

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kühltische mit Schubladen

Professionelle Kühltische mit Schubladen für den Einsatz in Industrieküchen. Kältemittel: R290. Nennspannung: 220–230 V; Kabel: 3×1,5 mm²; Sicherung: 25 A. Betriebstemperaturbereich: +0 / +5 °C. Verfügbare Kapazitäten: 300–700 L; Abmessungen je nach Modell: 1500×700×850 mm, 2000×700×850 mm, 2550×700×850 mm. Betrieb und Installation nur durch geschultes Personal.

Geltungsbereich: MRG.150.70.01-2C · MRG.150.70.01-4C · MRG.200.70.01-2C · MRG.200.70.01-4C · MRG.200.70.01-6C · MRG.255.70.01-2C · MRG.255.70.01-4C · MRG.255.70.01-6C · MRG.255.70.01-8C



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
9

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

KÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden.
- Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz durchführen lassen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur von autorisiertem Personal erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschließen, die der elektrischen Installation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß geltenden Vorschriften ausführen.
- Bei nebeneinander aufgestellten Geräten mindestens 2 cm Abstand einhalten, um Kondensation zu verhindern.

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

KÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Bauteile während des Betriebs nicht berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand- oder Flammenbildung in der Umgebung alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, fallen nicht in die Garantie.
- Das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Temperatur erhöhen; B = Temperatur reduzieren; C = Anzeige AN/AUS; D = SET-Bestätigungstaste.
- Vor der ersten Verwendung Innen- und Außenseiten mit warmem Tuch reinigen; anschliessend mit feuchtem Tuch nachwischen und trockenreiben.
- Gerät einstecken.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Pfeilen einstellen.
- Bei Erstinbetriebnahme 12 Stunden leer laufen lassen; während dieser Zeit Deckel/Schubladen nicht öffnen.
- Nach Einlegen der Produkte Deckel/Schubladen schliessen.
- Häufiges oder längeres Offenlassen der Deckel/Schubladen beeinträchtigt die Kühlung der Produkte.

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

KÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innenflächen und Ablagen mit feuchtem Tuch säubern und nach jedem Ausräumen trockenwischen.
- Bedienfeld mit trockenem Tuch reinigen.
- Bei der Wahl der Reinigungsmittel auf Hygiene achten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht mit Wassersprühstrahl reinigen, um Motorschäden zu vermeiden.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Kondensator mit einer harten Kunststoffbürste reinigen.
- Ventilator in regelmäßigen Abständen reinigen.
- Feuerlöscher periodisch warten.

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

KÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3. Sicherung kontrollieren.
Gerät ist laut/geräuschvoll.	1. Motor prüfen. 2. Falls Leitungen den Kompressor berühren, Entfernung der Berührung veranlassen.
Gerät hat angehalten.	1. Das Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen — Spannung prüfen. 2. Bei Leckstrom an den elektrischen Anschlüssen Gerät an autorisierten Service übergeben.
Innere Temperatur zu hoch.	1. Kondensator reinigen. 2. Klimateinrichtung/Umgebung prüfen. 3. Heiße Produkte entfernen. 4. Geöffnete Tür/deckel schliessen.
Kühlung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Comptoirs réfrigérés avec tiroirs

Comptoirs réfrigérés professionnels avec tiroirs, conçus pour cuisines industrielles. Fluide frigorigène : R290. Tension nominale : 220–230 V ; câble : 3×1,5 mm² ; fusible : 25 A. Plage de température de fonctionnement : +0 / +5 °C. Capacités disponibles : 300–700 L ; dimensions selon modèle : 1500×700×850 mm, 2000×700×850 mm, 2550×700×850 mm. Mise en service et interventions uniquement par du personnel formé.

Champ d'application: MRG.150.70.01-2C · MRG.150.70.01-4C · MRG.200.70.01-2C · MRG.200.70.01-4C · MRG.200.70.01-6C · MRG.255.70.01-2C · MRG.255.70.01-4C · MRG.255.70.01-6C · MRG.255.70.01-8C


M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
9

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC TIROIRS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Transport uniquement sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié disposant des licences nécessaires.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension raccordée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'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 de l'installation électrique.
- Le raccordement à la fusible principale et au disjoncteur différentiel doit être réalisé conformément aux règlements en vigueur.
- Si deux appareils sont placés côte à côte, laisser au moins 2 cm d'espace entre eux pour éviter la condensation.

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC TIROIRS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'éclosion de flammes à proximité de l'appareil, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dégâts dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Éviter l'exposition directe de l'appareil au soleil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = augmenter la température ; B = diminuer la température ; C = témoin ON/OFF ; D = bouton SET (validation).
- Avant la première utilisation, nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon chaud, puis essuyer avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil.
- Régler la température avec les flèches haut/bas.
- Lors de la première mise en service, faire fonctionner l'appareil vide pendant 12 heures ; ne pas ouvrir les couvercles pendant ce temps.
- Après insertion des produits, refermer les couvercles/tiroirs.
- Une ouverture fréquente ou prolongée des couvercles/tiroirs peut affecter le refroidissement des produits.

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC TIROIRS

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 vidage.
- Nettoyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil par projection d'eau directe, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

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

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS AVEC TIROIRS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le fusible.
L'appareil est bruyant.	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 aux connexions électriques, appeler le service agréé.
Température intérieure trop élevée.	1. Nettoyer le condenseur. 2. Vérifier la climatisation/ambiance. 3. Retirer les produits chauds. 4. Refermer la porte/couvercle si ouvert.
Refroidissement insuffisant ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, 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

Banchi frigoriferi con cassetti

Banchi frigoriferi professionali con cassetti, progettati per cucine industriali. Refrigerante: R290. Tensione di esercizio: 220–230 V; cavo: 3×1,5 mm²; fusibile: 25 A. Intervallo di funzionamento: +0 / +5 °C. Capacità disponibili: 300–700 L; dimensioni a seconda del modello: 1500×700×850 mm, 2000×700×850 mm, 2550×700×850 mm. Installazione e uso solo da personale formato.

Campo di applicazione: MRG.150.70.01-2C · MRG.150.70.01-4C · MRG.200.70.01-2C · MRG.200.70.01-4C · MRG.200.70.01-6C · MRG.255.70.01-2C · MRG.255.70.01-4C · MRG.255.70.01-6C · MRG.255.70.01-8C



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
9

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

BANCHI FRIGORIFERI CON CASSETTI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

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

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e stabile; prendere provvedimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con le relative autorizzazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra nel pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se due apparecchi vengono posizionati affiancati, mantenere almeno 2 cm di spazio tra di essi per prevenire la condensazione.

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

BANCHI FRIGORIFERI CON CASSETTI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali insufficientemente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità indicata dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza gli appropriati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio o fiammata dove è utilizzato l'apparecchio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare l'esposizione diretta dell'apparecchio alla luce solare.
- Non posare oggetti pesanti sull'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = aumentare la temperatura; B = ridurre la temperatura; C = indicatore ON/OFF; D = tasto SET per conferma.
- Pulire le superfici interne ed esterne con un panno caldo prima del primo utilizzo; poi pulire con panno umido e asciugare.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Impostare la temperatura con le frecce su/giù.
- Alla prima accensione, far funzionare l'apparecchio vuoto per 12 ore; durante questo tempo non aprire i coperchi.
- Dopo aver inserito i prodotti, chiudere i coperchi/cassetti.
- Aperture frequenti o prolungate dei coperchi/cassetti influenzano il raffreddamento dei prodotti.

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

BANCHI FRIGORIFERI CON CASSETTI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire le superfici interne e le mensole con un panno umido e poi asciugare dopo ogni svuotamento.
- Pulire il pannello di controllo con un panno asciutto.
- Usare prodotti di pulizia igienici.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire il condensatore con una spazzola rigida in plastica.
- Pulire la ventola a intervalli periodici.
- Effettuare la manutenzione periodica dell'estintore.

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

BANCHI FRIGORIFERI CON CASSETTI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Controllare che l'apparecchio sia collegato. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la 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. L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione — verificare la tensione. 2. Se c'è corrente di dispersione nei collegamenti elettrici, chiamare il servizio autorizzato.
Temperatura interna troppo alta.	1. Pulire il condensatore. 2. Controllare il condizionamento/ambiente. 3. Rimuovere eventuali prodotti caldi. 4. Chiudere la porta/se il coperchio è aperto.
Raffreddamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Refrigerated counters with drawer

Professional refrigerated counters with drawer designed for industrial kitchens. Refrigerant: R290. Rated voltage: 220–230 V; cable: 3×1.5 mm²; fuse: 25 A. Operating range: +0 / +5 °C. Available capacities: 300–700 L; dimensions by model: 1500×700×850 mm, 2000×700×850 mm, 2550×700×850 mm. Installation and service by trained personnel only.

Scope: MRG.150.70.01-2C · MRG.150.70.01-4C · MRG.200.70.01-2C · MRG.200.70.01-4C · MRG.200.70.01-6C · MRG.255.70.01-2C · MRG.255.70.01-4C · MRG.255.70.01-6C · MRG.255.70.01-8C



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
9

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

REFRIGERATED COUNTERS WITH DRAWER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- This appliance must not be moved by hand from area to area.
- Move only on a pallet using a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.
- Connection to the electrical power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance matches the voltage on the appliance label.
- 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 device must comply with current regulations.
- If two appliances are placed adjacent to each other, leave at least 2 cm space between them to prevent condensation.

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

REFRIGERATED COUNTERS WITH DRAWER

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 or flame 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.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Prevent the appliance from being exposed to direct sunlight.
- Do not place heavy objects on the appliance.

02 Operation

- Control panel: A = degree increase; B = degree reduce; C = indicator ON/OFF; D = SET approval button.
- Before first use clean inner and outer surfaces with a warm cloth, then clean with a wet cloth and dry.
- Plug in the appliance.
- Set the temperature with the up/down arrows.
- At first use operate the appliance empty for 12 hours; do not open lids during this time.
- After inserting products, close the lids.
- Opening lids often or leaving them open can affect product cooling.

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

REFRIGERATED COUNTERS WITH DRAWER

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 material.
- 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 get damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified person.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the condenser with a plastic rigid brush.
- Clean the fan periodically.
- Carry out periodic maintenance of the fire extinguisher.

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

REFRIGERATED COUNTERS WITH DRAWER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage. 3. Check the fuse.
The appliance is noisy.	1. Check the motor. 2. If the connection pipes contact the compressor, remove the contact.
The appliance stopped.	1. The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2. If there is any leakage current at electrical connections, call the authorized service.
Inner temperature is too high.	1. Clean the condenser. 2. Check the air conditioning/ambient conditions. 3. Remove any hot products. 4. If the door/lid is open, close it.
Cooling is not adequate or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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