

M&R GASTRO SCHWEIZ

Aufsatz-Salatbars (Stove-top Saladbars)

Professionelle Aufsatz-Salatbars für den gewerblichen Einsatz.
Verfügbare Modelle: Kapazität GN 1/4: 7 bzw. 9 Behälter. Kältemittel R290, Gasgewicht 70 gr. Leistung 0.2 kW. Versorgung 220-230 V; Kabelquerschnitt 3x1.5 mm²; Sicherungsvorschlag 25 A.
Betriebsbereich +0 / +5 °C.

Geltungsbereich: MRG.160 · MRG.210



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

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

AUFSATZ-SALATBARS (STOVE-TOP SALADBARS)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät ist nicht tragbar; für den Transport Gabelstapler oder Hubwagen verwenden.
- Die Gabelarme des Transportmittels müssen mehr als bis zur Hälfte unter das Gerät reichen.
- A4-Verpackung öffnen und Verpackungsmaterial entsprechend den Bestimmungen des Einsatzlandes entsorgen.
- Bei Öffnen der Verpackung Teile auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
- Alle lebensmittelberührenden Teile sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialzeichen gekennzeichnet.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf ebenem, festem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturzsrisiko treffen.
- Installation muss durch autorisiertes, fachkundiges Personal und mit entsprechender Installations-/Servicelizenz erfolgen.
- Die elektrische Anschlussarbeit ist durch eine autorisierte Person auszuführen.
- Vor Anschluss sicherstellen, dass die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
- Die Schutzleiterverbindung ist nach Normen und Sicherheitsregeln herzustellen.
- Die Gerätemasse (Erdung) ist an die nächste Verteilung bzw. Schutzleiterlinie anzuschließen.
- Elektrischer Anschluss, Hauptsicherung und Fehlerstromschutz sind gemäß den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Werden zwei Geräte nebeneinander gestellt, mindestens 2 cm Abstand lassen, um Kondensation zu vermeiden.

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

AUFSATZ-SALATBARS (STOVE-TOP SALADBARS)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung betreiben.
- Berührungen von beweglichen Teilen während des Betriebs verhindern; niemals bewegliche Teile anfassen.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen aufstellen; mindestens 50 cm Abstand zu Wärmequellen einhalten.
- Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Gerät nicht über oder unter der Kapazitätsgrenze beladen.
- Bei Eingriffen geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen sofort Gasventile und elektrische Schalter (falls vorhanden) ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Löscharbeit einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung werden nicht von der Garantie gedeckt.
- Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Stufenhoch, B = Stufenrunter, C = Display Ein/Aus, D = Taste 'SET' zur Bestätigung.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Innen- und Außenflächen mit einem in warmes Seifenwasser getränkten Tuch reinigen; anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.
- Gerät in die Steckdose einstecken.
- Temperatur mit den Pfeiltasten (hoch / runter) einstellen.
- Bei Erstinbetriebnahme das Gerät 12 Stunden im Leerlauf laufen lassen; in dieser Phase die Schranktüren nicht öffnen.
- Nach Einräumen von Lebensmitteln oder Getränken die Türen schließen.
- Häufiges Öffnen oder Offenlassen der Türen beeinträchtigt die Kühlleistung.

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

AUFSATZ-SALATBARS (STOVE-TOP SALADBARS)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen oder Schalter ausschalten.
- Nach dem Entleeren der Zubereitungsbehälter diese jeweils waschen und trocknen.
- Bedienfeld mit trockenem Tuch abwischen.
- Bei der Reinigung hygienische Reinigungsmittel verwenden.
- Keine Säuren oder säurehaltigen Derivate zur Reinigung verwenden.
- Gerät nicht mit Wasser abwaschen; Eindringen von Wasser in die Elektroinstallation kann Brände verursachen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Personal durchgeführt werden.
- Periodische Reinigung alle 15 Tage durchführen.
- Sicherstellen, dass der Feuerlöscher in der Nähe des Geräts periodisch gewartet wird.
- Bei Störungen nur autorisierte Service-stellen kontaktieren; Originalersatzteile verwenden.

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

AUFSATZ-SALATBARS (STOVE-TOP SALADBARS)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät funktioniert nicht	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse prüfen. 3) Überprüfen, ob die Sicherung offen ist.
Gerät gibt Geräusche von sich	Kompressor (Motor) überprüfen.
Gerät hat angehalten	1) Das Gerät kann wegen zu niedriger Spannung stehenbleiben – Spannung prüfen. 2) Bei Leckströmen in den elektrischen Anschlüssen stoppt das Gerät – in diesem Fall Service-Techniker kontaktieren.
Kühlung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen nicht funktionsfähig	Gerät nicht verwenden; autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Saladières de comptoir (Stove-top Saladbars)

Saladières professionnelles pour usage en cuisine industrielle.
Modèles disponibles : capacité GN 1/4 de 7 ou 9 bacs. Fluide frigorigène R290, masse 70 gr. Puissance 0,2 kW. Alimentation 220-230 V ; section du câble 3x1.5 mm² ; fusible recommandé 25 A. Plage de fonctionnement +0 / +5 °C.

Champ d'application: MRG.160 · MRG.210



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

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

mr-gastro.ch

SALADIÈRES DE COMPTOIR (STOVE-TOP SALADBAR)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être porté à la main ; utiliser un chariot élévateur (ou transpalette) pour le transport.
- Les bras de levage doivent atteindre plus de la moitié de la hauteur inférieure de l'appareil.
- Ouvrir l'emballage A4 et éliminer les matériaux d'emballage conformément aux règles du pays d'utilisation.
- Après ouverture, vérifier que les pièces sont complètes et qu'il n'y a pas de dommages de transport.
- Les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont marquées.

02 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol plat et solide ; prendre des précautions contre les risques de renversement.
- L'installation doit être réalisée par du personnel qualifié et titulaire d'une licence d'installation/service.
- La connexion électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique avant la connexion.
- La mise à la terre doit être réalisée conformément aux normes et règles de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de mise à la terre du tableau le plus proche.
- Le raccordement électrique, le fusible principal et le dispositif différentiel doivent être conformes à la réglementation applicable.
- Si deux appareils sont disposés côte à côte, laisser au moins 2 cm d'espace entre eux pour éviter la condensation.

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

SALADIÈRES DE COMPTOIR (STOVE-TOP SALADBARs)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux sans éclairage adéquat.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation ; éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne pas installer près de matières inflammables ou explosives ; maintenir au moins 50 cm d'écartement par rapport aux sources de chaleur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas surcharger l'appareil au-dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie ou de flammes, couper immédiatement les robinets de gaz et les interrupteurs électriques (le cas échéant) et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas exposer l'appareil au rayonnement solaire direct.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = augmentation, B = diminution, C = affichage on/off, D = bouton 'SET' pour confirmer.
- Avant la première utilisation, nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse tiède ; essuyer ensuite avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil.
- Régler la température avec les touches flèche haut/bas.
- Lors de la première utilisation, laisser l'appareil fonctionner 12 heures à vide ; ne pas ouvrir les portes de l'armoire pendant cette période.
- Refermer les portes après avoir placé les aliments ou boissons.
- L'ouverture fréquente ou le maintien des portes ouvertes affecte le refroidissement des aliments.

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

SALADIÈRES DE COMPTOIR (STOVE-TOP SALADBAR)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant chaque nettoyage, débrancher la prise ou couper l'alimentation.
- Chaque fois que les bacs de préparation sont vidés, les laver et les sécher.
- Essuyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Utiliser des produits de nettoyage hygiéniques.
- Ne pas utiliser d'acides ni de dérivés acides pour le nettoyage.
- Ne pas laver l'appareil à grande eau ; l'eau peut pénétrer dans l'installation électrique et provoquer un court-circuit ou un incendie.

02 Entretien

- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié.
- Effectuer un nettoyage périodique toutes les 15 jours.
- S'assurer de la maintenance périodique de l'extincteur situé à proximité de l'appareil.
- En cas de problème, contacter uniquement les services agréés ; utiliser des pièces détachées d'origine.

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

SALADIÈRES DE COMPTOIR (STOVE-TOP SALADBAR)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques. 3) Vérifier si le fusible est coupé.
Un bruit provient de l'appareil	Vérifier le compresseur (moteur).
L'appareil s'est arrêté	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension. 2) En cas de fuite de courant dans les connexions électriques, l'appareil s'arrête — contacter le technicien de service.
Refroidissement insuffisant ou fonctions de sécurité défaillantes	Ne pas utiliser l'appareil ; contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Saladbar da banco (Stove-top Saladbars)

Saladbar professionali da banco per uso in cucine industriali. Modelli disponibili: capacità GN 1/4 da 7 o 9 vaschette. Gas R290, peso gas 70 gr. Potenza 0.2 kW. Tensione di esercizio 220-230 V; sezione cavo 3x1.5 mm²; fusibile consigliato 25 A. Intervallo operativo +0 / +5 °C.

Campo di applicazione: MRG.160 · MRG.210



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

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

SALADBAR DA BANCO (STOVE-TOP SALADBAR)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Il dispositivo non è sollevabile a mano; per il trasporto usare carrello elevatore o transpallet.
- Le forcelle del mezzo di sollevamento devono raggiungere più della metà dalla base dell'apparecchio.
- Aprire l'imballo A4 e smaltire l'imballaggio secondo le normative del paese di utilizzo.
- Controllare, all'apertura, che tutte le parti siano complete e privi di danni da trasporto.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono marcate con il simbolo del materiale.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano orizzontale e solido; adottare precauzioni contro il rischio di ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita da personale esperto e in possesso di licenza di installazione/assistenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione a cui si collega il dispositivo corrisponda al valore riportato sulla targhetta.
- Il collegamento a terra deve essere eseguito secondo le norme e le regole di sicurezza.
- La messa a terra del dispositivo deve essere collegata alla linea di terra dell'impianto sul quadro più vicino.
- Il collegamento elettrico, il fusibile principale e il dispositivo differenziale devono essere conformi alle normative vigenti.
- Se si posizionano due apparecchi affiancati, lasciare almeno 2 cm di spazio tra di essi per evitare condensa.

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

SALADBAR DA BANCO (STOVE-TOP SALADBAR)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare il dispositivo in locali privi di illuminazione adeguata.
- Non toccare le parti in movimento durante l'uso; mai toccare parti mobili.
- Non installare il dispositivo vicino a materiali infiammabili o esplosivi; mantenere almeno 50 cm di distanza da fonti di calore.
- Non far funzionare il dispositivo a vuoto.
- Non caricare il dispositivo oltre la capacità prevista.
- Non intervenire sul dispositivo senza indossare idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme, chiudere immediatamente le valvole del gas e gli interruttori elettrici (se presenti) e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non esporre il dispositivo alla luce solare diretta.
- Non posizionare oggetti pesanti sul dispositivo.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = aumento, B = diminuzione, C = display on/off, D = tasto 'SET' per confermare.
- Prima del primo utilizzo, pulire le superfici interne ed esterne con un panno imbevuto in acqua saponata tiepida; poi passare un panno umido e asciugare.
- Inserire la spina nella presa.
- Regolare la temperatura con i tasti freccia su/giù.
- Alla prima accensione, lasciare il dispositivo acceso a vuoto per 12 ore; non aprire gli sportelli durante questa fase.
- Chiudere lo sportello dopo aver inserito cibi o bevande.
- L'apertura frequente o prolungata dello sportello influenza il raffreddamento degli alimenti.

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

SALADBAR DA BANCO (STOVE-TOP SALADBAR)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Durante la pulizia togliere la spina o spegnere l'interruttore.
- Ogni volta che si svuotano le vaschette, lavarle e asciugarle.
- Pulire il pannello di controllo con un panno asciutto.
- Usare prodotti per la pulizia a norma igienica.
- Non usare materiali acidi o derivati per la pulizia.
- Non lavare il dispositivo con acqua; l'acqua può penetrare nell'impianto elettrico e causarne il guasto o incendi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato.
- Eseguire una pulizia periodica ogni 15 giorni.
- Assicurarsi della manutenzione periodica dell'estintore che deve essere tenuto vicino al dispositivo.
- In caso di guasti, rivolgersi esclusivamente a centri assistenza autorizzati; utilizzare ricambi originali.

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

SALADBAR DA BANCO (STOVE-TOP SALADBARs)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
Il dispositivo non funziona	1) Controllare che il dispositivo sia inserito nella presa. 2) Controllare i collegamenti elettrici. 3) Verificare se il fusibile è saltato.
Si sente un rumore dal dispositivo	Controllare il compressore (motore).
Il dispositivo si è fermato	1) Il dispositivo può fermarsi per bassa tensione — verificare la tensione. 2) In caso di correnti di dispersione nei collegamenti elettrici, il dispositivo si arresta — contattare il tecnico di assistenza.
Raffreddamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative	Non usare il dispositivo; contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Stove-top Saladbars

Professional countertop stove-top saladbars for industrial kitchens.
Models: GN 1/4 capacity 7 or 9 tubs. Refrigerant R290, gas weight 70 gr. Power 0.2 kW. Operating voltage 220-230 V; cable cross section 3x1.5 mm²; recommended fuse 25 A. Operating range +0 / +5 °C.

Scope: MRG.160 · MRG.210



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

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

STOVE-TOP SALADBARS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The device cannot be carried by hand; use a forklift or pallet truck for transport.
- The lift forks must reach more than halfway under the bottom of the device.
- Open the A4 package and dispose of packaging according to the regulations of the country of use.
- After opening, check that all parts are present and that there is no transport damage.
- Food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on flat, solid ground and take precautions against tipping.
- Installation must be carried out by qualified personnel holding the appropriate installation/service license.
- Electrical connection must be made by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the value on the device label before connection.
- The grounding connection must be made in accordance with standards and safety rules.
- Connect the device ground to the grounding line of the electrical installation at the nearest panel.
- Electrical connection, main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations.
- If two devices are placed side by side, leave at least 2 cm between them to avoid condensation.

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

STOVE-TOP SALADBARS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the device in areas without adequate lighting.
- Never touch moving parts while the device is in use.
- Do not install near flammable or explosive materials; keep at least 50 cm away from heat sources.
- Do not operate the device idle.
- Do not load the device beyond its capacity.
- Do not intervene on the device without appropriate personal protective equipment.
- In case of fire or flame, immediately turn off gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages caused by lack of grounding connection will not be covered by the warranty.
- Do not expose the device to direct sunlight.
- Do not place heavy objects on the device.

02 Operation

- Control panel: A = increase, B = decrease, C = display on/off, D = 'SET' confirmation button.
- Before first use, clean interior and exterior surfaces with a cloth dipped in warm soapy water; then wipe with a wet cloth and dry.
- Plug the device into the socket.
- Adjust the temperature using the up and down arrow keys.
- On first use, let the device run idle for 12 hours. Do not open the cabinet doors during this period.
- Close the refrigerator doors after placing food or drinks.
- Frequently opening or leaving the cabinet doors open will affect food cooling.

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

STOVE-TOP SALADBARS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- When cleaning, ensure the plug is removed from the socket or the switch is turned off.
- Each time prep tubs are emptied, wash and dry the tubs.
- Wipe the control panel with a dry cloth.
- Use hygienic cleaning products.
- Do not use acids or acid-based cleaners.
- Do not wash the device with water; water can leak into the electrical installation and cause it to burn.

02 Maintenance

- Maintenance should only be performed by trained personnel.
- Perform periodic cleaning every 15 days.
- Ensure periodic maintenance of the fire extinguisher kept near the device.
- For faults, contact authorized service centers only and request original spare parts.

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

STOVE-TOP SALADBARS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The device does not work	1) Check whether the device is plugged into the socket. 2) Check the electrical connections. 3) Check whether the fuse is open.
Sound is coming from the device	Check the compressor (motor).
Device stopped	1) The device may stop due to low voltage — check the voltage. 2) If there is leakage current in the electrical connections, the device stops — contact the service technician.
Cooling not adequate or safety functions not working	Do not use the device; contact authorized service.

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