

M&R GASTRO SCHWEIZ

Professioneller Holzkohleofen

Professionelles Gerät zum Grillen von Fleisch; ausgelegt für Gaststätten/Restaurants. Nenntemperatur 500 °C; Nennleistung 20 kg Fleisch/h. Unterschiedliche Modelle mit Grillflächen 560×524 mm oder 740×650 mm; maximale Kohlefüllmenge 10 kg oder 20 kg je nach Modell.

Geltungsbereich: MRG.PKF-40- US · MRG.PKF-40- D · MRG.PKF-50-K · MRG.PKF-50- S · MRG.PKF-50- US · MRG.PKF-50- D



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

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

PROFESSIONELLER HOLZKOHLEOFEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

02 Installation & Anschluss

- Vor der Installation die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen.
- Die Installation darf nur von autorisiertem Personal nach den jeweils geltenden länderspezifischen Vorschriften ausgeführt werden.
- Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche aufstellen und Kippen verhindern.
- Nur in gut beleuchteten Räumen betreiben; Gerät nicht in der Nähe explosiver Stoffe verwenden; auf bewegliche Teile achten.

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

PROFESSIONELLER HOLZKOHLEOFEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Vor dem Betrieb sicherstellen, dass die Schornsteinabdeckung (Flue cover) geöffnet ist (vollständig offen bei Stellung 5).
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Ofen reinigen.
- Beim Entzünden der Holzkohle geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Gebrauch prüfen; das Umgehen oder Abschalten von Sicherheitsfunktionen kann zu Schäden und Verletzungen führen.
- Beim Betrieb eine Kopfbedeckung/Schutzhaube verwenden (für Hygiene und Sicherheit).
- Beim Reinigen und Demontieren besteht Verbrennungsgefahr — niemals arbeiten, solange Restwärme vorhanden ist.

02 Bedienung

- Beim Anzünden: Die Haube/Abdeckung öffnen; wird beim Anzünden die Haube nicht geöffnet, entsteht schlechte Belüftung und die Kohle brennt nicht richtig.
- Für hohe Temperaturen empfiehlt sich die Verwendung von gepressten Holzkohlebriketts.
- Vorgehen beim Betrieb:
 - 1) Frontklappe öffnen.
 - 2) Die der Gerätekapazität entsprechende Menge Kohle einlegen.
 - 3) Passendes Zubehör je nach Grillgut wählen, einlegen und Klappe schließen.
 - 4) Nach dem manuellen Anzünden die Frontklappe schließen.
 - 5) Die Luftzufuhr unten an der Vorderseite durch Ziehen der Welle öffnen, um schnelleres Aufflammen zu erreichen.
 - 6) Warten, bis die Holzkohle vollständig durchgebrannt ist.
 - 7) Temperatur durch Verstellen der Haubenstellung regeln; die Temperatur am Thermometer oben ablesen.
 - 8) Erreichte Zieltemperatur abwarten, Produkt einlegen und mit geeigneten Werkzeugen wenden.
 - 9) Nach dem Grillen den Rost reinigen; erst entleeren, wenn die Holzkohle vollständig erloschen ist.

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

PROFESSIONELLER HOLZKOHLEOFEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Zerlegen sicherstellen, dass keine Restwärme im Gerät vorhanden ist.
- Vor jeder Reinigung die Sicherheits- und Gebrauchshinweise der Reinigungsmittel beachten; nicht mit Hochdruckreinigern reinigen.
- Beim Berühren des Geräts vorsichtig sein, Verbrennungsgefahr besteht.
- Abnehmbare Teile in einem Warmbad mit Desinfektions-/Entfettungsmittel reinigen („hot tub with disinfectant oil solvent detergent“).
- Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch reinigen; keine Säuren oder säurehaltigen Produkte verwenden.
- Nicht mit Druckwasser reinigen (Ascheschublade/Koalenschublade kann nass werden).
- Rost (Grillgitter) in einem Warmbad mit Desinfektions-/Entfettungsmittel reinigen; verglaste Flächen mit einem feuchten Tuch säubern.

02 Wartung

- Wartung darf nur von qualifiziertem, geschultem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Haube, deren Filter und Luftklappen müssen regelmässig geprüft und gereinigt werden.

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

PROFESSIONELLER HOLZKOHLEOFEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Niedrige Temperatur / Kohle brennt nicht richtig	Beim Anzünden die Haube/Abdeckung öffnen (vollständig offen bei Stufe 5). Verwenden Sie für hohe Temperaturen gepresste Holzkohlebriketts.
Gerätstörung / Funktionsfehler	Gerät abstellen und nur autorisierte Techniker rufen; nur Originalersatzteile verwenden.
Fleisch wird nicht ausreichend gegrillt	Kontaktieren Sie Ihren lokalen Händler/Vertriebspartner.
Gefahr von Verbrennungen beim Reinigen/Demontieren	Vor dem Zerlegen sicherstellen, dass keine Restwärme vorhanden ist.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four professionnel au charbon de bois

Appareil professionnel pour cuire la viande; conçu pour cantines et restaurants. Température nominale 500 °C; capacité de cuisson 20 kg/h. Différents modèles avec grilles 560×524 mm ou 740×650 mm; capacité maximale de charbon 10 kg ou 20 kg selon le modèle.

Champ d'application: MRG.PKF-40- US · MRG.PKF-40- D · MRG.PKF-50-K · MRG.PKF-50- S · MRG.PKF-50- US · MRG.PKF-50- D



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

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

FOUR PROFESSIONNEL AU CHARBON DE BOIS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

02 Installation & raccordement

- Lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien avant l'installation.
- L'installation doit être réalisée uniquement par du personnel autorisé conformément aux prescriptions du pays d'installation.
- Poser l'appareil sur un sol plat et solide et empêcher tout basculement.
- Utiliser l'appareil dans des locaux bien éclairés; ne pas l'utiliser à proximité de matières explosives; attention aux pièces mobiles.

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

FOUR PROFESSIONNEL AU CHARBON DE BOIS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Avant usage, vérifier que le couvre-conduit (flue cover) est ouvert (complètement ouvert au niveau 5).
- Nettoyer le four avant la première utilisation.
- Utiliser des équipements de protection appropriés lors de l'allumage du charbon.
- Contrôler les dispositifs de sécurité avant chaque utilisation; contourner ou désactiver les dispositifs de sécurité peut causer des dommages et des blessures.
- Porter une coiffe/protection pour la tête pendant l'utilisation (hygiène et sécurité).
- Risque de brûlure lors du nettoyage et du démontage — ne pas intervenir s'il reste de la chaleur.

02 Utilisation

- À l'allumage : ouvrir le capot; si le capot reste fermé à l'allumage, la combustion sera insuffisante et la température sera basse.
- Pour des performances à haute température, il est conseillé d'utiliser des briquettes de charbon pressé.
- Mode d'emploi :
 - 1) Ouvrir la trappe avant.
 - 2) Insérer la quantité de charbon correspondant à la capacité de l'appareil.
 - 3) Choisir l'accessoire adapté au produit à griller, le placer et fermer la trappe.
 - 4) Après avoir allumé le charbon manuellement, refermer la trappe avant.
 - 5) Ouvrir l'arrivée d'air en bas à l'avant en tirant l'axe pour un démarrage plus rapide.
 - 6) Attendre que le charbon soit complètement consumé (braisé).
 - 7) Réguler la température en ajustant le capot; lire le niveau de température au thermomètre en haut.
 - 8) Lorsque la température souhaitée est atteinte, placer le produit et utiliser les bons outils pour le retourner.
 - 9) Après le grillage, nettoyer la grille; attendre que le charbon soit complètement éteint avant de vider le tiroir.

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

FOUR PROFESSIONNEL AU CHARBON DE BOIS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- S'assurer qu'il n'y a plus de chaleur résiduelle avant tout démontage.
- Avant chaque nettoyage, lire attentivement les instructions et précautions des produits d'entretien; ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression.
- Faire attention au contact avec l'appareil pour éviter les brûlures.
- Nettoyer les pièces démontables dans un bain chaud avec un détergent désinfectant/dégraissant (hot tub with disinfectant oil solvent detergent).
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide; ne pas utiliser d'acides ni de produits dérivés.
- Ne pas nettoyer avec de l'eau sous pression (le tiroir à cendres peut se remplir d'eau).
- Nettoyer la grille dans un bain chaud avec détergent désinfectant/dégraissant; nettoyer les surfaces vitrées avec un chiffon humide.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié, formé et autorisé.
- Le capot, ses filtres et les volets d'air doivent être contrôlés et nettoyés.

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

FOUR PROFESSIONNEL AU CHARBON DE BOIS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
Température basse / charbon ne brûle pas correctement	À l'allumage, ouvrir le capot (complètement ouvert au niveau 5). Pour des températures élevées, utiliser des briquettes de charbon pressé.
Défaillance de l'appareil	Arrêter l'appareil et appeler uniquement des techniciens autorisés; n'utiliser que des pièces détachées d'origine.
La viande n'est pas suffisamment grillée	Contactez votre distributeur local.
Risque de brûlure lors du nettoyage/démontage	S'assurer de l'absence de chaleur résiduelle avant tout démontage.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno professionale a carbone

Apparecchio professionale per la cottura della carne; studiato per mense e ristoranti. Temperatura nominale 500 °C; capacità di cottura 20 kg/h. Diverse versioni con griglie 560×524 mm o 740×650 mm; capacità massima di carbone 10 kg o 20 kg a seconda del modello.

Campo di applicazione: MRG.PKF-40- US · MRG.PKF-40- D · MRG.PKF-50-K · MRG.PKF-50- S · MRG.PKF-50- US · MRG.PKF-50- D



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

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

FORNO PROFESSIONALE A CARBONE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

02

Installazione & collegamento

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione.
- L'installazione deve essere eseguita solo da personale autorizzato secondo le disposizioni del paese di installazione.
- Porre l'apparecchio su un pavimento piano e stabile ed evitare ribaltamenti.
- Usare l'apparecchio in locali ben illuminati; non usare vicino a materiali esplosivi; attenzione alle parti in movimento.

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

FORNO PROFESSIONALE A CARBONE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Prima dell'uso assicurarsi che la copertura della canna fumaria (flue cover) sia aperta (completamente aperta alla posizione 5).
- Pulire il forno prima del primo utilizzo.
- Indossare dispositivi di protezione adeguati durante l'accensione del carbone.
- Controllare i dispositivi di sicurezza prima di ogni uso; bypassare o disattivare i sistemi di sicurezza può provocare danni e infortuni.
- Indossare una copertura per la testa durante il funzionamento (igiene e sicurezza).
- Durante pulizia e smontaggio c'è rischio di ustioni — assicurarsi che non ci sia calore residuo.

02 Utilizzo

- All'accensione: aprire il coperchio; se il coperchio resta chiuso durante l'accensione la combustione sarà insufficiente e la temperatura risultante sarà bassa.
- Per prestazioni ad alta temperatura si consiglia l'uso di briquette di carbone pressato.
- Procedura d'uso:
 - 1) Aprire il coperchio frontale.
 - 2) Inserire la quantità di carbone corrispondente alla capacità dell'apparecchio.
 - 3) Selezionare l'accessorio adatto al prodotto, inserirlo e chiudere il coperchio.
 - 4) Dopo aver acceso il carbone manualmente, richiudere il coperchio frontale.
 - 5) Aprire l'ingresso d'aria anteriore in basso tirando l'asse per un'accensione più rapida.
 - 6) Attendere che il carbone sia completamente bruciato.
 - 7) Regolare la temperatura agendo sulla posizione del coperchio; leggere la temperatura sul termometro in alto.
 - 8) Quando si raggiunge la temperatura desiderata, inserire il prodotto e usare gli strumenti adeguati per girarlo.
 - 9) Dopo la cottura pulire la griglia; vuotare il cassetto solo quando il carbone è completamente spento.

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

FORNO PROFESSIONALE A CARBONE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima dello smontaggio accertarsi che non vi sia calore residuo nell'apparecchio.
- Prima di ogni pulizia leggere attentamente le istruzioni e le precauzioni dei prodotti di pulizia; non usare dispositivi di pulizia a pressione.
- Prestare attenzione quando si tocca l'apparecchio per evitare ustioni.
- Pulire le parti smontabili in un bagno caldo con detergente disinfettante/sgrassante (hot tub with disinfectant oil solvent detergent).
- Pulire le superfici esterne con un panno umido; non usare acidi o prodotti derivati.
- Non pulire con acqua a pressione (il cassetto delle ceneri può riempirsi d'acqua).
- Pulire la griglia in un bagno caldo con detergente disinfettante/sgrassante; pulire le superfici vetrate con un panno umido.

02 Manutenzione

- La manutenzione può essere eseguita solo da personale qualificato, formato e autorizzato.
- Il cofano, i suoi filtri e le palette d'aria devono essere verificati e puliti.

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

FORNO PROFESSIONALE A CARBONE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
Temperatura bassa / carbone non brucia correttamente	All'accensione aprire il coperchio (completamente aperto alla posizione 5). Per alte temperature usare briquette di carbone pressato.
Guasto dell'apparecchio	Spegnere l'apparecchio e chiamare solamente tecnici autorizzati; usare solo ricambi originali.
La carne non è sufficientemente cotta	Contattare il distributore locale.
Rischio di ustioni durante pulizia/smontaggio	Accertarsi che non vi sia calore residuo prima di smontare.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Professional Charcoal Oven

Professional device for cooking meat; intended for dining halls and restaurants. Rated temperature 500 °C; cooking capacity 20 kg/h. Models have grill areas 560×524 mm or 740×650 mm; maximum coal capacity 10 kg or 20 kg depending on model.

Scope: MRG.PKF-40- US · MRG.PKF-40- D · MRG.PKF-50-K · MRG.PKF-50- S
· MRG.PKF-50- US · MRG.PKF-50- D



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

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

PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

02 Installation & connection

- Read the operating and maintenance instructions carefully before installation.
- Installation must be carried out only by authorized personnel in accordance with the regulations of the country of installation.
- Place the oven on a flat, sturdy floor and prevent tilting.
- Use the device in well-lit premises; do not operate near explosive materials; be cautious of moving parts.

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

PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN

Safety

Operation

01 Safety

- Before use, ensure the flue cover is open (fully open at level 5).
- Clean the oven before first use.
- Always use appropriate protective equipment when igniting charcoal.
- Check safety devices before each use; bypassing or disrupting safety systems can cause damage and injury.
- For hygiene and safety, use a head covering while operating the device.
- There is a risk of burns during cleaning and disassembly — ensure no residual heat remains before working on the oven.

02 Operation

- At ignition: open the hood/cover; failing to open the hood during ignition causes poor ventilation and incomplete coal combustion, resulting in low temperature.
- For high temperature performance, pressed charcoal briquettes are recommended.
- Operating procedure:
 - 1) Open the front lid.
 - 2) Insert the amount of charcoal equal to the device's capacity.
 - 3) Select the appropriate accessory for the product, place it in the oven and close the lid.
 - 4) After manually igniting the charcoal, close the front lid.
 - 5) Open the air inlet at the front bottom by pulling the shaft to speed up fire-up.
 - 6) Wait until the charcoal is fully burned through.
 - 7) Regulate temperature by adjusting the hood lid; read the temperature on the thermometer on top.
 - 8) When the desired temperature is reached, place the product in the oven and use suitable tools to turn it.
 - 9) After grilling, clean the grid; wait until the charcoal is completely extinguished before emptying.

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

PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before disassembly, ensure there is no residual heat in the device.
- Before every cleaning, read the cleaning product instructions and safety information carefully; do not use pressurized cleaning equipment.
- Be careful when touching the device to avoid burn injuries.
- Clean removable parts in a hot bath with disinfectant/oil solvent detergent ('hot tub with disinfectant oil solvent detergent').
- Clean outer surfaces with a damp cloth; do not use acids or derivative products.
- Do not clean the oven with pressurized water (the ash/coal drawer can fill with water).
- Clean the grid in a hot bath with disinfectant/oil solvent detergent; clean glazed surfaces with a damp cloth.

02 Maintenance

- Maintenance may be carried out only by qualified, trained and authorized personnel.
- The hood, its filters and the air flaps need to be checked and cleaned.

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

PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN

Troubleshooting

Problem	Check / action
Low temperature / coal not burning properly	At ignition, open the hood (fully open at level 5). For high temperature performance, use pressed charcoal briquettes.
Device malfunction	Stop the device and call only authorized technicians; use only original spare parts.
Meat not grilled enough	Get in touch with your local distributor.
Risk of burns during cleaning/disassembly	Ensure there is no residual heat before disassembling any part.

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