

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kippbratpfanne — elektrisch

Professionelle elektrische Kippbratpfanne für den Einsatz in Industrieküchen. Im Quelltext sind Produktcodes und technische Basisdaten für die Baugrößen MRG.PLS.DTE.50 / MRG.PLS.DTE.80 / MRG.PLS.DTE.120 aufgeführt: Kapazitäten 50 lt, 80 lt, 120 lt; elektrische Zuleitung 400 AC 3N PE; Kabel 5x2,5 mm²; Nennleistungen: 9 KW (MRG.PLS.DTE.50), 12 KW (MRG.PLS.DTE.80 und MRG.PLS.DTE.120).

Geltungsbereich: MRG.PLS.DTE.80 · MRG.PLS.DTE.120



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

KIPPBRATPFANNE — ELEKTRISCH

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Die Maschine darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Transport mit Palette und Gabelstapler durchführen.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf waagrechtem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Montage und Inbetriebnahme dürfen nur von fachkundigem Servicepersonal mit entsprechenden Installations- und Servicelizenzen vorgenommen werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Die anliegende Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Diese Maschine muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank bzw. der nächstliegenden elektrischen Installation anzuschließen.
- Anschluss an Hauptschutz- und Fehlerstromschutz-Schalter gemäß geltenden Vorschriften ausführen.
- Befindet sich der Aufstellort unter einer nicht brennbaren Wärmedämmung, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; sonst mindestens 20 cm.
- Die Maschine darf nicht unter einer Dunstabzugshaube (Schornsteinhaube) betrieben werden.

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

KIPPBRATPFANNE — ELEKTRISCH

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchtetem Bereich verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Die Maschine nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Maschine beladen.
- Geeignete persönliche Schutzmittel verwenden; die Maschine nicht ohne geeignete Schutzausrüstung betreiben.
- Bei Feuer: Gasventile und den elektrischen Kontaktor sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Die Temperatur der Maschine nicht über das erforderliche Maß erhöhen.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Quelltext-Bezeichnungen): A: Wasserzulaufventil; B: Thermostat; C: Signalleuchte; D: Hebeteil; E: Warnlampe; F: Schalter.
- Zum Betrieb Netzstecker einstecken.
- Elektrischen Fluss durch Einschalten der Schalter starten. (Im Text: sechs Widerstände mit je 2000 Watt beginnen zu heizen.)
- Temperatur mit dem Thermostat einstellen.
- Pfanne gleichmäßig einsetzen.
- Alle zu kochenden Zutaten vor Bereitstellung vorbereiten.
- Zum Kochen die Zutaten auf die Garpfanne geben.
- Wasser über das Wasserzulaufventil zuführen; Deckel schließen und weitermachen.
- Pfanne in Seitenstellung bringen und die gegarten Speisen entnehmen.
- Nach Beendigung Thermostat ausschalten und Netzstecker ziehen.

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

KIPPBRATPFANNE — ELEKTRISCH

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberflächen, Garpfanne und Deckel mit feuchtem Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Die Maschine nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten nur durch qualifiziertes Personal ausführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

KIPPBRATPFANNE — ELEKTRISCH

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen; Sicherung prüfen.
Gerät kocht nicht richtig.	Prüfen, ob die erforderliche Heizstufe erreicht ist; die Garpfanne nicht überlasten.
Das Gerät hat sich abgeschaltet.	Niedrige Spannung prüfen; das Thermostat kann die Heizung automatisch unterbrechen — bei Temperaturabfall schalten die Heizungen wieder ein; beim Hochstellen der Pfanne greift der Sicherheitsschalter und schaltet die Heizungen ab; wenn die Pfanne wieder korrekt aufliegt, startet das Gerät erneut.
Qualität der Garergebnisse oder Sicherheitsfunktionen mangelhaft.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiter bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Marmite basculante — électrique

Marmite basculante électrique professionnelle conçue pour cuisines industrielles. Le texte source donne les références et données techniques pour MRG.PLS.DTE.50 / MRG.PLS.DTE.80 / MRG.PLS.DTE.120 : capacités 50 lt, 80 lt, 120 lt ; arrivée électrique 400 AC 3N PE ; câble 5x2,5 mm² ; puissances nominales : 9 KW (MRG.PLS.DTE.50), 12 KW (MRG.PLS.DTE.80 et MRG.PLS.DTE.120).

Champ d'application: MRG.PLS.DTE.80 · MRG.PLS.DTE.120



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

mrgastro.ch

MARMITE BASCULANTE — ÉLECTRIQUE

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.
- Le déplacement doit se faire sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des précautions contre le renversement.
- L'installation et la mise en service doivent être effectuées par un technicien qualifié disposant des licences d'installation et de service.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- La tension appliquée doit correspondre à la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau électrique la plus proche.
- Le raccordement au disjoncteur principal et au dispositif différentiel doit se faire conformément aux réglementations en vigueur.
- Si l'emplacement est recouvert d'un matériau isolant non inflammable, laisser 5 cm de distance ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil ne doit pas être exploité sous une hotte de cheminée.

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

MARMITE BASCULANTE — ÉLECTRIQUE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local 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 à vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Ne pas augmenter la température de l'appareil au-delà de ce qui est requis.

02 Utilisation

- Panneau de commande (désignations du texte) : A : robinet d'arrivée d'eau ; B : thermostat ; C : voyant ; D : partie de levage ; E : lampe d'avertissement ; F : interrupteur.
- Pour démarrer, brancher la prise.
- Mettre le courant en marche en actionnant les interrupteurs. (Le texte indique : six résistances de 2000 Watt chacune commencent à chauffer.)
- Régler la température avec le thermostat.
- Placer la marmite de cuisson correctement.
- Préparer les ingrédients à cuire avant la mise en route.
- Commencer la cuisson en mettant les ingrédients dans la marmite.
- Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau pour ajouter de l'eau ; fermer le couvercle et continuer la cuisson.
- Basculer la marmite sur le côté pour évacuer les aliments cuits.
- Après utilisation, couper le thermostat et débrancher la prise.

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

MARMITE BASCULANTE — ÉLECTRIQUE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure, la marmite et le couvercle avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nuisibles.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique de l'appareil une fois tous les 15 jours.
- La maintenance du contacteur doit être réalisée 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.

MARMITE BASCULANTE — ÉLECTRIQUE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier que l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier le fusible.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier qu'il fonctionne à la chaleur requise ; ne pas surcharger la marmite.
L'appareil s'est arrêté.	Vérifier une éventuelle basse tension ; le thermostat peut arrêter automatiquement la chauffe — quand la température baisse les résistances se remettent en marche ; lorsque la marmite est relevée l'interrupteur de sécurité coupe les résistances ; lorsque la marmite est reposée correctement l'appareil redémarre.
Qualité de cuisson ou fonctions de sécurité défectueuses.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service après-vente agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Padella basculante — elettrica

Padella basculante elettrica professionale progettata per cucine industriali. Il testo di origine elenca codici prodotto e dati tecnici per MRG.PLS.DTE.50 / MRG.PLS.DTE.80 / MRG.PLS.DTE.120: capacità 50 lt, 80 lt, 120 lt; alimentazione elettrica 400 AC 3N PE; cavo 5x2,5 mm²; potenze nominali: 9 KW (MRG.PLS.DTE.50), 12 KW (MRG.PLS.DTE.80 e MRG.PLS.DTE.120).

Campo di applicazione: MRG.PLS.DTE.80 · MRG.PLS.DTE.120



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

mrgastro.ch

PADELLA BASCULANTE — ELETTRICA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Deve essere movimentato su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento stabile e in piano; prendere misure contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato con le relative licenze di installazione e assistenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata sia uguale a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro elettrico più vicino.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se il luogo è coperto da materiale isolante termico non infiammabile, mantenere una distanza di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere usato sotto una cappa camino.

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

PADELLA BASCULANTE — ELETTRICA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- Non aumentare la temperatura dell'apparecchio oltre quanto richiesto.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (denominazioni nel testo): A: valvola di carico acqua; B: termostato; C: spia; D: parte di sollevamento; E: spia di avviso; F: interruttore.
- Per azionare l'apparecchio inserire la spina nella presa.
- Avviare l'alimentazione elettrica azionando gli interruttori. (Il testo specifica: sei resistenze da 2000 Watt ciascuna inizieranno a scaldare.)
- Regolare la temperatura con il termostato.
- Assicurarsi che la padella sia posizionata correttamente.
- Preparare in anticipo gli ingredienti da cuocere.
- Iniziare la cottura inserendo gli ingredienti nella padella.
- Aprire la valvola di ingresso acqua per aggiungere acqua; chiudere il coperchio e proseguire.
- Portare la padella in posizione laterale e scaricare gli alimenti cotti.
- Al termine, spegnere il termostato e scollegare l'apparecchio.

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

PADELLA BASCULANTE — ELETTRICA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna, la padella e il coperchio con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua sull'apparecchio, altrimenti il motore elettrico può danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica dell'apparecchio una volta ogni 15 giorni.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.

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

PADELLA BASCULANTE — ELETTRICA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete; verificare i collegamenti elettrici e la tensione; controllare il fusibile.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	Verificare che la temperatura richiesta sia raggiunta; non sovraccaricare la padella.
L'apparecchio si è fermato.	Controllare la bassa tensione; il termostato può interrompere automaticamente il riscaldamento — quando la temperatura diminuisce le resistenze si riattivano; quando la padella è sollevata interviene l'interruttore di sicurezza e le resistenze sono spente; quando la padella è riposizionata correttamente l'apparecchio riparte.
Scarsa qualità di cottura o malfunzionamento delle funzioni 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

Tilting pan — electrical

Professional electrical tilting pan intended for industrial kitchen use.
Source document lists product codes and technical data for
MRG.PLS.DTE.50 / MRG.PLS.DTE.80 / MRG.PLS.DTE.120:
capacities 50 lt, 80 lt, 120 lt; electric inlet 400 AC 3N PE; cable 5x2,5
mm²; nominal powers: 9 KW (MRG.PLS.DTE.50), 12 KW
(MRG.PLS.DTE.80 and MRG.PLS.DTE.120).

Scope: MRG.PLS.DTE.80 · MRG.PLS.DTE.120



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

TILTING PAN — ELECTRICAL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sound ground; take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be carried out by qualified technicians holding the appropriate installation and service licences.
- Connection to the electrical supply must be performed 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.
- Appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be made in accordance with applicable regulations.
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation material, maintain a distance of 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.

TILTING PAN — ELECTRICAL

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- 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 operate the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs: turn off gas valves and the electric contactor switch immediately and use a fire extinguisher; never use water.
- Do not increase the appliance's temperature more than required.

02 Operation

- Control panel (source labels): A: Water inlet valve; B: Thermostat; C: Signal lamp; D: Lifting part; E: Warn lamp; F: Switch.
- To operate, plug in the appliance.
- Start electrical flow by turning the switches. (Source states: six resistances of 2000 Watt each will start to heat.)
- Adjust temperature with the thermostat setting.
- Ensure the cooking pan is placed smoothly.
- Prepare the materials to be cooked before operation.
- Start cooking by putting materials on the cooking pan.
- Turn on the water inlet valve to add water; close the lid and continue cooking.
- Tilt the pan to the side position and evacuate the cooked foods.
- When finished, switch off the thermostat and unplug the appliance.

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

TILTING PAN — ELECTRICAL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance, cooking pan and lid with a moist cloth.
- 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.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to frequency of use.

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

TILTING PAN — ELECTRICAL

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the fuse.
The appliance does not cook well.	Check whether it is operating at the required heat; do not overload the cooking pan.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage — check the voltage; the thermostat control may stop heat automatically and the heaters will resume when temperature falls; when the cooking pan is lifted the safety switch cuts the heaters and they are off — when the pan is placed smoothly the appliance restarts.
Unsuitable cooking quality or safety functions not working.	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.