

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Shawarma-Maschinen

Professionelle elektrische Shawarma-Maschinen, entwickelt für den Einsatz in Großküchen. Drei Modellvarianten: MRG.DN.170 (Abmessungen 568×706×964 mm, Gewicht 36 kg, Verpackung 740×650×990 mm), MRG.DN.171 (568×705×1158 mm, 41 kg, Verpackung 740×650×1220 mm), MRG.DN.172 (568×706×1337 mm, 53 kg, Verpackung 620×720×1320 mm). Elektrische Daten (Betriebsspannung 380 V): MRG.DN.170: 3 Brenner, 4,2 kW, Kabel 5x2,5, Sicherung 3x16 A; MRG.DN.171: 4 Brenner, 5,6 kW, Kabel 5x2,5, Sicherung 3x16 A; MRG.DN.172: 5 Brenner, 7 kW, Kabel 5x2,5, Sicherung 3x25 A.



Geltungsbereich: MRG.DN.170 · MRG.DN.171 · MRG.DN.172

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

ELEKTRISCHE SHAWARMA-MASCHINEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden.
- Transport auf einer Palette mittels Gabelstapler (Forklift) durchführen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; gegen Umsturz geeignete Maßnahmen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Befugnis durchgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Fachperson erfolgen.
- Die anliegende Spannung muss mit der auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung am nächstliegenden Erdungsanschluss im Schaltschrank anschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß geltenden Vorschriften durchführen.
- Ist der Aufstellort mit nichtbrennbarer Wärmedämmung versehen, beträgt der Abstand zwischen Geräten 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Abzugshaube (Chimney hood) betrieben werden.

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

ELEKTRISCHE SHAWARMA-MASCHINEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Maschine laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand die elektrische Steuerung (Contactor) sofort ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Beschriftung): A: Stop/OFF, B: 1. Stufe Wärme, C: 2. Stufe Wärme, D: (1) Rechtslauf, E: (0) Aus, F: (2) Linkslauf.
- Betriebsschritte:
 1. Netzstecker einstecken.
 2. Spieße entfernen und das Fleisch aufspießen.
 3. Zum Einschalten der Strahler die gewünschte Wärmestufe wählen.
 4. Motor einschalten, um den Spieß zu betreiben.
 5. Schalterstellung (1) bewirkt Rechtslauf, Stellung (2) bewirkt Linkslauf des Spießes.
 6. Während der Vor-/Zurückbewegung des Spießes den Abstand zwischen Strahler und Spieß anpassen.
 7. Garfleisch mit den Aufnahmeklingen in die Ablaufschale leiten.
 8. Nach dem Garprozess Strahler ausschalten.
 9. Zum Abschalten des Spießmotors Gerät ausschalten oder Netzstecker ziehen.

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

ELEKTRISCHE SHAWARMA-MASCHINEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Gebrauch Körper, Ablaufschale, Spieß und Strahler reinigen.
- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Fleischreste und verbranntes Öl in der Ablaufschale in heißes Wasser einweichen und mit einem Spachtel entfernen.
- Bei Modellen mit Glas die Hitzeglasoberfläche nach jedem Gebrauch reinigen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Niedriger Wartungsaufwand; Motor und Kugellager sind geschmiert.
- Gleitführungen der Shawarma-Maschine warten.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

ELEKTRISCHE SHAWARMA-MASCHINEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät startet nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Fleisch wird nicht gut gegart.	1. Abstand zwischen Spieß und Strahler prüfen. 2. Nicht mehr Fleisch aufspießen als die Kapazität des Spießes.
Gerät hat angehalten.	Das Gerät kann aufgrund niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Spannung prüfen.
Qualität der Zubereitung oder Sicherheitsfunktionen fehlerhaft.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Machines à shawarma électriques

Machines à shawarma électriques professionnelles, conçues pour cuisines collectives. Trois modèles : MRG.DN.170 (568×706×964 mm, 36 kg, emballage 740×650×990 mm), MRG.DN.171 (568×705×1158 mm, 41 kg, emballage 740×650×1220 mm), MRG.DN.172 (568×706×1337 mm, 53 kg, emballage 620×720×1320 mm). Données électriques (tension de service 380 V) : MRG.DN.170 : 3 brûleurs, 4,2 kW, câble 5x2,5, fusible 3x16 A ; MRG.DN.171 : 4 brûleurs, 5,6 kW, câble 5x2,5, fusible 3x16 A ; MRG.DN.172 : 5 brûleurs, 7 kW, câble 5x2,5, fusible 3x25 A.



Champ d'application: MRG.DN.170 · MRG.DN.171 · MRG.DN.172

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

MACHINES À SHAWARMA ÉLECTRIQUES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Transporter sur palette à l'aide d'un chariot élévateur (forklift).

02 Installation & raccordement

- Placer sur un sol droit et stable ; prendre des dispositions contre tout basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être réalisées uniquement par du personnel qualifié et autorisé.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre ; la terre de l'appareil doit être reliée au conducteur de terre le plus proche du tableau.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif différentiel doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique ininflammable, l'espacement entre appareils doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte.

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

MACHINES À SHAWARMA ÉLECTRIQUES

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 à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement la commande électrique (contacteur) et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle (étiquettes) : A : Stop/OFF, B : 1re étape chaleur, C : 2e étape chaleur, D : (1) sens horaire, E : (0) arrêt, F : (2) sens antihoraire.
- Mode d'emploi :
 1. Brancher l'appareil.
 2. Retirer les broches et embrocher les viandes.
 3. Pour allumer les radiants, sélectionner le niveau de chaleur souhaité.
 4. Mettre en marche le moteur électrique pour faire tourner la broche.
 5. En position (1) la broche tourne dans le sens horaire ; en position (2) dans le sens antihoraire.
 6. Pendant le mouvement avant-arrière de la broche, ajuster la distance entre radiant et broche.
 7. Les viandes cuites peuvent être dirigées vers le bac de récupération à l'aide des couteaux shawarma.
 8. Après la cuisson, couper les radiants.
 9. Pour arrêter le moteur de la broche, éteindre l'appareil ou débrancher.

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

MACHINES À SHAWARMA ÉLECTRIQUES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyer la carrosserie, le bac de récupération, la broche et les radiants.
- Toujours couper l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant directement de l'eau, le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Faire tremper les résidus de viande et d'huile brûlée dans la cuve de récupération à l'eau chaude et gratter avec une spatule.
- Sur les machines avec verre, nettoyer la vitre thermique après chaque utilisation.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Faible entretien requis (moteur et roulements à billes lubrifiés).
- Assurer l'entretien des glissières mobiles de la machine.
- L'entretien du contacteur doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

MACHINES À SHAWARMA ÉLECTRIQUES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension.
Les viandes ne sont pas bien cuites.	1. Vérifier la distance entre broche et radiant. 2. Ne pas mettre plus de viande sur la broche que sa capacité.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension. Dans ce cas, vérifier la tension.
Qualité de cuisson ou fonctions de sécurité non conformes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter un service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Macchine per shawarma elettriche

Macchine per shawarma elettriche professionali, progettate per cucine industriali. Tre modelli: MRG.DN.170 (568×706×964 mm, 36 kg, imballo 740×650×990 mm), MRG.DN.171 (568×705×1158 mm, 41 kg, imballo 740×650×1220 mm), MRG.DN.172 (568×706×1337 mm, 53 kg, imballo 620×720×1320 mm). Dati elettrici (tensione di esercizio 380 V): MRG.DN.170: 3 bruciatori, 4,2 kW, cavo 5x2,5, fusibile 3x16 A; MRG.DN.171: 4 bruciatori, 5,6 kW, cavo 5x2,5, fusibile 3x16 A; MRG.DN.172: 5 bruciatori, 7 kW, cavo 5x2,5, fusibile 3x25 A.



Campo di applicazione: MRG.DN.170 · MRG.DN.171 · MRG.DN.172

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

MACCHINE PER SHAWARMA ELETTRICHE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un punto all'altro.
- Trasportare su pallet con muletto (forklift).

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano diritto e resistente; adottare misure anticaduta.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.
- 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; collegare la messa a terra al punto di terra più vicino nell'impianto.
- Il collegamento alla protezione principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza tra apparecchi deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa aspirante.

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

MACCHINE PER SHAWARMA ELETTRICHE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, spegnere rapidamente il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- I danni causati da assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (etichettatura): A: Stop/OFF, B: 1^a tappa calore, C: 2^a tappa calore, D: (1) senso orario, E: (0) spento, F: (2) senso antiorario.
- Procedura di funzionamento:
 1. Inserire la spina dell'apparecchio.
 2. Rimuovere gli spiedi e infilare le carni sugli spiedi.
 3. Per accendere gli elementi radianti, selezionare l'impostazione di calore desiderata.
 4. Accendere il motore elettrico per far funzionare lo spiedo.
 5. In posizione (1) lo spiedo ruota in senso orario; in posizione (2) in senso antiorario.
 6. Durante il movimento avanti-indietro dello spiedo regolare la distanza tra radianti e spiedo.
 7. Le carni cotte possono essere convogliate nella vaschetta di raccolta mediante le lame shawarma.
 8. Dopo la cottura spegnere i radianti.
 9. Per arrestare il motore dello spiedo spegnere o scollegare l'apparecchio.

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

MACCHINE PER SHAWARMA ELETTRICHE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni cottura pulire la struttura, la vaschetta di raccolta, lo spiedo e i radianti.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Non usare detergenti abrasivi perché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Immergere i residui di carne e l'olio bruciato accumulati nella vaschetta in acqua calda e raschiare con una spatola.
- Sui modelli con vetro pulire il vetro termico dopo ogni utilizzo.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Richiede poca manutenzione (motore e cuscinetti a sfere lubrificati).
- Manutenere le guide mobili della macchina per shawarma.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.

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

MACCHINE PER SHAWARMA ELETTRICHE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1. Controllare che l'apparecchio sia collegato. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
Le carni non sono ben cotte.	1. Controllare la distanza tra spiedo e radianti. 2. Non mettere sulla spiedo più carne della sua capacità.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione.
Cottura non conforme o funzioni di sicurezza non operative.	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare un centro assistenza autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Shawarma machines (electrical)

Professional electrical shawarma machines designed for use in industrial kitchens. Three models: MRG.DN.170 (568×706×964 mm, 36 kg, packaging 740×650×990 mm), MRG.DN.171 (568×705×1158 mm, 41 kg, packaging 740×650×1220 mm), MRG.DN.172 (568×706×1337 mm, 53 kg, packaging 620×720×1320 mm). Electrical data (operating voltage 380 V): MRG.DN.170: 3 burners, 4,2 kW, cable 5x2,5, fuse 3x16 A; MRG.DN.171: 4 burners, 5,6 kW, cable 5x2,5, fuse 3x16 A; MRG.DN.172: 5 burners, 7 kW, cable 5x2,5, fuse 3x25 A.



Scope: MRG.DN.170 · MRG.DN.171 · MRG.DN.172

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

SHAWARMA MACHINES (ELECTRICAL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on a flat, sturdy surface and take measures against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel with appropriate authorization.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure the connected voltage matches the voltage on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet; connect the appliance earth to the nearest earthing point in the panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- If the location is covered with nonflammable thermal insulation material, the distance between units must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

SHAWARMA MACHINES (ELECTRICAL)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance near 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 personal protective equipment.
- If a fire occurs, switch off the electric contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel (labels): A: Stop/OFF, B: 1. Stage Heat, C: 2. Stage Heat, D: (1) Clockwise, E: (0) Switch Off, F: (2) Anticlockwise.
- Operating steps:
 1. Plug in the appliance.
 2. Remove the skewers and place the meats on the skewers.
 3. To fire the radiants, switch to the desired heat setting.
 4. Switch on the electric motor to operate the skewer.
 5. In switch position (1) the skewer turns clockwise; in (2) it turns anticlockwise.
 6. While the skewer moves forward-back, adjust the distance between radiants and skewer as needed.
 7. Cooked meats can be collected in the spillage tray with the help of the shawarma blades.
 8. After cooking, switch off the radiants.
 9. To turn off the skewer motor, switch off the appliance or unplug it.

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

SHAWARMA MACHINES (ELECTRICAL)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every meat cooking process, clean the body, spillage tray, skewer and radiants.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise the electric motor may get damaged.
- Soak residues of meat and burnt oil accumulated in the spillage tray in hot water and scrape with a spatula.
- On shawarma machines with glass, clean the thermal glass after every use.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- The shawarma machines require low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Maintain the moving slides of the shawarma machines.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.

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

SHAWARMA MACHINES (ELECTRICAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage.
Meats are not cooked well.	1. Check the distance between skewer and radiants. 2. Do not put more meat on the skewer than its capacity.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Cooking quality poor or safety functions not working.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorised service.

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