

M&R GASTRO SCHWEIZ

Serviceeinheit — Oberablage mit Schiebeschale

Professionelle Serviceeinheit für den Einsatz in Industrieküchen.

Modelle, Abmessungen und Gewicht: MRG.BEN.31 —

1500×790×850/1350 mm, 99 kg; MRG.BEN.41 —

1800×790×850/1350 mm, 118 kg; MRG.BEN.31.AD —

1500×790×850/1350 mm, 99 kg; MRG.BEN.41.AD —

1800×790×850/1350 mm, 118 kg; MRG.BKU.10 / MRG.BKU.10.AH —

800×790×850/1350 mm, 75 kg. Betriebsspannung: 220–240 V.

Heizleistungsangaben in der Quelle: 3,6 kW (bei MRG.BEN.41.AD 3,5

kW). Kabelführung: 3×2,5 mm²; Absicherung in der Quelle: 3×16 A.



Geltungsbereich: MRG.BEN.31 · MRG.BEN.41 · MRG.BKU.10

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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

SERVICEEINHEIT — OBERABLAGER MIT SCHIEBESCHALE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

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

02 Installation & Anschluss

- Auf eine waagrechte, tragfähige Oberfläche stellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem, vom Hersteller lizenziertem Personal ausgeführt werden.
- Elektrischer Anschluss ist von einer autorisierten Person vorzunehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die anliegende Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdverbindung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltkasten nahe der elektrischen Installation anzuschließen.
- Anschluss an die Hauptsicherung und den FI (Leckstromschutzschalter) ist entsprechend den geltenden Vorschriften vorzunehmen.

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

SERVICEEINHEIT — OBERABLAGER MIT SCHIEBESCHALE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart brennbarer oder explosionsgefährlicher Stoffe aufstellen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen im Einsatzbereich: Gasventile und Schützkontakte schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Keine salzhaltigen Stoffe auf die Lebensmittelfläche streuen ("Do not salt away materials onto the food unit shelf").

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = OFF-Position; B = ON-Position; C = Signallampe; D = Thermostat; E = Lampentaste.
- Vor der ersten Inbetriebnahme die Außenseite und die Behälter reinigen und trocknen.
- Gerät einstecken.
- Genügend Wasser in den Tank einfüllen entsprechend seiner Kapazität.
- Auf (I)-Position schalten und gewünschte Heizstufe einstellen.
- Die zu erwärmenden / neutral zu haltenden Materialien in den Tank legen.
- Die Beleuchtung nach Bedarf einschalten.
- Nach Beendigung des Betriebs das Gerät ausstecken.

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

SERVICEEINHEIT — OBERABLAGE MIT SCHIEBESCHALE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Die Vitrine mit nicht scheuerndem Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen und mit weichem Tuch trocknen.
- Bain-marie-Behälter und obere Ablagen mit heißem Seifenwasser und Kunststoffbürste reinigen, dann mit klarem heißem Wasser abspülen.
- Wassertank über das Ablassventil entleeren und reinigen. Vor dem Ablassen abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht mit Wasser abspritzen; andernfalls kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung und Reparaturen nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Reinigung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Ventile und Anschlüsse entsprechend der Nutzungsfrequenz mit heißem Seifenwasser und Bürste reinigen, anschließend mit sauberem Wasser nachspülen.

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

SERVICEEINHEIT — OBERABLAGER MIT SCHIEBESCHALE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen prüfen. 3) Prüfen, ob die Sicherung eingeschaltet ist.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	1) Das Gerät kann bei Unterspannung stoppen — Spannungswert prüfen. 2) Der Thermostat schaltet die Heizung bei Erreichen der eingestellten Temperatur automatisch ab; die Heizer schalten wieder ein, wenn die Temperatur sinkt.
Die Speisen werden nicht warm gehalten.	1) Heizsystem prüfen. 2) Prüfen, ob ausreichend Wasser im Tank ist. 3) Ablassventil prüfen.
Materialqualität ungeeignet oder eine Sicherheitsfunktion arbeitet 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

Unité de service — tablette supérieure avec plateau coulissant

Unité de service professionnelle destinée aux cuisines industrielles.
Modèles, dimensions et poids : MRG.BEN.31 — 1500×790×850/1350 mm, 99 kg ; MRG.BEN.41 — 1800×790×850/1350 mm, 118 kg ; MRG.BEN.31.AD — 1500×790×850/1350 mm, 99 kg ; MRG.BEN.41.AD — 1800×790×850/1350 mm, 118 kg ; MRG.BKU.10 / MRG.BKU.10.AH — 800×790×850/1350 mm, 75 kg. Tension de fonctionnement : 220–240 V. Puissance de chauffage indiquée : 3,6 kW (MRG.BEN.41.AD : 3,5 kW). Section de câble : 3×2,5 mm² ; protection indiquée : 3×16 A.



Champ d'application: MRG.BEN.31 · MRG.BEN.41 · MRG.BKU.10

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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

UNITÉ DE SERVICE — TABLETTE SUPÉRIEURE AVEC PLATEAU COULISSANT

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Cet appareil ne doit pas être déplacé à la main d'une zone à une autre ; transport sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol droit et solide ; prendre des dispositions contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des licences fournies par le fabricant.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la borne de terre du tableau électrique la plus proche de l'installation.
- Le branchement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément aux réglementations en vigueur.

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

UNITÉ DE SERVICE — TABLETTE SUPÉRIEURE AVEC PLATEAU COULISSANT

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 matériaux inflammables ou explosifs.
- 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 utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flammes : couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous les dommages dus à une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas répandre de sel ou de matériaux salés sur l'étagère destinée aux aliments.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = position OFF ; B = position ON ; C = témoin lumineux ; D = thermostat ; E = bouton de lampe.
- Avant la première utilisation, nettoyer et sécher la surface extérieure et les bacs.
- Brancher l'appareil.
- Ajouter suffisamment d'eau dans le réservoir selon sa capacité.
- Passer sur la position (I) et régler la chaleur souhaitée.
- Placer les aliments à maintenir chauds ou neutres dans le réservoir.
- Allumer la lampe d'éclairage selon les besoins.
- Après utilisation, débrancher l'appareil.

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

UNITÉ DE SERVICE — TABLETTE SUPÉRIEURE AVEC PLATEAU COULISSANT

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant chaque nettoyage, toujours couper l'appareil et le débrancher de l'alimentation.
- Nettoyer la vitrine avec un produit non abrasif et de l'eau chaude, puis sécher avec un chiffon doux.
- Laver la cuve bain-marie et les étagères supérieures à l'eau savonneuse chaude avec une brosse en plastique, puis rincer à l'eau chaude propre.
- Vidanger le réservoir d'eau en ouvrant la vanne de vidange et nettoyer. Avant la vidange, laisser refroidir l'eau.
- Ne pas laver l'appareil à grande eau ; le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Effectuer un nettoyage périodique de l'appareil tous les 15 jours.
- Nettoyer les vannes et les raccords à l'eau savonneuse chaude et à la brosse selon la fréquence d'utilisation, puis rincer à l'eau propre.

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

UNITÉ DE SERVICE — TABLETTE SUPÉRIEURE AVEC PLATEAU COULISSANT

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques. 3) Vérifier l'état du fusible.
L'appareil s'est arrêté.	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension. 2) Le thermostat coupe automatiquement le chauffage lorsqu'il atteint la température souhaitée ; les éléments chauffants se remettent en marche quand la température baisse.
Les aliments ne restent pas chauds.	1) Vérifier le système de chauffage. 2) Vérifier qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir. 3) Vérifier la vanne de vidange.
Qualité des aliments inappropriée ou une fonction de sécurité ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces 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

Unità di servizio — ripiano superiore con vassoio scorrevole

Unità di servizio professionale per cucine industriali. Modelli, dimensioni e peso: MRG.BEN.31 — 1500×790×850/1350 mm, 99 kg; MRG.BEN.41 — 1800×790×850/1350 mm, 118 kg; MRG.BEN.31.AD — 1500×790×850/1350 mm, 99 kg; MRG.BEN.41.AD — 1800×790×850/1350 mm, 118 kg; MRG.BKU.10 / MRG.BKU.10.AH — 800×790×850/1350 mm, 75 kg. Tensione di funzionamento: 220–240 V. Potenza di riscaldamento indicata: 3,6 kW (MRG.BEN.41.AD: 3,5 kW). Sezione cavo: 3×2,5 mm²; protezione indicata: 3×16 A.



Campo di applicazione: MRG.BEN.31 · MRG.BEN.41 · MRG.BKU.10

M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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

mrgastro.ch

UNITÀ DI SERVIZIO — RIPIANO SUPERIORE CON VASSOIO SCORREVOLE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo apparecchio non può essere spostato manualmente da un'area all'altra; deve essere movimentato su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e stabile; prendere le misure necessarie per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere specializzato e in possesso delle licenze aziendali.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa dotata di messa a terra secondo le norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile generale e al dispositivo differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

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

UNITÀ DI SERVIZIO — RIPIANO SUPERIORE CON VASSOIO SCORREVOLE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare 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 meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di comando elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere l'incendio.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non versare materiali salati sul ripiano destinato agli alimenti.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = posizione OFF; B = posizione ON; C = spia; D = termostato; E = pulsante lampada.
- Pulire e asciugare la superficie esterna e i vaschetti prima del primo uso.
- Inserire la spina nella presa.
- Aggiungere acqua al serbatoio secondo la sua capacità.
- Portare l'interruttore su (I) e impostare il calore desiderato.
- Inserire i materiali da mantenere caldi o neutri nel serbatoio.
- Accendere la lampada di illuminazione se necessario.
- Al termine dell'uso, togliere la spina.

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

UNITÀ DI SERVIZIO — RIPIANO SUPERIORE CON VASSOIO SCORREVOLE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni uso: spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la vetrina con detergente non abrasivo e acqua calda; asciugare con un panno morbido.
- Lavare la vasca bain-marie e i ripiani superiori con acqua calda e sapone e spazzola in plastica; risciacquare con acqua calda pulita.
- Svuotare il serbatoio d'acqua aprendo la valvola di scarico e pulirlo. Prima dello svuotamento lasciare raffreddare l'acqua.
- Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la pulizia periodica dell'apparecchio ogni 15 giorni.
- Pulire le valvole e i raccordi con acqua calda e saponata e una spazzola in base alla frequenza d'uso, quindi risciacquare con acqua pulita.

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

UNITÀ DI SERVIZIO — RIPIANO SUPERIORE CON VASSOIO SCORREVOLE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici. 3) Controllare il fusibile.
L'apparecchio si è fermato.	1) L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione — verificare la tensione. 2) Il termostato interrompe il riscaldamento quando raggiunge la temperatura impostata; gli elementi riscaldanti si riattivano quando la temperatura diminuisce.
I materiali non vengono mantenuti caldi.	1) Controllare il sistema di riscaldamento. 2) Verificare che il serbatoio contenga acqua a sufficienza. 3) Controllare la valvola di scarico.
Qualità dei materiali non idonea o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	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

Service unit — top shelf with sliding tray

Professional service unit designed for use in industrial kitchens.

Models, dimensions and weight: MRG.BEN.31 —

1500×790×850/1350 mm, 99 kg; MRG.BEN.41 —

1800×790×850/1350 mm, 118 kg; MRG.BEN.31.AD —

1500×790×850/1350 mm, 99 kg; MRG.BEN.41.AD —

1800×790×850/1350 mm, 118 kg; MRG.BKU.10 / MRG.BKU.10.AH —

800×790×850/1350 mm, 75 kg. Operating voltage: 220–240 V.

Heating power indicated in the source: 3.6 kW (MRG.BEN.41.AD: 3.5 kW). Cable cross-section: 3×2.5 mm²; fuse/insurance indicated: 3×16 A.



Scope: MRG.BEN.31 · MRG.BEN.41 · MRG.BKU.10

M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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

SERVICE UNIT — TOP SHELF WITH SLIDING TRAY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- This appliance must not be moved by hand from area to area; it must be moved on a pallet with 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 company's installation/service licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance rating plate.
- 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 the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be carried out in accordance with applicable regulations.

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

SERVICE UNIT — TOP SHELF WITH SLIDING TRAY

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- 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 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.
- Do not salt materials onto the food unit shelf.

02 Operation

- Control panel: A = OFF position; B = ON position; C = Signal lamp; D = Thermostat; E = Lamp button.
- Clean the outer surface and material tanks and dry before first use.
- Plug in the appliance.
- Add enough water to the tank according to its capacity.
- Switch to the (I) position and set the desired heat.
- Place the materials to be kept hot or neutral into the tank.
- Turn on the lighting lamp as required.
- After operation is completed, unplug the appliance.

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

SERVICE UNIT — TOP SHELF WITH SLIDING TRAY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- CLEANING AND MAINTENANCE AFTER EVERY USE: Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the showcase with a non-abrasive detergent and hot water and dry it with a soft cloth.
- Wash the bain-marie unit and upper shelves with hot soapy water and a plastic brush; then rinse with clean hot water.
- Drain the water tank by opening the drainage valve and clean it. Before draining, allow the water to cool.
- Do not wash the appliance with water jets; otherwise the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Perform periodic cleaning of the appliance once every 15 days.
- Clean valves and connections with hot soapy water and a brush according to frequency of use; then rinse with clean water.

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

SERVICE UNIT — TOP SHELF WITH SLIDING TRAY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check whether the appliance is plugged in. 2) Check the electrical connections. 3) Check whether the fuse is on.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2) When the set temperature is reached the thermostat stops the heat automatically; when the temperature falls the heaters switch in again.
Materials are not kept hot.	1) Check the heating system. 2) Check whether there is enough water in the tank. 3) Check the drainage valve.
Materials quality is not suitable 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.