

M&R GASTRO SCHWEIZ

Schalensiegelgeräte - Standard- und türkisches Format

Professionelle Schalensiegelgeräte für vorbereitete Speisen. Die dokumentierten Ausführungen arbeiten mit 1 kW und unterscheiden sich durch die eingesetzte Form. Siegeltemperatur und Siegelzeit von 2 bis 10 Sekunden sind an das verwendete Material anzupassen.

Geltungsbereich: MRG.TKM.01 · MRG.TKM.02



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

SCHALENSIEGELGERÄTE - STANDARD- UND TÜRKISCHES FORMAT

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand getragen werden; zum Transport einen Gabelstapler oder Hubwagen auf einer Palette verwenden.
- Die Gabeln von Gabelstapler oder Hubwagen müssen mehr als zur Hälfte unter das Gerät reichen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, festem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Montage und Service dürfen nur durch fachkundige, berechnigte Personen mit entsprechender Lizenz erfolgen.
- Anschluss an die elektrische Stromversorgung darf nur durch eine befugte Person erfolgen; die angeschlossene Spannung muss mit dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Erdung ist gemäss Normen und Sicherheitsregeln auszuführen und an die Erdungsleitung der nächstgelegenen Verteilung anzuschliessen.
- Elektrischer Anschluss mit Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter ist nach den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Ist der Aufstellort mit nichtbrennbarer Wärmedämmung versehen, beträgt der Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät ist unter einer Dunstabzugshaube/Davlumbaz zu betreiben.

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

SCHALENSIEGELGERÄTE - STANDARD- UND TÜRKISCHES FORMAT

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Gerät nicht an Arbeitsplätzen mit unzureichender Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Gerät nicht in Bereichen mit entzündlichen oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht weit unter- oder überbeladen (Lademenge innerhalb der Kapazität halten).
- Ohne geeignete Schutzausrüstung keine Eingriffe am Gerät vornehmen.
- Bei Brand oder Flammen sofort (falls vorhanden) Gasventile und elektrische Schalter abschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Keine wässrigen Substanzen auf die Grillfläche geben, da Fettspritzer schwere Verbrühungen verursachen können.
- Abfall- bzw. Fettauffangschubladen täglich reinigen; sonst kann Feuer entstehen.

02 Bedienung

- Vor dem Betrieb geeignetes Siegelmaterial und die zum Produkt passende Form einsetzen.
- Gerät einschalten und die für das Siegelmaterial geeignete Temperatur am Thermostat einstellen.
- Deckel anheben, Schale in die Form einsetzen und Siegelmaterial vollständig über die Schale ziehen.
- Deckel schliessen und je nach Material 2 bis 10 Sekunden warten.
- Deckel anheben, versiegelte Schale entnehmen und das Gerät nach Arbeitsende ausschalten und vom Netz trennen.

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

SCHALENSIEGELGERÄTE - STANDARD- UND TÜRKISCHES FORMAT

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist oder der Schalter ausgeschaltet ist.
- Die Aussenseiten mit einem feuchten Tuch oder Chrompolitur reinigen.
- Bei der Reinigung keine Säuren oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasser abwaschen; Wasser kann in die elektrische Installation gelangen und Brand verursachen.
- Die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit geeignetem Spachtel reinigen, um angebrannte Rückstände zu entfernen.
- Die Fett-/Abfall-Auffangschubladen täglich reinigen; sonst kann Feuer entstehen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Personal durchgeführt werden.
- Führen Sie eine periodische Wartung jeweils alle 15 Tage durch.
- Reinigen Sie die Auffangschublade in regelmäßigen Abständen; hierzu Schublade mit Wasser füllen und erhitzen, um festgefrorene/anhaftende Fette zu lösen.
- Kontaktorwartung: nach Trennen der elektrischen Versorgung mit trockenem Luftstoß entsprechend der Nutzungsfrequenz reinigen.

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

SCHALENSIEGELGERÄTE - STANDARD- UND TÜRKISCHES FORMAT

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen prüfen. 3) Sicherung prüfen, ob sie geschaltet ist.
Gerät gart nicht richtig.	Prüfen, ob das Gerät bei geeigneter Temperatur betrieben wird.
Gerät hat aufgehört zu arbeiten / ist ausgegangen.	Das Gerät kann wegen zu niedriger Spannung ausfallen; in diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Allgemeine Hinweise bei Funktionsstörungen oder Sicherheitsfehlern.	Wenn die Garqualität nicht zufriedenstellend ist oder eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet: Gerät nicht verwenden. Falls Probleme weiterhin bestehen, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Thermoscelleuses - format standard et format turc

Thermoscelleuses professionnelles pour plats préparés. Les versions documentées fonctionnent à 1 kW et se distinguent par le moule utilisé. La température et le temps de scellage, de 2 à 10 secondes, doivent être adaptés au matériau.

Champ d'application: MRG.TKM.01 · MRG.TKM.02



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

THERMOSCELLEUSES - FORMAT STANDARD ET FORMAT TURC

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être transporté à la main ; utiliser un transpalette ou un chariot élévateur avec palette.
- Les fourches du chariot élévateur ou du transpalette doivent dépasser de plus de la moitié sous l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plan et solide ; prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et le service doivent être effectués par du personnel qualifié et agréé.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée ; la tension raccordée doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre doit être effectuée conformément aux normes et reliée à la ligne de terre du tableau le plus proche.
- Le raccordement électrique, y compris fusible principal et disjoncteur différentiel, doit respecter les règlements en vigueur.
- Si le lieu d'installation est recouvert d'un isolant thermique incombustible, la distance doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte d'extraction (davlumbaz).

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

THERMOSCELLEUSES - FORMAT STANDARD ET FORMAT TURC

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux insuffisamment éclairés.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger très en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'éclatement de flammes, couper rapidement (si présents) les vannes de gaz et les interrupteurs électriques 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 déposer d'aliments très humides sur la plaque ; les projections d'huile peuvent provoquer de graves brûlures.
- Nettoyer quotidiennement les tiroirs de récupération d'huile usagée ; sinon risque d'incendie.

02 Utilisation

- Avant utilisation, installer le matériau de scellage et le moule adaptés au produit.
- Mettre l'appareil en marche et régler au thermostat la température adaptée au film.
- Relever le couvercle, placer la barquette dans le moule et tirer le film afin qu'il recouvre entièrement la barquette.
- Fermer le couvercle et attendre 2 à 10 secondes selon le matériau.
- Relever le couvercle, retirer la barquette scellée puis arrêter et débrancher l'appareil en fin de travail.

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

THERMOSCELLEUSES - FORMAT STANDARD ET FORMAT TURC

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant le nettoyage, s'assurer que la fiche n'est pas dans la prise ou que l'interrupteur est coupé.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide ou un polish pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits acides ou dérivés pour le nettoyage.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau ; l'eau peut pénétrer dans l'installation électrique et provoquer un incendie.
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation à l'aide d'une spatule appropriée pour éviter l'accumulation de résidus carbonisés.
- Nettoyer quotidiennement les tiroirs de récupération d'huile/usure ; sinon risque d'incendie.

02 Entretien

- La maintenance ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer le tiroir à huile périodiquement : remplir le tiroir d'eau et le chauffer pour aider à dissoudre les graisses figées ou collées.
- Entretien du contacteur : après coupure de l'alimentation, effectuer un soufflage à l'air sec en fonction de la fréquence d'utilisation.

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

THERMOSCELLEUSES - FORMAT STANDARD ET FORMAT TURC

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si la fiche est branchée. 2) Contrôler les connexions électriques. 3) Vérifier si le fusible est en position marche.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier que l'appareil fonctionne à la bonne température.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter à cause d'une basse tension ; dans ce cas vérifier la tension.
Remarques générales en cas de dysfonctionnement ou de défaillance de sécurité.	Si la qualité de cuisson est insuffisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter un service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Termosigillatrici - formato standard e formato turco

Termosigillatrici professionali per pasti preparati. Le versioni documentate funzionano a 1 kW e si differenziano per lo stampo. Temperatura e tempo di sigillatura, da 2 a 10 secondi, devono essere adattati al materiale.

Campo di applicazione: MRG.TKM.01 · MRG.TKM.02



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

TERMOSIGILLATRICI - FORMATO STANDARD E FORMATO TURCO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano; utilizzare un carrello elevatore o transpallet con pallet.
- Le forche del carrello elevatore o del transpallet devono estendersi per più della metà sotto l'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e solida; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e in possesso di licenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato; la tensione collegata deve corrispondere a quella sulla targhetta.
- Il collegamento di messa a terra deve essere eseguito secondo le norme e collegato alla linea di terra del quadro più vicino.
- Il collegamento elettrico, con fusibile generale e interruttore differenziale, deve essere conforme alla normativa vigente.
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio deve essere fatto funzionare sotto una cappa di aspirazione (davlumbaz).

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

TERMOSIGILLATRICI - FORMATO STANDARD E FORMATO TURCO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare parti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio molto al di sotto o al di sopra della sua capacità.
- Non intervenire sull'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere rapidamente (se presenti) le valvole del gas e gli interruttori elettrici e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati da assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non versare materiali acquosi sulla piastra; gli schizzi di olio possono causare gravi ustioni.
- Pulire quotidianamente i cassetti di raccolta dell'olio di scarto; altrimenti può scatenarsi un incendio.

02 Utilizzo

- Prima dell'uso installare il materiale di sigillatura e lo stampo adatti al prodotto.
- Accendere l'apparecchio e impostare sul termostato la temperatura adatta al film.
- Sollevare il coperchio, inserire la vaschetta nello stampo e tirare il film fino a coprirlo completamente.
- Chiudere il coperchio e attendere da 2 a 10 secondi secondo il materiale.
- Sollevare il coperchio, estrarre la vaschetta sigillata, quindi spegnere e scollegare l'apparecchio al termine.

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

TERMOSIGILLATRICI - FORMATO STANDARD E FORMATO TURCO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia assicurarsi che la spina non sia inserita o che l'interruttore sia spento.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido o un lucidante per cromo.
- Non utilizzare prodotti acidi o loro derivati per la pulizia.
- Non lavare l'apparecchio con acqua; l'acqua può penetrare nell'impianto elettrico e provocare un incendio.
- Pulire la piastra dopo ogni uso con una spatola idonea per evitare accumulo di residui carbonizzati.
- Pulire quotidianamente i cassettei di raccolta dell'olio di scarto; altrimenti rischio di incendio.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire periodicamente il cassetto dell'olio: riempirlo d'acqua e riscaldarlo per rimuovere i grassi congelati o incollati.
- Manutenzione del contattore: dopo aver scollegato l'alimentazione, pulire con getto d'aria secca in base alla frequenza d'uso.

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

TERMOSIGILLATRICI - FORMATO STANDARD E FORMATO TURCO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se la spina è inserita. 2) Verificare i collegamenti elettrici. 3) Controllare se il fusibile è attivo.
Non cuoce bene.	Verificare che l'apparecchio sia impostato e utilizzato alla temperatura corretta.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione; in tal caso controllare la tensione.
Indicazioni generali per guasti o malfunzionamenti di sicurezza.	Se la qualità di cottura non è adeguata o se una funzione di sicurezza non opera: non utilizzare 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

Tray sealers - standard and Turkish-format moulds

Professional tray sealers for prepared meals. The documented versions operate at 1 kW and differ by mould format. Sealing temperature and the 2 to 10 second sealing time must be matched to the material used.

Scope: MRG.TKM.01 · MRG.TKM.02



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

TRAY SEALERS - STANDARD AND TURKISH-FORMAT MOULDS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be carried by hand; move it on a pallet using a forklift or pallet truck.
- Forks of the forklift or pallet truck must reach more than half the length under the appliance.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, solid surface and take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation/service licence.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorised person; ensure the supply voltage matches the appliance nameplate.
- Earthing must be carried out according to standards and connected to the earthing line of the nearest panel.
- Electrical connection including main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation material the clearance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance is to be operated under an extraction hood (davlumbaz).

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

TRAY SEALERS - STANDARD AND TURKISH-FORMAT MOULDS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in poorly lit areas.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance near flammable or explosive materials.
- Do not run the appliance unattended/empty.
- Do not load the appliance far below or above its capacity.
- Do not attempt interventions on the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire or flame flare occurs where the appliance is used, quickly shut off (if present) gas valves and electrical switches and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not place watery materials on the grill; oil splashes may cause serious burns.
- Clean the waste/oil drawers daily; otherwise a fire may occur.

02 Operation

- Before operation, fit sealing material and the mould appropriate for the product.
- Switch on and set the thermostat to the temperature required by the sealing film.
- Raise the lid, place the tray in the mould and pull the film fully over the tray.
- Close the lid and wait 2 to 10 seconds depending on the material.
- Raise the lid, remove the sealed tray, then switch off and disconnect the appliance when work is complete.

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

TRAY SEALERS - STANDARD AND TURKISH-FORMAT MOULDS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before cleaning ensure the plug is removed or the switch is off.
- Clean the outer surfaces with a damp cloth or chrome polisher.
- Do not use acidic cleaning agents or their derivatives.
- Do not wash the appliance with water; water can enter the electrical installation and may cause fire.
- Clean the grill plate after each use with a suitable spatula to remove burnt residues.
- Clean the waste/oil drawers daily; otherwise a fire risk may develop.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed only by trained personnel.
- Carry out periodic maintenance every 15 days.
- Periodically clean the oil drawer: fill the drawer with water and heat it to help remove frozen or stuck fat.
- Contactor maintenance: after disconnecting the electrical supply, use dry air blowing according to frequency of use.

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

TRAY SEALERS - STANDARD AND TURKISH-FORMAT MOULDS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check if the plug is inserted. 2) Check electrical connections and supply. 3) Check the fuse is on.
The appliance does not cook well.	Check whether the appliance is being operated at the appropriate temperature.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage; in that case check the supply voltage.
General notes for malfunction or safety function failure.	If cooking quality is inadequate or any safety function does not operate: do not use the appliance. If the problems persist, contact an authorised service centre.

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