

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gekühlte Fleischwolf-Maschinen

Professionelle, für Großküchen konzipierte gekühlte Fleischwölfe mit hoher Leistung. Verfügbare Modellvarianten in der Quelle zeigen Kapazitäten von 400–700 kg/h und Motorleistungen von 1,5 kW oder 2,2 kW. Max. Schallpegel: 65 dB. Lebensmittelberührende Teile aus Edelstahl; Kunststoffteile gekennzeichnet.

Geltungsbereich: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 ·
MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
8

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

GEKÜHLTE FLEISCHWOLF-MASCHINEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand getragen werden.
- Beim Transport nicht anstossen oder fallen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, solidem Untergrund aufstellen und Kipp-/Sturzrisiken vermeiden.
- Montage und Service dürfen nur von qualifiziertem, autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Elektrischer Anschluss ist von einer befugten Person auszuführen.
- Sicherstellen, dass die Anschlussspannung mit dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Schutzleiterverbindung ist gemäss Normen an die nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschliessen.
- Elektrischer Anschluss (Hauptsicherung und Fehlerstromschutz) muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.

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

GEKÜHLTE FLEISCHWOLF-MASCHINEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Bereichen mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Berühren Sie bewegliche Teile während des Betriebs niemals.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsfähigen Stoffen installieren.
- Nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht deutlich unter- oder überlasten; Kapazitätsgrenzen beachten.
- Während der Zerkleinerung die Handschutzabdeckung nicht entfernen.
- Bei Brand- oder Flammenbildung sofort (falls vorhanden) Gasventile und elektrische Schalter ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung fallen nicht unter die Garantie.
- Nicht ohne geeigneten Schutz in den Einwurfschlitz greifen (Abtrennungs-/Amputationsgefahr).

02 Bedienung

- Allgemeines: Vor Erstinbetriebnahme Schnecke, Platte, Messer und Einwurfschacht mit heissem Wasser reinigen und trocknen.
- EM.07 / EM.08 — Bedienung:
 - Schalter auf VORWÄRTS stellen.
 - Vor dem Anziehen der Bohrungsmutter etwas Fleisch einwerfen, damit Platte und Messer beim Festziehen nicht beschädigt werden.
 - Während des Betriebs immer wieder Produkt zuführen; Platte und Messer nicht ohne Material laufen lassen, das führt zu Verschleiss.
 - Bei 380 V-Modellen: Beim ersten Anschluss auf Drehrichtung achten; wenn Drehrichtung falsch, Phasen vertauschen.
 - Fleisch im Einwurfschlitz mit einem Plastikklopfer nachschieben.
 - Kühlung: Thermostat auf ON stellen, zum Abschalten auf OFF stellen; bei digitaler Steuerung ist eine Temperatur über Passwort fixierbar.
 - Nach Beendigung auf STOP stellen und Netzstecker ziehen.

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

GEKÜHLTE FLEISCHWOLF-MASCHINEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jeder Benutzung:
Bohrung/Schnecke/Platte/Messer nach jedem Einsatz reinigen.
- Äussere Flächen mit feuchtem Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Vor Reinigung sicherstellen, dass Netzstecker gezogen oder Hauptschalter ausgeschaltet ist.
- Keine Säuren oder säurehaltigen Reiniger verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasser abspritzen; sonst kann Wasser in den Elektromotor eindringen und ihn zerstören.

02 Wartung

- Wartung nur durch geschultes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Maschinen benötigen minimalen Unterhalt (Motor und Lager sind gefettet).
- Ölwechsel mindestens alle 6 Monate bzw. nach Nutzungshäufigkeit:
- - Ölablaßschraube an der Geräteunterseite öffnen und vorhandenes Öl ablassen.
- - Etwa 1,5 Liter Getriebeöl Nr. 140 einfüllen.
- Kontaktorwartung: Nach Trennung der elektrischen Verbindung mit trockenem Druckluftstrahl reinigen.
- Je nach Nutzungshäufigkeit die Einwurfeinrichtung in bestimmten Abständen reinigen.

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

GEKÜHLTE FLEISCHWOLF-MASCHINEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an	Prüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse kontrollieren.
Gerät verursacht Geräusche	Möglicherweise sind Knochenstücke im Material; Gerät ausschalten und Produkt prüfen.
Gerät hat angehalten	1) Prüfen auf Spannungsabfall. 2) Bei Überlast: Gerät kurz in RÜCKWÄRTS-Position laufen lassen, dann wieder in VORWÄRTS-Position schalten und weiterarbeiten.
Kühlsystem funktioniert nicht	Kühlschrankmotor, die gewundene Kupferleitung, Kältemittelaufladung und Kühllüfter kontrollieren.
Material kommt nicht heraus	Prüfen, ob sich Material in der Einwurfschacht-Geometrie angesammelt hat; bei verstopften Spiegellöchern Gerät stoppen, Spiegel reinigen und erneut starten.
Schlechte Zerkleinerungsqualität oder Ausfall von Sicherheitsfunktionen	Gerät nicht weiter benutzen; autorisierten Kundendienst kontaktieren, wenn Probleme weiterhin bestehen.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Hachoirs à viande réfrigérés

Hachoirs professionnels réfrigérés conçus pour cuisines industrielles. Les variantes de modèle documentées indiquent des débits de 400–700 kg/h et des puissances moteur de 1,5 kW ou 2,2 kW. Niveau sonore max. 65 dB. Pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable; pièces plastiques marquées.

Champ d'application: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
8

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

HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être porté à la main.
- Ne pas heurter ni laisser tomber pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur une surface plane et solide et prévenir tout risque de basculement.
- Le montage et les interventions de service doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé.
- La connexion électrique doit être réalisée par une personne habilitée.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre doit être reliée à la ligne de terre la plus proche du tableau selon les normes.
- Les protections électriques (fusible principal et disjoncteur différentiel) doivent être conformes aux réglementations en vigueur.

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

HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux insuffisamment éclairés.
- Ne touchez jamais les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer près de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas surcharger ni sous-charger au-delà de la capacité.
- Ne retirez pas la protection des mains pendant l'alimentation.
- En cas d'incendie ou d'émission de flammes, couper rapidement (si disponible) les vannes de gaz et les commandes électriques et utiliser un extincteur; ne pas utiliser d'eau.
- Les dommages liés à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas introduire les mains dans la trémie sans équipement de protection (risque d'amputation).

02 Utilisation

- Général : Avant la première mise en service, laver et sécher la vis, la grille, la lame et l'orifice d'entrée à l'eau chaude.
- EM.07 / EM.08 — Utilisation :
- - Mettre l'interrupteur en position AVANT.
- - Introduire un peu de viande avant de serrer l'écrou de la goulotte pour éviter d'endommager la grille et la lame.
- - Pendant le fonctionnement, continuer à alimenter la machine ; la grille et la lame ne doivent pas tourner sans matière pour éviter l'usure.
- - Pour les modèles 380 V : lors du premier branchement vérifier le sens de rotation; si le sens est inverse, permuter les phases.
- - Repousser la viande dans la trémie avec un maillet en plastique.
- - Refroidissement : mettre le thermostat sur ON pour démarrer, sur OFF pour arrêter ; l'afficheur numérique permet de bloquer la température par mot de passe.
- - À la fin, mettre sur STOP et débrancher.

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

HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation : nettoyer la goulotte, la vis, la grille et la lame après chaque passage.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide puis essuyer.
- Avant toute opération de nettoyage, vérifier que la prise est débranchée ou que l'interrupteur est coupé.
- Ne pas utiliser d'acides ni de produits dérivés.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau ; l'eau peut pénétrer dans le moteur électrique et le griller.

02 Entretien

- Maintenance uniquement par du personnel formé.
- Effectuer une maintenance périodique tous les 15 jours.
- Les hachoirs exigent un entretien minimal (moteur et roulements lubrifiés).
- Vidange d'huile au minimum tous les 6 mois selon l'utilisation :
 - Dévisser la vis de vidange d'huile sous l'appareil et vider l'huile existante.
 - Remplir environ 1,5 litre d'huile pour engrenages n° 140.
- Entretien du contacteur : après coupure de l'alimentation, dépoussiérer à l'air sec.
- Nettoyer le dispositif de goulotte à intervalles définis selon la fréquence d'utilisation.

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

HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas	Vérifier si la fiche est bien branchée; contrôler les connexions électriques.
Bruitage anormal	Des fragments d'os peuvent être présents dans la viande; arrêter l'appareil et vérifier le produit.
L'appareil s'est arrêté	1) Vérifier une éventuelle chute de tension. 2) En cas de surcharge : activer brièvement la position ARRIÈRE, puis remettre en AVANT et poursuivre.
Le système de refroidissement ne fonctionne pas	Contrôler le moteur de refroidissement, le tube en cuivre enroulé, la charge de gaz frigorigène et le ventilateur de refroidissement.
Le produit ne sort pas	Vérifier s'il y a accumulation de matière dans la trémie; si les trous de la grille sont obstrués, arrêter, nettoyer la grille et redémarrer.
Mauvaise qualité de hachage ou défaillance des fonctions de sécurité	Ne pas utiliser l'appareil; contacter le service après-vente autorisé si les problèmes persistent.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tritacarne refrigerati

Tritacarne refrigerati professionali per cucine industriali. Le versioni documentate mostrano capacità da 400 a 700 kg/h e potenze motore di 1,5 kW o 2,2 kW. Livello sonoro max 65 dB. Parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox; componenti plastici contrassegnati.

Campo di applicazione: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
8

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

TRITACARNE REFRIGERATI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere trasportato a mano.
- Durante il trasporto non urtare né far cadere.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e solida e prevenire il rischio di ribaltamento.
- Montaggio e assistenza devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da una persona abilitata.
- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Il collegamento di messa a terra deve essere eseguito, conformemente alle norme, alla linea di terra più vicina del quadro.
- L'impianto elettrico (fusibile principale e interruttore differenziale) deve rispettare le normative locali.

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

TRITACARNE REFRIGERATI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare mai le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare in prossimità di sostanze infiammabili o esplosive.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non sovraccaricare né sottocaricare oltre la capacità prevista.
- Non rimuovere la protezione per le mani durante l'introduzione del prodotto.
- In caso di incendio o fiammate, chiudere rapidamente (se presenti) valvole gas e interruttori elettrici e usare un estintore; non usare acqua.
- I danni dovuti a mancanza di collegamento a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non inserire le mani nella tramoggia senza dispositivi di protezione (rischio di amputazione).

02 Utilizzo

- Generale: Prima dell'avvio pulire e asciugare vite, disco, lama e bocca di ingresso con acqua calda.
- EM.07 / EM.08 — Uso:
 - Portare l'interruttore in posizione AVANTI.
 - Inserire una piccola quantità di carne prima di serrare il dado della gola per evitare danni a disco e lama.
 - Durante il funzionamento continuare a inserire materiale; disco e lama non devono girare senza prodotto per evitare usura.
 - Per i modelli 380 V: al primo avvio verificare il senso di rotazione; se è sbagliato invertire le fasi.
 - Spingere la carne nella tramoggia con un mazzuolo di plastica.
 - Refrigerazione: impostare il termostato su ON per avviare, su OFF per fermare; il controllo digitale consente di bloccare la temperatura con password.
 - Al termine premere STOP e scollegare la spina.

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

TRITACARNE REFRIGERATI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni uso: pulire la bocca, la vite, il disco e la lama dopo ogni macinatura.
- Pulire l'esterno con un panno umido e poi asciugare.
- Prima della pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata o che l'interruttore sia spento.
- Non usare acidi o prodotti derivati.
- Non lavare l'apparecchio con acqua; l'acqua può entrare nel motore elettrico e bruciarlo.

02 Manutenzione

- Manutenzione eseguita solo da personale formato.
- Eseguire manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- I tritacarne richiedono manutenzione minima (motore e cuscinetti lubrificati).
- Cambio olio almeno ogni 6 mesi, in funzione dell'uso:
 - Rimuovere il tappo dell'olio sul fondo della macchina e scaricare l'olio esistente.
 - Versare circa 1,5 litri di olio per ingranaggi n. 140.
- Manutenzione del contattore: dopo avere staccato l'alimentazione, soffiare con aria secca.
- Pulire periodicamente l'insieme della bocca di alimentazione in funzione dell'uso.

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

TRITACARNE REFRIGERATI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	Controllare che la spina sia inserita; verificare i collegamenti elettrici.
Rumore proveniente dall'apparecchio	Potrebbero esserci frammenti di osso nella carne; arrestare l'apparecchio e controllare il prodotto.
L'apparecchio si è fermato	1) Verificare eventuali cadute di tensione. 2) In caso di sovraccarico: azionare brevemente in retromarcia (1–2 s), poi riprendere in avanti.
Il sistema di raffreddamento non funziona	Controllare il motore di raffreddamento, il tubo di rame avvolto, la carica di gas frigorifero e la ventola di raffreddamento.
Il materiale non esce	Controllare se c'è accumulo di materiale nella bocca di carico; se i fori del disco sono otturati, fermare, pulire il disco e riavviare.
Scarsa qualità di macinatura o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza	Non utilizzare l'apparecchio; contattare l'assistenza autorizzata se i problemi persistono.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Refrigerated meat mincing machines

Professional refrigerated meat mincers for industrial kitchens. Documented model variants show capacities of 400–700 kg/h and motor powers of 1.5 kW or 2.2 kW. Max. noise level: 65 dB. Food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked.

Scope: MRG.22.09 · MRG.22.10 · MRG.32.09 · MRG.32.10 · MRG.22.09-S · MRG.22.10-S · MRG.32.09-S · MRG.32.10-S



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
8

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 MEAT MINCING MACHINES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The unit can be carried by hand.
- Do not strike or drop during transport.

02 Installation & connection

- Place the unit on a flat, solid surface and prevent tipping risks.
- Installation and service must be performed by qualified, authorized personnel.
- Electrical connection must be made by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the value on the machine nameplate.
- Grounding must be connected to the nearest earth conductor in the distribution panel in accordance with standards.
- Main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations.

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

REFRIGERATED MEAT MINCING MACHINES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not operate the unit in areas with insufficient lighting.
- Never touch moving parts while the machine is running.
- Do not install near flammable or explosive materials.
- Do not run the machine idle (without load).
- Do not load the machine far below or above its capacity.
- Do not remove the hand-protection guard while feeding product.
- In case of fire or flare-up, quickly shut off gas valves and electrical switches (if present) and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- Damage caused by missing grounding is not covered by warranty.
- Do not touch the feed opening without protective equipment (risk of severing fingers).

02 Operation

- General: Before first use, wash and dry the screw, plate, blade and feed throat with hot water.
- EM.07 / EM.08 — Operation:
 - Set the main switch to FORWARD.
 - Feed a small amount of meat into the feed throat before tightening the throat nut to avoid damage to the plate and blade.
 - Maintain feeding while the machine runs; running plate and blade without product causes wear.
 - For 380 V models: on initial power-up check rotation direction; if rotation is wrong swap phases.
 - Use the plastic mallet to push meat into the feed opening.
 - Cooling: set the thermostat to ON to start the cooling system, OFF to stop; the digital controller can lock a setpoint with a password.
 - When finished set switch to STOP and unplug.

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

REFRIGERATED MEAT MINCING MACHINES

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every use: clean the throat, screw, plate and blade after each grinding operation.
- Clean external surfaces with a damp cloth and then dry.
- Before cleaning ensure the plug is removed from the socket or the switch is off.
- Do not use acids or acid-based cleaners.
- Do not wash the machine with water; water ingress can reach the electric motor and cause failure.

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out only by trained personnel.
- Perform periodic maintenance every 15 days.
- Meat mincers require minimal maintenance (motor and bearings are lubricated).
- Perform oil change at least every 6 months depending on use:
 - Remove the oil drain plug under the unit and drain the existing oil.
 - Refill with approximately 1.5 litres of gear oil no. 140.
- Contactor maintenance: after disconnecting electrical power, clean with a dry air blast.
- Clean the feed/throat assembly at intervals according to usage.

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

REFRIGERATED MEAT MINCING MACHINES

Troubleshooting

Problem	Check / action
Machine will not start	Check that the plug is inserted into the socket; inspect electrical connections.
Noise coming from the machine	Bone fragments may be present in the meat; stop the machine and inspect the product.
Machine stopped	1) Machine may stop due to voltage drop—check voltage. 2) If overloaded, run briefly in REVERSE then return to FORWARD and continue.
Cooling system not working	Check the cooling motor, the coiled copper tube, refrigerant charge and the cooling fan.
Material not discharged	Check for product accumulation in the feed throat; if plate holes are blocked stop the machine, clean the plate and restart.
Poor mince quality or failure of safety functions	Do not use the machine; contact authorized service if problems persist.

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