOP, C = impostazione tempo.
- Pulire l'apparecchio facendo funzionare l'unità con acqua nel serbatoio vuoto prima dell'uso; quindi procedere al normale funzionamento.
- Pre-pulire le patate (terra, fango).
- Inserire le patate fino alla capacità del serbatoio.
- Aprire la valvola di ingresso dell'acqua verso il serbatoio.
- Verificare che il coperchio superiore sia chiuso e la chiusura bloccata.
- Premere START per avviare l'apparecchio.
- Per i modelli 380 V: al primo avviamento verificare la direzione di rotazione indicata dalla freccia.
- Impostare il tempo di funzionamento con il timer. Il tempo di sbucciatura è di 1–2 min. Allo scadere il dispositivo si arresta; un funzionamento prolungato può causare guasti.
- Per estrarre i prodotti durante il funzionamento: aprire lo sportello anteriore e prelevare i prodotti mantenendo premuto il pulsante START.
- Al termine dell'operazione scollegare l'alimentazione.

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

SBUCCIATRICI PER PATATE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni ciclo di sbucciatura pulire l'interno del serbatoio e il tamburo inferiore e asciugare fino a eliminare ogni residuo.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio e il coperchio del serbatoio con un panno umido e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi, possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sul macchinario, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Richiede scarsa manutenzione (motore e cuscinetti lubrificati).
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.

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

SBUCCIATRICI PER PATATE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione. Durante lo svuotamento tramite lo sportello anteriore l'apparecchio non funziona.
L'apparecchio è rumoroso.	Controllare se si è accumulato materiale nel serbatoio. Se il motore è rumoroso, fermare e chiamare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	La bassa tensione può causare l'arresto: verificare la tensione. In caso di sovraccarico, lasciare raffreddare il motore rimuovendo parte del materiale dal serbatoio.
Messaggio di errore	E1: errore termico. Se la sbucciatura non è soddisfacente o una funzione di sicurezza non funziona, non usare l'apparecchio e contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Potato Peelers

Professional potato peelers designed for industrial kitchens. Available in 12 models (PS.05–PS.10 and PS.05-F–PS.10-F) with tank capacities of 10, 20 or 30 kg and motor powers from 0.55 to 1.50 kW.

Scope: PS.05 · PS.06 · PS.07 · PS.08 · PS.09 · PS.10 · PS.05-F · PS.06-F · PS.07-F · PS.08-F · PS.09-F · PS.10-F



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
12

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

POTATO PEELERS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not move the appliance by hand from area to area; transport on a pallet using a forklift truck.
- When unpacking, follow local safety codes and regulations and dispose of packaging appropriately.
- Check that all parts have been delivered and are undamaged. Parts contacting food are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take precautions against overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel in accordance with local regulations; the technician must hold installation and service licences.
- Connection to the electrical supply must be made by an authorised person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate before connecting.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect the appliance earth to the earthing line nearest the electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be performed in accordance with applicable regulations.

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

POTATO PEELERS

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 where flammable or explosive materials are present.
- 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 personal protective equipment.
- If there is a fire, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damage due to lack of earthing is not covered by the warranty (as stated in the manual).
- Do not open the upper lid while the appliance is operating; potatoes may be thrown out.

02 Operation

- Control panel: A = START, B = STOP, C = Timer setting.
- Clean the appliance by operating it with water in the empty tank before first use; then operate normally.
- Pre-clean potatoes (soil, mud).
- Load potatoes up to the tank capacity.
- Open the water inlet valve to the tank.
- Ensure the upper lid is closed and the lid latch is locked.
- Press START to operate the appliance.
- For 380 V units, on first connection ensure the motor runs in the direction shown by the arrow.
- Set operating time using the timer. Potato peeling time is 1–2 min. When time expires the appliance stops; operating longer than necessary may cause malfunction.
- To remove products while the appliance is operating: open the front lid and remove products while keeping the START button pressed.
- After operation is completed, disconnect the power supply (unplug).

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

POTATO PEELERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every peeling process, clean the inside of the tank and lower drum and dry until no residue remains.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface and tank lid with a wet cloth and then dry.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Low maintenance required: motor and ball bearings are lubricated.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to usage frequency.

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

POTATO PEELERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check electrical connections and voltage. Note: when evacuating product from the front lid the appliance will not operate.
The appliance is noisy.	Check for material accumulated in the tank. If the motor is noisy, stop the appliance and call authorised service.
The appliance stopped.	Low voltage can cause the appliance to stop — check the voltage. The appliance may stop when overloaded — allow the motor to cool by removing some material from the tank.
Error message	E1: Thermic error. If peeling quality is poor or any safety function does not work, do not use the appliance and contact authorised service.

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