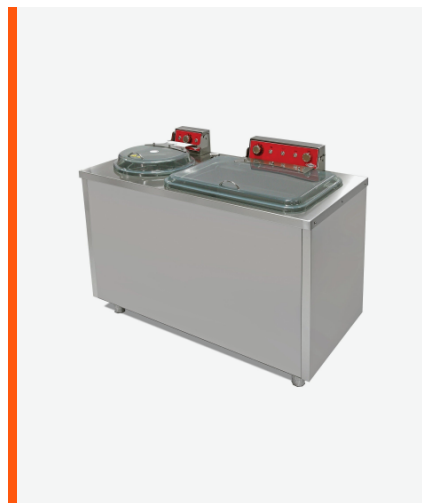


M&R GASTRO SCHWEIZ

Gemüse- und Salattrockner

Professioneller Gemüse- und Salattrockner für den industriellen Küchenbetrieb. Kapazität 4–20 kg/h, Trockenladung 2 / 10 kg, Trockenzeit 2 / 4 min. Waschtank 157 l. Motor 1000, Leistung 0,37 – 0,50 kW, Netz 380 V, Kabel 5x1,5 mm², Sicherung 32 A.
Abmessungen Produkt: 1300×660×987 mm; Verpackung: 1370×1370×1170 mm; Gewicht 134 kg.

Geltungsbereich: MRG.SYK.01 · SY.40-09 · SY.40-10 · SY.60-09 · SY.60-10



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
5

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

GEMÜSE- UND SALATTROCKNER

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden. Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken Sicherheitsvorschriften des Landes beachten, Verpackung entsorgen. Prüfen, ob alle Teile vollständig und während des Transports unbeschädigt sind. Lebensmittelberührende Teile aus Edelstahl; Kunststoffteile mit Materialkennzeichnung.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Umsturz sichern.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur durch fachkundige, konzessionierte Techniker durchgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Person.
- Die angelegte Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine Schutzerdung angeschlossen werden, entsprechend den Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Geräteerdung ist an die nächstliegende Erdungsleitung am Schaltschrank anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften vornehmen.

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

GEMÜSE- UND SALATTROCKNER

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs nicht bewegliche Teile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung versuchen zu arbeiten.
- Bei Brandgas- oder Flammenbildung alle Gasventile und den Schützscharter schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Deckel während des Betriebs nicht öffnen.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Waschen) – Tasten: A = Zeit einstellen, B = Kesselwasserablass, C = Pumpe Start, D = Start, E = Wasserabdrehradregelung.
- Waschablauf: Trommel sicher befestigen; Start drücken; Pumpen-Start drücken; warten bis Tank voll ist; Timer 0–5 Minuten einstellen; richtige Schleuderstufe mit der Wasserabdrehradregelung wählen; mit Kesselwasserablass das Wasser reduzieren oder vollständig ablassen.
- Bedienfeld (Trockner) – Tasten: A = Start, B = Zeit einstellen, C = Stop.
- Trocknerablauf: Nach dem Waschen Korb in den Trockner stellen; entsprechend der Maschinenkapazität gleichmässig beladen; Timer 0–5 Minuten einstellen; Start drücken; Gerät stoppt automatisch, wenn der Timer abgelaufen ist; nach Beendigung Gerät ausstecken. Stop drücken, um vor Ablauf der Zeit die Ladung zu entnehmen.

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

GEMÜSE- UND SALATTROCKNER

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Trocknen Trommel und Waschfilter entfernen und reinigen.
- Beim Reinigen und Warten stets Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch reinigen (kein fliessendes Wasser). Keine Säuren oder deren Derivate verwenden. Nie fliessendes Wasser zur Reinigung der Geräteschale verwenden (Gefahr des Eindringens von Wasser in Elektrik und Motor).

02 Wartung

- Wartungsarbeiten nur durch autorisiertes Personal durchführen.
- Wartung in zweiwöchigen Intervallen durchführen.
- Die Ablaufhöhe des Abwassers darf nicht höher sein als der Abstand des Ablaufrohres der Maschine; sonst kann das Gerät das Abwasser nicht ableiten.

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

GEMÜSE- UND SALATTROCKNER

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Gerät ist laut.	Prüfen, ob sich Material im Tank angesammelt hat. Bei Motorgeräuschen Maschine stoppen und autorisierten Service rufen.
Gerät hat angehalten.	Niedrige Spannung prüfen; bei Überlastung Material aus der Trommel entfernen und Motor abkühlen lassen.
Gemüse/Salate werden nicht richtig getrocknet oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät NIEMALS verwenden. Falls Probleme weiterbestehen, autorisierten Service kontaktieren.

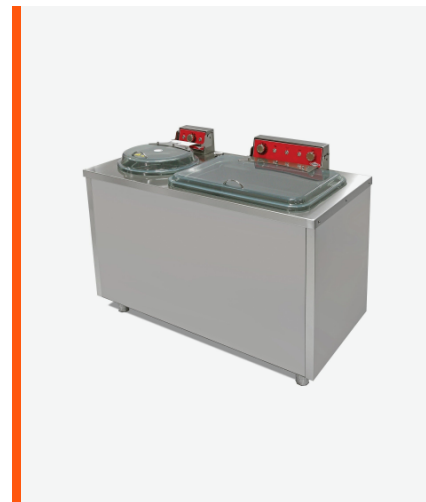
Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Sécheuse pour salades et légumes

Sécheuse professionnelle pour salades et légumes destinée aux cuisines industrielles. Capacité 4–20 kg/h, charge de séchage 2 / 10 kg, durée de séchage 2 / 4 min. Bac de lavage 157 l. Moteur 1000, puissance 0,37 – 0,50 kW, alimentation 380 V, câble 5x1,5 mm², fusible 32 A. Dimensions produit : 1300×660×987 mm ; emballage : 1370×1370×1170 mm ; poids 134 kg.

Champ d'application: MRG.SYK.01 · SY.40-09 · SY.40-10 · SY.60-09 · SY.60-10


M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
5

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

SÉCHEUSE POUR SALADES ET LÉGUMES

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 l'autre. Déplacement sur palette avec chariot élévateur.
- Déballage selon les règles de sécurité en vigueur dans le pays et élimination de l'emballage. Vérifier la présence et l'état des pièces. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques portent un symbole de matière.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant; prendre des précautions contre le renversement.
- Le technicien en charge de l'installation et du service doit être qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension appliquée correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Raccorder à la protection de l'installation (fusible principal et dispositif différentiel) conformément à la réglementation en vigueur.

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

SÉCHEUSE POUR SALADES ET LÉGUMES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments en mouvement 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-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flammes, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau.
- Ne pas ouvrir le couvercle supérieur pendant le fonctionnement.

02 Utilisation

- Panneau de commande (lavage) – Boutons : A = réglage du temps, B = vidange de la chaudière, C = démarrage de la pompe, D = démarrage, E = réglage de l'essorage de l'eau.
- Procédure de lavage : S'assurer que le tambour est correctement fixé ; appuyer sur Start ; appuyer sur Pump Start ; attendre que le réservoir soit rempli ; régler le minuteur entre 0–5 minutes ; contrôler le bon cycle d'essorage avec le réglage d'essorage ; appuyer sur Vidange pour réduire ou vidanger l'eau.
- Panneau de commande (séchage) – Boutons : A = Start, B = réglage du temps, C = Stop.
- Procédure de séchage : Après le lavage, placer le panier dans le séchoir ; répartir la charge de manière équilibrée selon la capacité ; régler le minuteur 0–5 minutes ; appuyer sur Start ; l'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps ; débrancher l'appareil après utilisation. Appuyer sur Stop pour retirer la charge avant la fin du temps.

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

SÉCHEUSE POUR SALADES ET LÉGUMES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque séchage, retirer et nettoyer le tambour et le filtre de lavage.
- Lors des opérations de maintenance et de nettoyage, toujours débrancher l'appareil ou couper le disjoncteur. Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide (pas d'eau courante). Ne pas utiliser d'acides ni de dérivés. Ne jamais nettoyer la surface avec de l'eau courante (risque d'infiltration d'eau dans l'électronique et le moteur).

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé.
- Effectuer la maintenance à des intervalles de deux semaines.
- La hauteur d'évacuation des eaux usées ne doit pas être supérieure à la distance de la sortie de l'appareil; sinon l'appareil ne peut pas évacuer les eaux usées.

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

SÉCHEUSE POUR SALADES ET LÉGUMES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil est bruyant.	Vérifier s'il y a des matières accumulées dans la cuve. Si le moteur est bruyant, arrêter et appeler le service agréé.
L'appareil s'est arrêté.	Contrôler la tension (basse tension possible). En cas de surcharge, retirer du matériau pour laisser refroidir le moteur.
Les légumes/les salades ne sèchent pas correctement ou les capteurs de sécurité ne fonctionnent pas.	NE PAS utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service agréé.

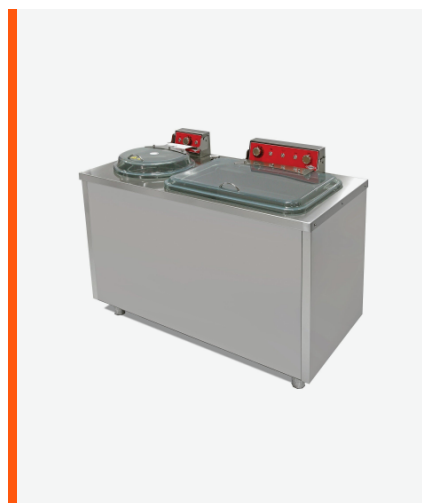
L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Essiccatore per insalate e verdure

Essiccatore professionale per insalate e verdure per uso in cucine industriali. Capacità 4–20 kg/h, carico di asciugatura 2 / 10 kg, tempo di asciugatura 2 / 4 min. Vasca di lavaggio 157 l. Motore 1000, potenza 0,37 – 0,50 kW, tensione 380 V, cavo 5x1,5 mm², fusibile 32 A. Dimensioni prodotto: 1300×660×987 mm; imballo: 1370×1370×1170 mm; peso 134 kg.

Campo di applicazione: MRG.SYK.01 · SY.40-09 · SY.40-10 · SY.60-09 · SY.60-10



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
5

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

ESSICCATORE PER INSALATE E VERDURE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato manualmente da un'area all'altra. Deve essere movimentato su pallet con muletto.
- Sdoganamento e smaltimento dell'imballo secondo le norme di sicurezza vigenti. Controllare la completezza e l'eventuale danneggiamento delle parti ricevute. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate con il simbolo del materiale.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e resistente; prendere misure per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere qualificato e avere le licenze aziendali previste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da persona autorizzata.
- 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 sul quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

ESSICCATORE PER INSALATE E VERDURE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare in quantità inferiore o superiore alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza dispositivi di protezione individuale idonei.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di potenza e usare un estintore; non usare mai acqua.
- Non aprire il coperchio superiore mentre il dispositivo è in funzione.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (lavaggio) – Pulsanti: A = impostazione tempo, B = scarico acqua caldaia, C = avvio pompa, D = Start, E = regolazione centrifuga acqua.
- Procedura di lavaggio: Assicurarsi che il tamburo sia correttamente fissato; premere Start; premere Pump Start; attendere che la vasca abbia acqua; impostare il timer 0–5 minuti; controllare il corretto ciclo di centrifuga con la regolazione; usare lo scarico per ridurre o svuotare l'acqua.
- Pannello di controllo (asciugatrice) – Pulsanti: A = Start, B = impostazione tempo, C = Stop.
- Procedura di asciugatura: Dopo il lavaggio inserire il cesto nell'asciugatrice; distribuire il carico in modo bilanciato secondo la capacità; impostare il timer 0–5 minuti; premere Start; il dispositivo si ferma automaticamente al termine del tempo; staccare la spina a fine ciclo. Premere Stop per estrarre gli articoli prima del tempo impostato.

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

ESSICCATORE PER INSALATE E VERDURE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni asciugatura rimuovere e pulire il tamburo e il filtro di lavaggio.
- Durante manutenzione e pulizia assicurarsi sempre che l'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore generale sia abbassato. Pulire le superfici esterne con un panno umido (no acqua corrente). Non usare acidi o derivati. Mai utilizzare acqua corrente per pulire la superficie: rischio di infiltrazione nell'elettronica e nel motore.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata solo da personale autorizzato.
- Eseguire la manutenzione a intervalli di due settimane.
- L'altezza di scarico delle acque reflue non deve essere superiore alla distanza dell'uscita della macchina; altrimenti la macchina non può scaricare le acque reflue.

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

ESSICCATORE PER INSALATE E VERDURE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare se l'apparecchio è inserito. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio è rumoroso.	Controllare se si è accumulato materiale nella vasca. Se il motore è rumoroso, fermarlo e chiamare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato.	Verificare la bassa tensione; in caso di sovraccarico rimuovere parte del materiale e lasciare raffreddare il motore.
Verdure/insalate non si asciugano correttamente o i sensori di sicurezza non funzionano.	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

Salad and vegetable dryer

Professional salad and vegetable dryer designed for industrial kitchens. Capacity 4–20 kg/h, drying load 2 / 10 kg, drying time 2 / 4 min. Washing tank 157 l. Motor 1000, power 0.37 – 0.50 kW, supply 380 V, cable 5x1.5 mm², fuse 32 A. Product dimensions: 1300×660×987 mm; packaging: 1370×1370×1170 mm; weight 134 kg.

Scope: MRG.SYK.01 · SY.40-09 · SY.40-10 · SY.60-09 · SY.60-10



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
5

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

SALAD AND VEGETABLE DRYER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- This appliance must not be moved by hand from area to area. Move on a pallet with a forklift truck.
- Unpack according to the safety codes and ordinances of the country and dispose of packaging. Check that all parts arrived and that there is no transport damage. Food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with their material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage on the appliance nameplate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earthing to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be done in accordance with current regulations.

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

SALAD AND VEGETABLE DRYER

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- 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 there is a fire or flame flare, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- The top lid must not be opened while the device is running.

02 Operation

- Control panel (Washing) – Buttons: A = Time setting, B = Caldron water drainage, C = Pump start, D = Start, E = Water spin regulation.
- Washing procedure: Ensure the drum is fully attached; press Start; press Pump Start; wait until the tank has water; set the timer 0–5 minutes; select the correct spin cycle with the Water Spin Regulation; press Caldron Water Drainage to reduce or drain the tank water.
- Control panel (Dryer) – Buttons: A = Start, B = Time setting, C = Stop.
- Drying procedure: When washing is complete place the basket in the dryer; load evenly according to machine capacity to prevent imbalance; set the timer 0–5 minutes; press Start; the device stops automatically when the timer finishes; unplug when done. Press Stop to remove items before the set time.

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

SALAD AND VEGETABLE DRYER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every drying cycle remove and clean the drum and wash filter.
- When performing maintenance and cleaning ALWAYS ensure the device is unplugged or the circuit breaker is off. Clean the outer surfaces with a wet cloth (no running water). Do not use acid or derivative materials. Never use running water on the device surface — this can cause water ingress into the electrics and motor.

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out only by authorized personnel.
- Perform maintenance at two-week intervals.
- The wastewater discharge height must not be higher than the distance of the machine's outlet pipe; otherwise the device cannot discharge the wastewater.

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

SALAD AND VEGETABLE DRYER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check electrical connections and voltage.
The appliance is noisy.	Check for material accumulated in the tank. If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. It may stop if overloaded; remove some material to allow the motor to cool.
Vegetables/salads are not drying correctly or safety sensors/functions are not working.	NEVER use the device. If these problems persist, contact authorized service.

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