

M&R GASTRO SCHWEIZ

Warmhaltegerät / Arbeitstisch mit Heißhalteschrank

Professionelles Warmhaltegerät für den Einsatz in Großküchen.
Betriebsspannung 220 V; Nennleistung je Modell 1,4–2,3 kW;
Zuleitung 3x1,5 mm²; Sicherung 16 A.

Geltungsbereich: MRG.IDP.7120 · MRG.IDP.7140 · MRG.IDP.7160 ·
MRG.IDP.7180 · MRG.IDP.7200 · MRG.IDP.7120-I · MRG.IDP.7140-I ·
MRG.IDP.7160-I · MRG.IDP.7180-I · MRG.IDP.7200-I



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
10

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

WARMHALTEGERÄT / ARBEITSTISCH MIT HEISSHALTESCHRANK

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht von Hand von Bereich zu Bereich bewegen.
- Transport auf Palette mit Gabelstapler durchführen.

02 Installation & Anschluss

- Auf geradem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Kippen sichern.
- Installation und Instandhaltung nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal durchführen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Personen.
- Anschlussspannung prüfen: Spannung am Gerät muss mit der Gerätekennzeichnung übereinstimmen.
- Gerät gemäß Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose anschliessen.
- Schutz Erde des Geräts an die nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter entsprechend der geltenden Vorschriften ausführen.

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

WARMHALTEGERÄT / ARBEITSTISCH MIT HEISSHALTESCHRANK

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand: Gasventile und Elektrokontaktor sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden aufgrund fehlender Erdung sind nicht durch die Gewährleistung abgedeckt.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät legen.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Thermostat-Anzeige; B = Signal-Leuchte; C = Thermostat; D = Ein/Aus-Schalter.
- Vor dem ersten Gebrauch Innen- und Aussenflächen mit warmem Tuch reinigen; danach mit feuchtem Tuch abwischen und trocknen.
- Gerät einstecken und den Schalter auf EIN stellen.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Produkte in den Schrank legen; zum Temperaturhalten die Deckel nicht häufig öffnen.
- Nach Betrieb Schalter auf 0 stellen und Gerät vom Netz trennen.

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

WARMHALTEGERÄT / ARBEITSTISCH MIT HEISSHALTESCHRANK

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Aussenflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Innenraum mit seifigem, feuchtem Tuch reinigen; danach mit nassem Tuch nachwischen und trockenreiben. Regale nach jedem Gebrauch reinigen.
- Reinigungsmittel müssen hygienisch geeignet sein; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen (elektrische Bauteile könnten beschädigt werden).

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Wartung in periodischen Abständen alle 15 Tage durchführen.
- Widerstände in den periodischen Überprüfungen kontrollieren und warten.

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

WARMHALTEGERÄT / ARBEITSTISCH MIT HEISSHALTESCHRANK

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3. Prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Gerät hat plötzlich aufgehört zu laufen.	1. Niedrige Spannung kann den Betrieb stoppen; Spannung prüfen. 2. Bei Fehlerstrom/Leckstrom in der elektrischen Verbindung Gerät stoppen und autorisierten Service rufen.
Innere Temperatur zu niedrig.	1. Widerstände prüfen. 2. Tür/Deckel der Vitrine prüfen und ggf. schliessen.
Produkte werden nicht in passender Qualität gehalten oder Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Table de travail avec armoire chauffante

Équipement professionnel de maintien au chaud pour cuisines collectives. Tension d'alimentation 220 V ; puissance par modèle 1,4–2,3 kW ; câble 3x1,5 mm² ; fusible 16 A.

Champ d'application: MRG.IDP.7120 · MRG.IDP.7140 · MRG.IDP.7160 · MRG.IDP.7180 · MRG.IDP.7200 · MRG.IDP.7120-I · MRG.IDP.7140-I · MRG.IDP.7160-I · MRG.IDP.7180-I · MRG.IDP.7200-I



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
10

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

TABLE DE TRAVAIL AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'une zone à l'autre.
- Déplacer sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer sur un sol droit et stable ; prendre des mesures contre le basculement.
- Installation et maintenance uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- Raccordement à l'alimentation électrique uniquement par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension raccordée correspond à l'étiquette apposée sur l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.
- Relier la mise à la terre de l'appareil à la ligne de terre du tableau la plus proche.
- Le raccordement à la fusible principal et au dispositif de protection différentiel doit respecter la réglementation en vigueur.

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

TABLE DE TRAVAIL AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas essayer d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie: couper rapidement les robinets de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Tous les dommages liés à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = indicateur du thermostat ; B = lampe témoin ; C = thermostat ; D = bouton MARCHE/ARRÊT.
- Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon tiède ; puis essuyer avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil et mettre l'interrupteur sur MARCHE.
- Régler le thermostat à la température souhaitée.
- Placer les produits dans la vitrine ; pour maintenir la température, ne pas ouvrir fréquemment les couvercles.
- Après utilisation, mettre l'interrupteur sur 0 et débrancher l'appareil.

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

TABLE DE TRAVAIL AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Nettoyer l'intérieur avec un chiffon savonneux humide ; puis rincer avec un chiffon humide et sécher. Nettoyer les étagères après chaque utilisation.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques ; ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant directement de l'eau (les composants électriques peuvent être endommagés).

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier et entretenir les résistances lors des contrôles périodiques.

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

TABLE DE TRAVAIL AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Contrôler les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier l'état du fusible.
L'appareil s'est arrêté.	1. Une tension trop basse peut arrêter l'appareil : vérifier la tension. 2. En cas de fuite de courant dans les connexions électriques, l'appareil s'arrête : contacter le service agréé.
Température intérieure trop basse.	1. Vérifier les résistances. 2. Si la porte de la vitrine est restée ouverte, la fermer.
Les produits ne sont pas maintenus en qualité adéquate ou une fonction de sécurité ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les 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

Banco di lavoro con armadio riscaldato

Unità professionale per mantenimento a caldo per cucine industriali.
Tensione di alimentazione 220 V; potenza per modello 1,4–2,3 kW;
cavo 3x1,5 mm²; fusibile 16 A.

Campo di applicazione: MRG.IDP.7120 · MRG.IDP.7140 · MRG.IDP.7160 ·
MRG.IDP.7180 · MRG.IDP.7200 · MRG.IDP.7120-I · MRG.IDP.7140-I ·
MRG.IDP.7160-I · MRG.IDP.7180-I · MRG.IDP.7200-I



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
10

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

BANCO DI LAVORO CON ARMADIO RISCALDATO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Non spostare l'apparecchio a mano da un'area all'altra.
- Spostare su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare su pavimento dritto e stabile; adottare provvedimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.
- Collegamento alla rete elettrica solo 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 conforme alle norme di sicurezza.
- Collegare la messa a terra dell'apparecchio alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Collegamenti alla protezione principale e al dispositivo di protezione differenziale devono essere eseguiti secondo le norme vigenti.

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

BANCO DI LAVORO CON ARMADIO RISCALDATO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza dispositivi di protezione adeguati.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- Tutti i danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = indicatore termostato; B = spia luminosa; C = termostato; D = pulsante ON/OFF.
- Pulire le superfici interne ed esterne con panno tiepido prima del primo uso; poi pulire con panno umido e asciugare.
- Inserire la spina e accendere l'apparecchio.
- Regolare il termostato alla temperatura desiderata.
- Inserire i prodotti nell'armadio; per mantenere la temperatura non aprire spesso i coperchi.
- Al termine, portare l'interruttore su 0 e scollegare l'apparecchio.

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

BANCO DI LAVORO CON ARMADIO RISCALDATO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Pulire l'interno con un panno umido e saponato; poi risciacquare con panno umido e asciugare. Pulire gli scaffali dopo ogni uso.
- Usare materiali di pulizia igienici; non usare detergenti abrasivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente (i componenti elettrici potrebbero danneggiarsi).

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare e mantenere le resistenze nei controlli periodici.

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

BANCO DI LAVORO CON ARMADIO RISCALDATO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare le connessioni elettriche e la tensione. 3. Verificare lo stato del fusibile.
L'apparecchio si è fermato.	1. Una tensione troppo bassa può causare l'arresto; verificare la tensione. 2. In presenza di corrente di perdita nelle connessioni elettriche, l'apparecchio si arresta; contattare il servizio autorizzato.
Temperatura interna troppo bassa.	1. Controllare le resistenze. 2. Se la porta dell'armadio è rimasta aperta, chiuderla.
I prodotti non vengono mantenuti nella qualità adeguata o una funzione di sicurezza non funziona.	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

Work table with hot cabinet

Professional hot-holding work table intended for industrial kitchens.
Supply voltage 220 V; model power range 1.4–2.3 kW; cable 3x1.5 mm²; fuse 16 A.

Scope: MRG.IDP.7120 · MRG.IDP.7140 · MRG.IDP.7160 · MRG.IDP.7180 ·
MRG.IDP.7200 · MRG.IDP.7120-I · MRG.IDP.7140-I · MRG.IDP.7160-I ·
MRG.IDP.7180-I · MRG.IDP.7200-I



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
10

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

WORK TABLE WITH HOT CABINET

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not move the appliance by hand from area to area.
- Move on a pallet using a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take precautions to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earth to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.

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

WORK TABLE WITH HOT CABINET

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not install the appliance where flammable or explosive materials are present.
- Do not operate the appliance when it 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: turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damages resulting from lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not place heavy objects on the appliance.

02 Operation

- Control panel: A = thermostat indicator; B = signal lamp; C = thermostat; D = ON/OFF button.
- Before first use, clean the inner and outer surfaces with a warm cloth; then wipe with a wet cloth and dry.
- Plug in the appliance and switch to ON.
- Set the thermostat to the desired temperature.
- Place products into the cabinet; to maintain temperature avoid opening lids frequently.
- After operation, switch to 0 and unplug the appliance.

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

WORK TABLE WITH HOT CABINET

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface with a moist cloth.
- Clean the inside with a moist soapy cloth; then wipe with a wet cloth and dry. Clean the cabinet shelves after every use.
- Use hygienic cleaning materials; do not use abrasive cleaning chemicals.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise electrical components may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- Check the heating resistances during periodic inspections and service them as needed.

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

WORK TABLE WITH HOT CABINET

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and supply voltage. 3. Check whether the fuse has operated.
The appliance stopped.	1. Low supply voltage can stop the appliance; check the voltage. 2. If there is leakage current in electrical connections, the appliance may stop; contact authorized service.
Inner temperature is too low.	1. Check the heating resistances. 2. If the cabinet door was left open, close it.
Pastries/products are not kept at suitable quality or a safety function does not operate.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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