

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Spiral-Teigknetmaschine — Modelle SH.01–SH.06

Professionelle Spiral-Teigknetmaschinen für gewerbliche Küchen.  
Sechs Modelle (SH.01–SH.06). Netzspannung 380 V. Modelle SH.04,  
SH.05 und SH.06 sind für Pizzateig ausgelegt; für harten Teig nicht  
empfohlen.

Geltungsbereich: SH.01 · SH.02 · SH.03 · SH.04 · SH.05 · SH.06



M&R GASTRO  
Professional

GELTUNGSBEREICH  
6

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

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE — MODELLE SH.01–SH.06

# Transport & Aufstellung

## Installation & Anschluss

### 01 Transport & Aufstellung

- Dieses Gerät darf nicht per Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden. Transport nur auf Paletten mit Gabelstapler.

### 02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; erforderliche Massnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundige Techniker mit entsprechenden Lizenzen durchführen lassen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch eine autorisierte Person ausführen.
- Sicherstellen, dass die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät ist an eine geerdete Steckdose anzuschliessen (gemäss geltenden Sicherheitsregeln und Normen).
- Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung an der Schalttafel zu verbinden, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften vornehmen.

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

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE — MODELLE SH.01–SH.06

# Sicherheit

## Bedienung

### 01 Sicherheit

- Nur von geschultem Personal bedienen.
- Nicht an schlecht beleuchteten Orten verwenden.
- Während des Betriebs keine sich bewegenden Teile berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Maschine laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer alle Gasventile und den elektrischen Kontaktor schnell ausschalten und Feuerlöscher benutzen; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Während des Knetens die Hand nicht in die Schüssel führen (Verletzungsgefahr).

### 02 Bedienung

- Vor dem Betrieb die Schüssel mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken wischen.
- Deckel der Schüssel anheben und Mehl bis zur Kapazität einfüllen; ausreichend Wasser zugeben.
- Ist die Wassermenge nicht ausreichend, Wasser durch die Deckelöffnung zugeben, ohne den Deckel anzuheben.
- Zum Starten die START-Taste drücken.
- Bei Betrieb mit 380 V darauf achten, dass die Drehrichtung beim ersten Einschalten der Richtungspfeil entspricht.
- Für die Geschwindigkeit LOW auf 1 und HIGH auf 2 einstellen.
- Den Timer verwenden, mit links/rechts einstellen; bei Ablauf der Zeit stoppt das Gerät.
- Zum Stoppen die STOP-Taste drücken.
- Nach Abschluss des Betriebes die Stromversorgung stecken oder Netzstecker ziehen.

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

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE — MODELLE SH.01–SH.06

# Reinigung

## Wartung

### 01 Reinigung

- Äussere Oberflächen, Rührwerk und Schüssel mit heissem Wasser reinigen und anschliessend trocknen.
- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können gefährliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, andernfalls kann der Elektromotor beschädigt werden.

### 02 Wartung

- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Wartung nur durch fachkundige Person durchführen lassen.
- Geringer Wartungsaufwand (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Wartung des Schützes mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE — MODELLE SH.01–SH.06

# Störungsbehebung

| Problem                                                                | Prüfung / Massnahme                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät läuft nicht.                                                     | 1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3) Sicherheitsschutz des Schüssel-Deckels prüfen. 4) Notastaster prüfen.                                                                        |
| Gerät ist laut.                                                        | 1) Prüfen, ob ausreichend Wasser und Mehl in der Schüssel sind. 2) Rührwerk prüfen. 3) Wenn der Motor Geräusche macht, Gerät stoppen und autorisierten Service rufen.                                                                   |
| Gerät hat sich ausgeschaltet.                                          | 1) Gerät kann bei Unterspannung stoppen – Spannung prüfen. 2) Gerät kann bei Überlast stoppen – Teile aus der Schüssel entfernen und Motor abkühlen lassen. 3) Wenn Motorfehleranzeige leuchtet, Fehler beheben und wieder einschalten. |
| Schlechter Knetvorgang oder Sicherheitsfunktionen funktionieren nicht. | 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

# Pétrin spiral — Modèles SH.01–SH.06

Pétrins spiraux professionnels pour cuisines industrielles. Six modèles (SH.01–SH.06). Tension d'alimentation 380 V. Les modèles SH.04, SH.05 et SH.06 sont destinés à la pâte à pizza ; non conseillés pour les pâtes dures.

Champ d'application: SH.01 · SH.02 · SH.03 · SH.04 · SH.05 · SH.06



M&R GASTRO  
Professional

CHAMP D'APPLICATION  
6

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

PÉTRIN SPIRAL — MODÈLES SH.01–SH.06

# Transport & mise en place

## Installation & raccordement

### 01 Transport & mise en place

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

### 02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol horizontal et solide ; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- Installation et entretien uniquement par du personnel qualifié disposant des licences appropriées.
- Raccordement à l'alimentation électrique uniquement par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension raccordée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'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 ligne de terre du panneau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif de courant de fuite doit être effectué conformément aux règlements en vigueur.

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

PÉTRIN SPIRAL — MODÈLES SH.01–SH.06

# Sécurité

## Utilisation

### 01 Sécurité

- Utiliser uniquement par du personnel formé.
- 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 matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement toutes les conduites de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas mettre la main dans la cuve pendant le pétrissage (risque de blessure grave).

### 02 Utilisation

- Avant l'utilisation, nettoyer la cuve avec un chiffon humide et sécher.
- Soulever le couvercle de la cuve et verser la farine jusqu'à la capacité ; ajouter suffisamment d'eau.
- Si la quantité d'eau est insuffisante, ajouter de l'eau par l'ouverture du couvercle sans le soulever.
- Pour démarrer, appuyer sur le BOUTON START.
- En fonctionnement 380 V, lors de la première mise sous tension, vérifier que le sens de rotation correspond à la flèche.
- Régler la vitesse : 1 = basse, 2 = haute.
- Utiliser la minuterie en la réglant à gauche ou à droite ; à l'expiration du temps, l'appareil s'arrête.
- Appuyer sur le BOUTON STOP pour arrêter.
- Après l'utilisation, débrancher l'alimentation électrique.

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

PÉTRIN SPIRAL — MODÈLES SH.01–SH.06

# Nettoyage

## Entretien

### 01 Nettoyage

- Nettoyer la surface extérieure, le batteur et la cuve avec de l'eau chaude puis sécher.
- Toujours couper l'alimentation et déconnecter avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs (risque de résidus nocifs).
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

### 02 Entretien

- Effectuer une maintenance périodique tous les 15 jours.
- La maintenance doit être réalisée par une personne qualifiée.
- Faible entretien requis (le moteur et les roulements sont lubrifiés).
- L'entretien du contacteur doit être effectué 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.**

PÉTRIN SPIRAL — MODÈLES SH.01–SH.06

# Dépannage

| Problème                                                                  | Contrôle / mesure                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                             | 1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier la sécurité du couvercle de la cuve. 4) Vérifier le bouton d'arrêt d'urgence.                                                                                               |
| L'appareil est bruyant.                                                   | 1) Vérifier qu'il y a suffisamment d'eau et de farine dans la cuve. 2) Vérifier le mélangeur. 3) Si le moteur est bruyant, arrêter et appeler le service agréé.                                                                                                                       |
| L'appareil s'est arrêté.                                                  | 1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension – vérifier la tension. 2) L'appareil peut s'arrêter en cas de surcharge – retirer une partie de la charge et laisser refroidir le moteur. 3) Si l'indicateur d'erreur moteur signale un défaut, corriger l'erreur et redémarrer. |
| Qualité du pétrissage insuffisante ou fonctions de sécurité défaillantes. | Ne pas utiliser l'appareil. Si les 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

# Impastatrice a spirale — Modelli SH.01–SH.06

Impastatrici a spirale professionali per cucine industriali. Sei modelli (SH.01–SH.06). Tensione di alimentazione 380 V. I modelli SH.04, SH.05 e SH.06 sono progettati per impasti di pizza; non consigliati per impasti duri.

**Campo di applicazione:** SH.01 · SH.02 · SH.03 · SH.04 · SH.05 · SH.06



M&R GASTRO  
**Professional**

CAMPO DI APPLICAZIONE  
**6**

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

IMPASTATRICE A SPIRALE — MODELLI SH.01-SH.06

# Trasporto & posizionamento

## Installazione & collegamento

01

### Trasporto & posizionamento

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

02

### Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano orizzontale e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da tecnici qualificati con relative licenze.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione collegata 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 applicabili).
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'installazione elettrica.
- Il collegamento alla protezione principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito conformemente alla normativa vigente.

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

IMPASTATRICE A SPIRALE — MODELLI SH.01-SH.06

# Sicurezza

## Utilizzo

### 01 Sicurezza

- Uso riservato a personale addestrato.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare gli organi mobili 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 tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non inserire la mano nella ciotola durante l'impasto (pericolo di lesioni gravi).

### 02 Utilizzo

- Prima dell'uso pulire la ciotola con un panno umido e asciugare.
- Sollevare il coperchio della ciotola e inserire la farina fino alla capacità; aggiungere acqua sufficiente.
- Se la quantità di acqua non è sufficiente, aggiungere acqua attraverso l'apertura del coperchio senza sollevare il coperchio.
- Per avviare premere il pulsante START.
- In caso di funzionamento a 380 V, al primo avvio verificare che il senso di rotazione corrisponda alla freccia.
- Impostare la velocità: 1 = bassa, 2 = alta.
- Usare il timer impostandolo a sinistra o a destra; allo scadere del tempo l'apparecchio si arresta.
- Per fermare premere il pulsante STOP.
- Al termine dell'operazione scollegare l'alimentazione.

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

IMPASTATRICE A SPIRALE — MODELLI SH.01-SH.06

# Pulizia

## Manutenzione

### 01 Pulizia

- Pulire la superficie esterna, il mescolatore e la ciotola con acqua calda e poi asciugare.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccarlo dalla rete elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico può danneggiarsi.

### 02 Manutenzione

- Effettuare manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Richiede bassa manutenzione (motore e cuscinetti a sfere sono lubrificati).
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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

IMPASTATRICE A SPIRALE — MODELLI SH.01-SH.06

# 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. 3) Controllare la sicurezza del coperchio della ciotola. 4) Controllare il pulsante di arresto d'emergenza.                                                                     |
| L'apparecchio è rumoroso.                                        | 1) Verificare se nella ciotola ci sono acqua e farina a sufficienza. 2) Controllare il miscelatore. 3) Se il motore è rumoroso, fermare e chiamare il servizio autorizzato.                                                                                                            |
| L'apparecchio si è fermato.                                      | 1) L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione – controllare la tensione. 2) L'apparecchio può fermarsi se sovraccarico – rimuovere parte del materiale e lasciare raffreddare il motore. 3) Se l'indicatore errore motore segnala un guasto, risolvere l'errore e riavviare. |
| Impasto di scarsa qualità o funzioni di sicurezza non operative. | Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.                                                                                                                                                                                            |

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Spiral Dough Mixer — Models SH.01–SH.06

Professional spiral dough mixers for industrial kitchens. Six models (SH.01–SH.06). Supply voltage 380 V. Models SH.04, SH.05 and SH.06 are intended for pizza dough; not recommended for hard dough.

Scope: SH.01 · SH.02 · SH.03 · SH.04 · SH.05 · SH.06



M&R GASTRO  
Professional

SCOPE  
6

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

SPIRAL DOUGH MIXER — MODELS SH.01–SH.06

# Transport & positioning

## Installation & connection

### 01 Transport & positioning

- This appliance must not be moved by hand from area to area. Transport 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 carried out by qualified technicians holding the appropriate licences.
- Connection to the electrical power supply must be performed by an authorised person.
- Ensure that the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel closest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be made in accordance with applicable regulations.

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

SPIRAL DOUGH MIXER — MODELS SH.01–SH.06

# Safety

## Operation

### 01 Safety

- To be used only by trained personnel.
- 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 occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damage caused by lack of earthing is not covered by the warranty.
- Do not place your hand into the bowl while the appliance is kneading dough (risk of serious injury).

### 02 Operation

- Before operating, clean the bowl with a damp cloth and dry it.
- Lift the bowl lid and add flour up to the capacity; add sufficient water.
- If the amount of water is not enough, add water through the lid opening without lifting the lid.
- Press the START button to operate the appliance.
- If operating on 380 V, ensure on first connection that the rotation direction follows the arrow.
- Set speed: 1 for low, 2 for high.
- Use the timer (set left or right). When time expires, the appliance will stop.
- Press the STOP button to stop the appliance.
- After operation is completed, unplug the power supply.

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

SPIRAL DOUGH MIXER — MODELS SH.01–SH.06

# Cleaning

## Maintenance

### 01 Cleaning

- Clean the outer surface, mixer and bowl with hot water and then dry.
- 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 be damaged.

### 02 Maintenance

- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Maintenance should be performed by a qualified person.
- Spiral dough mixer requires low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- 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.**

SPIRAL DOUGH MIXER — MODELS SH.01–SH.06

# Troubleshooting

| Problem                                                  | Check / action                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not operate.                          | 1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check the bowl safety lid. 4) Check the emergency stop button.                                                                                             |
| The appliance is noisy.                                  | 1) Check whether there is enough water and flour in the dough bowl. 2) Check the mixer. 3) If the motor is noisy, stop it and call authorised service.                                                                                              |
| The appliance stopped.                                   | 1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2) The appliance may stop when overloaded — remove some material from the bowl and allow the motor to cool. 3) If a motor error indicator signals, correct the error and operate. |
| Poor kneading quality or security 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.