



Řešení pro sociální zařízení





Každá naše kuchyně je unikátem

Jsme RM GASTRO – český výrobce a dodavatel profesionálního gastronomického zařízení. Na trhu působíme již od roku 1994. Opíráme se tak o naše rozsáhlé zkušenosti i zkušenosti našich dlouholetých zaměstnanců, o vlastní vývoj, výrobu a oboustranně přínosný vztah se zákazníky, obchodními partnery a dodavateli.

Vyrábíme produkty, které se užívají ve všech typech kuchyňských provozů – od rychlého občerstvení, přes pizzerie, bary, kavárny, cukrárny, restaurace, hotely, závodní a školní jídelny, až po výrobní jídla. Každá kuchyně od nás je unikátem, naše vášeň pro detail a důraz na kvalitu je však spojuje.

Za špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní se můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme a vyrábíme. Výroba probíhá od roku 1998 v našem výrobním závodě ve Veselí nad Lužnicí.

Varná Linka RM 700	4
Vybrané produkty linky RM 700	7
Konvektomaty	8
RegBox	10
HoldBox	11
INFINITY	12
1HUNDRED	13
Šokery IS	14
Univerzální roboti	16
Dopňková zařízení	18
Myčky řady TT	20
Myčky na černé nádobí	21
Tunelové myčky řady XT	22
Regálový systém	24
Poznámky	27
Kontakty	28

Jídelny pro sociální zařízení od A do Z

Nabízíme komplexní a široké portfolio produktů, služeb a profesionálních řešení pro všechny typy kuchyní. Vytváříme profesionální kuchyně na míru podle vašich potřeb.



Nakreslíme

Společně vypracujeme návrh vaší kuchyně na míru s důrazem na největší možnou úsporu energií.



Předvedeme

Výběr produktu může být občas náročný. Proto k vám rádi přijedeme a ten nejvhodnější produkt společně vyzkoušíme.



Zapojíme

Vaši objednávku dodáme v domluveném čase až k vám a postaráme se o odbornou instalaci a zaškolení.



Zaškolíme

Po instalaci produktu vám poskytneme zaškolení naším zkušeným Gastro poradcem.



Pečujeme

Zajišťujeme vše od servisu chlazení po pozáruční opravy zařízení všech značek. Naším cílem je udržovat vaše gastronomické zařízení v nejlepší kondici.



Varná Linka RM 700	4
Vybrané produkty linky RM 700	7
Konvektomaty	8
RegBox	10
HoldBox	11
INFINITY	12
1HUNDRED	13
Šokery IS	14
Univerzální roboti	16
Dopňková zařízení	18
Myčky řady TT	20
Myčky na černé nádobí	21
Tunelové myčky řady XT	22
Regálový systém	24
Poznámky	27
Kontakty	28

Linka RM 700

Preferujete kvalitní kuchyňské vybavení, které bude spolehlivě sloužit každý den po mnoho let? Řada linek 700 toto splní naprosto dokonale. Varná technologie, která je v souladu s globálními trendy, klade důraz na úsporu času a optimální výkon s vysokou odolností proti opotřebení.



Úspora času

Skvělá ergonomie linky umožňuje snadné ovládání a zajišťuje maximální přístup ke všem pracovním plochám. Poskytuje tak profesionální prostředí pro přípravu jídel.



Odolnost proti opotřebení

Díky použití kvalitních nerezových materiálů a pevné konstrukci je zajištěna vysoká odolnost proti opotřebení a korozi.



Snadné čištění a údržba

Každý uživatel kuchyně jistě ocení zaoblené rohy a hygienické prolisy, díky kterým se zkracuje čas potřebný pro každodenní údržbu.



Stavebnicová konstrukce

Každý provoz si může přizpůsobit varnou linku podle svých individuálních potřeb.

Co získáte?



1. Profesionální prostředí

Perfektní ergonomie vytváří profesionální prostředí pro přípravu jídel.



2. Odolnost

Kvalitní nerezové materiály zabraňují opotřebení a korozi.



3. Snadnou údržbu

Více času na samotné vaření díky snadnému čištění linky.



4. Flexibilitu přizpůsobení

Kuchyně bude vyhovovat vašim potřebám díky uspořádání, které si sami zvolíte.

Varná linka RM 700



Konstrukce z kvalitní nerezové oceli AISI 304 přináší odolnost a dlouhodobou spolehlivost.

3 mm silná vrchní deska minimalizuje riziko prošoupání a deformací pracovní plochy v důsledku teplotních vlivů, což zaručuje stabilní a bezproblémové použití.

Lisované vrchní desky usnadňují údržbu a hygienu, díky čemuž se snižuje doba nutná pro čištění a udržování produktů v optimálním stavu.

Masivní hořáky s věčnými plamínky zajišťují dokonalé spalování a dlouhou životnost hořáků, což přináší efektivní a spolehlivý výkon při vaření.

Produkty splňují **přísná kritéria stupně krytí IPX5** na předních panelech, což zaručuje ochranu před pronikáním vlhkosti a znečištěním, a tím se zvyšuje bezpečnost a dlouhodobá funkčnost produktů.

Linka RM 700

Vybrané produkty linky RM 700

1.



2.



3.



4.



1. Kotle s nepřímým ohřevem

Bezpečnostní tlaková automatická armatura zajišťuje bezpečný provoz a ochranu před případným přetlakem.

2. Sklopné pánve

Víko pánve je opatřeno pružinou a parozábranou, které umožňují snadné a bezpečné otevírání a zavírání víka a zároveň zamezují unikání kondenzátu mimo pánve při opětovném zvednutí víka.

3. Sporáky

Nabízíme široký sortiment sporáků i možnost indukčního ohřevu, který dosahuje až 95% účinnosti, což znamená nižší spotřebu energie a kratší dobu vaření.

4. Vodní lázně

Rovnoměrný a postupný ohřev přispívá k zachování textury, chuti a kvality připravovaných pokrmů.

Konvektomaty

Profesionální konvektomaty využívají páry, která propůjčuje jídlu jedinečnou chuť a strukturu. Jídlo je díky tomu zdravější, šťavnatější a chutnější. Široká škála speciálních funkcí usnadní vaření nejen při větších objemech výdeje jídel.



Úspora energie

Konvektomaty RM rychle generují páru a výrazně tím šetří energii. Používají pouze nezbytně nutné množství vody, což podstatně snižuje i její spotřebu. Plynové hořáky PREMIX s předmíchanou směsí plynu a vzduchu výrazně snižují spotřebu plynu.



Snadné čištění a údržba

Čištění a údržba konvektomatu nikdy nebyla jednodušší. Automatický mycí systém se postará o to, že není potřeba nic zdlouhavě a namáhavě drhnout nebo čistit. Skvělým doplňkem je také integrovaná sprcha, která dále pomáhá při práci v průběhu dne.



Kniha receptů

Vaření v konvektomatu je jednoduché a intuitivní. Nahrané recepty pomohou snadno docílit špičkových gastronomických výsledků i méně zkušenému personálu, který musí připravit velký objem porcí v krátkém čase.

Co získáte?



1. Univerzálního pomocníka

Konvektomat zvládne několik kroků naráz. Nahradí tak několik dalších zařízení a ušetří čas a náklady.



2. Zdravější jídlo

Při zpracování jídla v konvektomatu se používá mnohem méně tuku.



3. Rychlejší vaření

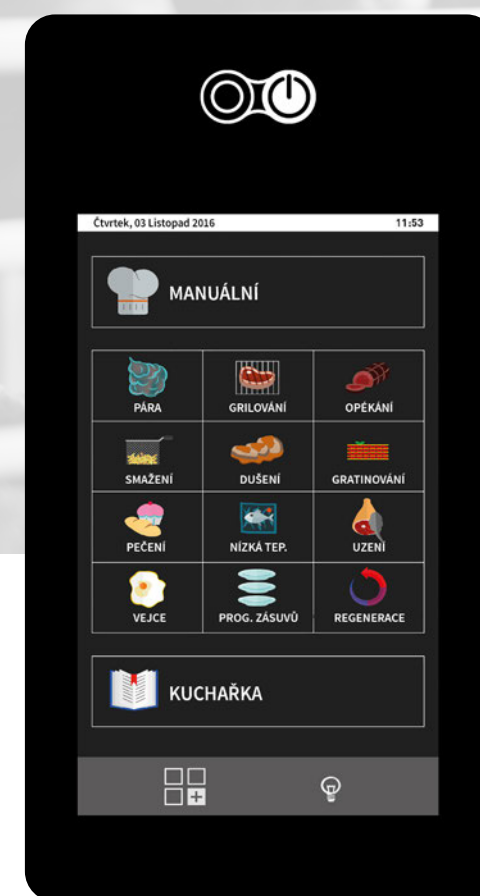
Až 20 zásuvů v jednom zařízení umožňuje vařit rychle a efektivně.



4. Méně námahy

Největší konvektomaty využívají vozíky. Celý obsah jednoduše převežete.

Konvektomat STBB 2021 E



Tvorba páry prostřednictvím přímého vstřikování spolu s vysoce účinným bojlerem, jinými slovy SymbioticSystem.

Ladění páry podle nasycenosti a navoleného typu pokrmu systémem SteamTuner

Kontrolu vlhkosti uvnitř varného prostoru zajišťuje unikátní MeteoSystem.

Sjednocené dokončení pokrmů ve stejnou chvíli to je EasyServis.

RegBox

Provozy, které jsou v dlouhodobém horizontu úspěšné, musí zlepšovat své procesy a pracovní metody. Vhodná zařízení, která jsou snadno a intuitivně ovladatelná a umožňují lepší organizaci práce, jsou správnou cestou, jak toho docílit. Regenerátor RegBox přesně toto splňuje.



Automatické řízení vlhkosti

Sofistikovaný systém regeneruje zchlazené nebo zmražené potraviny tak, aby nedocházelo k vysoušení pokrmu. Jídlo si tak zachovává svoji kvalitu a jedinečnou chuť.



Reverzní ventilátor

Kvalitní regenerace pokrmu je podpořena také oboustranným ventilátorem, který lze nastavit podle druhu pokrmu a typu vaření.



Programovací režim

Uložené, předpřipravené programy výrazně sníží čas strávený nastavováním přístroje. Je tak možné se věnovat vaření či jiné důležité činnosti.



Vysoká mobilita

Při zakoupení verze s vodní pumpou a kolečky je možné použít jako mobilní zařízení při výdeji obědů i bez přímého napojení na vodovodní řad.



HoldBox

Jedním z dalších pomocníků je HoldBox – zařízení, které udržuje pokrmy při správné teplotě. Zařízení je vytvořeno tak, aby vyhovovalo současným stravovacím potřebám, zvyšovalo produktivitu a zachovalo vysokou kvalitu pokrmu.



Tepelná úprava

U udržovací skříně jednoduše nastavíte teplotu a necháte ji přes noc šetrně a ekonomicky pracovat. Ráno, díky speciální funkci Delta-t, je pokrm připraven ke konzumaci nebo k dalšímu uchování.



Přepavní madla

Ergonomická madla jsou umístěna po bocích udržovací skříně v pozicích pro snadné uchopení.



Celonerezová komora

Díky povrchovým vlastnostem a zaobleným rohům je velice snadné udržovat komoru v neustálé čistotě. Splňuje tak nejvyšší hygienický standard.



Výsuvné šuplíky

Díky výsuvným šuplíkům má obsluha servírující pokrm volné ruce a o mnoho jednodušší a snadnější manévrování, než u systému s dvířky.

INFINITY

Kvalita jídla, svěžest a zdravotní nezávadnost potravin bez zbytečného plýtvání, to je multifunkční zařízení INFINITY. Bez problémů zastoupí funkci šokeru, udržovací skříně, rozmrazovací skříně, lednice, mrazáku, kynárny a nízkoteplotní trouby.



Úspora energie

O spotřebě energie budete mít neustálý přehled.



Zařízení 7 v 1

V jednom zařízení získáte 7 přístrojů.



Jednoduché ovládání

Přehledné uživatelské prostředí a video návody.



Kniha receptů

Díky nahraným receptům může na zařízení vařit kdokoli.



1HUNDRED

Rozmrazování, kynutí, pomalé vaření, vaření s párou do 100 °C, šokové zchlazení, šokové zmrazení, uchování v chladu: Jedním slovem, 1HUNDRED. Jednou z velkých výhod je parní vaření, které zajišťuje rychlejší přípravu a zachování hlavních výživových hodnot.



Úspora energie

Spotřebu energie budete mít neustále pod kontrolou.



Zařízení 8 v 1

Díky multifunkčnosti ušetříte čas, místo i peníze.



Jednoduché ovládání

Snadné a intuitivní ovládání provádí uživatele všemi procesy.



Kniha receptů

Obsluhu zvládne i méně kvalifikovaný personál.

Šokery IS

Představujeme vám šoker IS – multifunkční zařízení s vysokým výkonem a odolným nerezovým tělem, které dokáže šokově zchladit nebo zamrazit až 200 kg surovin.



Multifunkčnost

Šoker IS dokáže nahradit funkci lednice, mrazáku, udržovací skříně, kynárny a trouby (nízkooteplotní).



Snadné čištění a údržba

S odnímatelným elektrickým panelem a rychlospojkami snížíte náklady na údržbu.



Jednoduché ovládání

Díky 9“ dotykovému displeji a jednoduchými, jasnými a intuitivními ovládacími prvky se snadno a rychle naučíte obsluze zařízení.



Extrémní výkon

S vysokým výkonem při šokovém zchlazení i zmrazení zastoupí šoker IS i průmyslové lednice.

Co získáte?



1. Úsporu času i peněz

Díky multifunkčnosti šokeru IS není nutné dokupovat další zařízení.



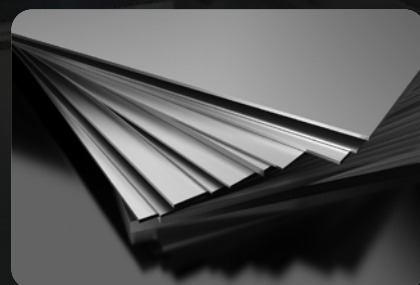
2. Spolehlivost

S autodiagnostikou a automatickými nápravnými opatřeními během provozu máte jistotu, že zařízení vždy funguje správně.



3. Flexibilitu

Šoker IS se díky vysokému výkonu uplatní i ve velkoprovozech.



4. Vysokou kvalitu

Zařízení má plášť z nerezové oceli AISI 304 a díky silným stěnám disponuje vynikajícími izolačními vlastnostmi.

Šoker 15x GN 1/1 IS 1511

Varianty podle počtu GN zásuvů

Široký výběr dle kapacity zařízení.

Elektrické výparníkové jednotky

umožňují šokové zchlazení nebo zamrazení až 200 kg surovin.

Moderní 9" dotykový displej

s konektivitou USB, SD a GSM, zaručuje snadný přístup k ovládání a stále monitorování zařízení.

Odolné nerezové tělo – opláštění

z nerezové oceli AISI 304 a skvělé izolační vlastnosti.



Univerzální roboti

Jedná se ucelenou řadou strojů, kde si většina zákazníků může vybrat velikost a provedení stroje dle svých potřeb. Robot za vás míchá, hněte nebo šlehá. Základní sada obsahuje kotlík, metlu, míchač a hák, takže stačí stroj vybalit, připojit do elektrické sítě, provést základní čištění stroje a pak jej již používat.



Přídavná zařízení

Při použití modelů s výstupem je možno ke stroji dokoupit krouhačku zeleniny a mlýnek na maso. Při takto vybaveném stroji se z tohoto zařízení stane neocenitelný kuchyňský pomocník.



Perfektní promísení

Při zpracování potravin je nádoba pevná a nástroj se otáčí kolem své osy a zároveň obíhá po kružnici, což zajišťuje dokonalé spojení všech ingrediencí.



Dlouhá životnost

Robustní konstrukce stroje zabezpečuje dobrou stabilitu a odolnost.



Redukční kotlík

K jednotlivým strojům lze dokoupit redukční kotle pro zpracovávání menších objemů potravin.

Co získáte?



1. Potřebnou kapacitu

Díky široké nabídce kapacit si můžete zvolit objem, který nejlépe vyhovuje vašemu provozu.



2. Všestranného pomocníka

Základní výbava zahrnuje 3 nástroje – hnětací hák, šlehací metly a míšič pro míchání salátů.



3. Snadnou manipulaci

Nízká hmotnost zařízení oproti konkurenci usnadňuje manipulaci se zařízením a nároky na jeho umístění.



4. Bezpečné zařízení

Univerzální roboti jsou vybaveny několika bezpečnostními prvky pro ochranu před úrazem.

Univerzální robot 80 l RM 80A



Planetový převod je nástroj, který vykonává pohyb po kružnici a zároveň rotuje kolem své osy, obsah se dokonale promísí.

TOTAL STOP – pro vyšší bezpečnost obsluhy stroje jsou veškeré pohybové části kryté a zajištěné mikrospínači a nouzovým zastavením stroje.

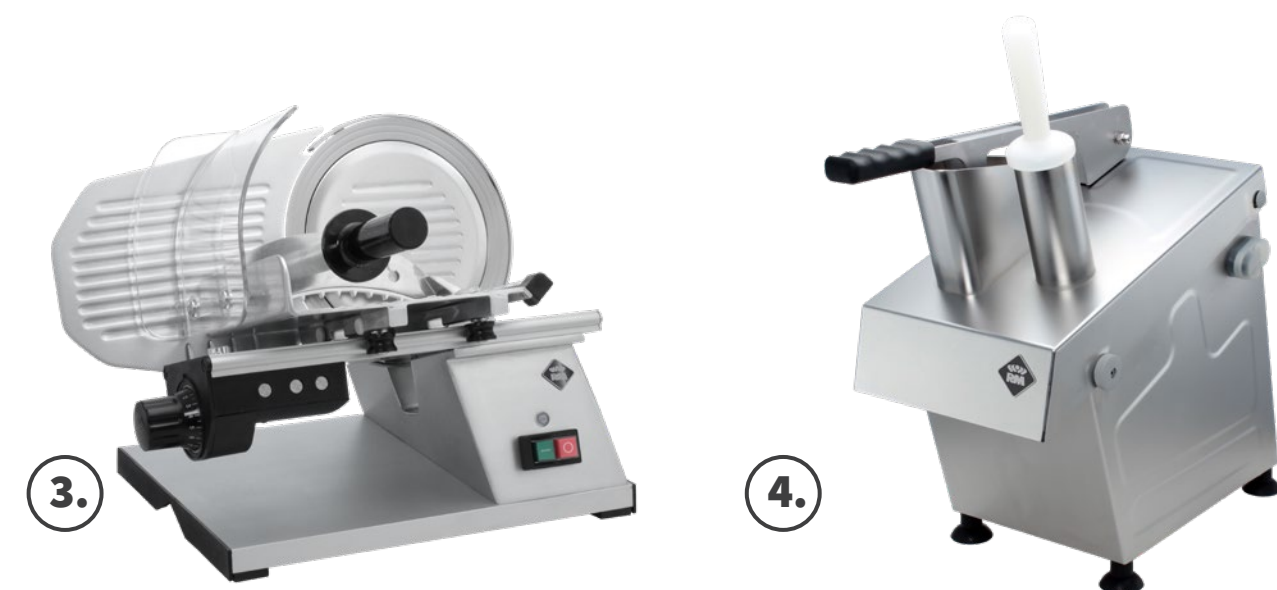
Přídavná zařízení – u většiny typů je možné zakoupit přídavná zařízení jako je masomlýnek nebo krouhačka na zeleninu.

Široká nabídka kapacit – můžete si vybrat stroj přesně podle svých požadavků.

Robustní konstrukce – zajišťuje dobrou stabilitu a odolnost.

Základní výbava – kotlík, metla, míchač a hák, včetně manipulačního vozíku pro kotlík větší než 50 l.

Doplňková zařízení



1. Ponorný mixér je ideálním pomocníkem pro mixování omáček, polévek, sekání zmrzlého ovoce, šlehání krému nebo míchání emulze.

2. Masomlýnky nám ulehčují jednu z nejběžnějších kuchyňských prací, a to mletí masa, uzenin a dalších potravin.

3. Nářezové stroje mají integrované brusné zařízení, které přináší snadné udržování ostří nože a zlepšuje výkon při krájení potravin.

4. Krouhačky zeleniny jsou vhodné pro snadné a rychlé zpracování zeleniny. Doporučit je můžeme do všech provozů, kde se připravují zeleninové saláty, obložené mísy nebo oblohy.



Myčky řady TT

Myčky TT představují moderní a špičkové řešení mytí. Úspory vody a energie je docíleno dvouplášťovou konstrukcí a elektronicky řízeným systémem pro optimalizaci spotřeby a maximální efektivitu.



Úspora energie

Rekuperační jednotka snižuje spotřebu energie až o 40 % díky využití zbytkového tepla.



Perfektní mytí

Vyberte program šitý na míru danému typu nádobí a jeho znečištění.



Snadné čištění a údržba

Všechny modely mají lisovanou mycí vanu, zaoblené rohy pro co nejsnazší čištění.



Nízká hlučnost

Dvoucestné čerpadlo prokazatelně snižuje hluk až o 50 %.

Myčky na černé nádobí

Myčky na černé nádobí disponují jednou z největších výšek dveří na trhu, díky které můžete pohodlně vkládat velké kusy nádobí. Předností kompletní řady myček na černé nádobí je přizpůsobivost použití, stejně tak jako úspora času a peněz.



Úspora energie

Absorpce páry rekuperační jednotkou využívá zbytkové teplo.



Snadné ovládání

Velký barevný LED displej zobrazuje programy, jejich průběh, teploty mytí a oplachu.



Snadné čištění a údržba

Čistící programy a speciální konstrukce zaručují snadnou údržbu.



Úspora vody a mycí chemie

Speciální oplachové trysky snižují spotřebu vody a zabudované čerpadlo snižuje spotřebu mycí chemie.

Tunelové myčky

Myčky řady XT dokáží vyhovět i nejnáročnějším provozům a zákazníkům. Umyjí až 5 300 talířů za hodinu*, jejich provoz je tichý a zároveň energeticky účinný a šetrný. Přizpůsobí se vaší kuchyni díky stavebnicové konstrukci.



Úspora energie

Vícenásobný oplach a systém využívající teplo z páry šetří energii pro další ohřev vody. Rekuperační jednotkou je možné znovu získat odpařenou vodu.



Jednoduché ovládání

Dotykový displej chráněný tvrdým sklem. Vše se ovládá na jednom místě.



Vyšší rychlost i větší kapacita

Myčky XT jsou vhodným zařízením do nejvytíženějších provozů. Umyjí až 160-300 košů za hodinu, což je při teoretickém výpočtu 5 300 talířů za hodinu.



Stavebnicová konstrukce

Stavebnicové sestavení různých modulů nabízí širokou nabídku různých řešení. Nabízíme mycí modul + předmycí a/nebo sušicí modul vhodný při zvýšení kapacity nebo zpracování oboustranně zašpiněných talířů a rychlejší výstup umytého a suchého nádobí.

*teoretický výpočet

Co získáte?



1. Šetrné zařízení

Úsporu vody díky vícenásobnému oplachu a elektřiny díky využití zbytkového tepla z odpadní páry.



2. Komfort

Snadné ovládání díky dotykovému intuitivnímu displeji.



3. Více času

Úsporu času díky rychlému mytí s velkou kapacitou. Budete mít více času na jiné činnosti.



4. Perfektní mytí

I nešpinavější nádobí bude perfektně umyté díky vyšší teplotě vody a vysoké účinnosti mycích ramen.

Myčka XT 270 R XTRS CTPWR XTRCO



Dvoucestné čerpadlo DuoFlow zajišťuje optimální tlak vody, a tím zaručuje kvalitně umyté nádobí za kratší dobu.

Nezávislé okruhy rozvodu vody ze dvou bojlerů systémem ProPortional plus dosahují přesnějšího dávkování vody, vždy podle druhu mytého nádobí, bez zbytečných ztrát.

Systém ProChem upravuje pH vody a automaticky dávkuje mycí a oplachovou chemii. Tím snižuje spotřebu mycích prostředků až o 60 %.

Dotykový displej zajišťuje pohodlnou obsluhu díky předvoleným programům.

Velká adaptabilita díky stavebnicové konstrukci a systému vstupních a výstupních stolů včetně rohových sušicích modulů.

Větší velikost vstupního otvoru umožňuje jednoduché mytí větších podnosů a plechů.

Regálový systém

Regálový systém je vhodný do všech typů provozů, které vyžadují skladové zásoby, ale i do mycích koutů, chladicích nebo mrazicích boxů, připraven a kuchyní. Použité materiály zaručují vysokou nosnost polic, která se pohybuje dle délky až na 260 kg na polici.



Snadné čištění a údržba

Police jsou vyrobeny z vysoce pevnostních plastů, lze je jednoduše demontovat a vložit do myčky.



Široké využití

Regálový systém nabízí řešení pro každý provoz. Je možnost ho využít ve skladech, chladicích boxech nebo po nainstalování koleček jako výdejní nebo skladové vozíky.



Uložení gastronomických

Pravděpodobně nejlepší řešení uchovávání potravin, pokud máte regály nainstalované v chladicím nebo mrazicím boxu. Po vyjmutí polic lze do regálů uložit gastronomické příslušenství příslušného rozměru.



Stavební řešení

Regály je možno kdykoliv doplnit o další, a tím zvětšit úložný prostor. V případě potřeby je možné sestavu kdykoliv rozebrat a opět složit.

Co získáte?



1. Rychlou a snadnou údržbu

Police lze jednoduše demontovat a vložit do myčky. Jsou odolné vůči plísním, zápachům, korozi.



2. Úložný prostor

Díky regálovému systému získáte úložný prostor, který je možné doplnit nebo zvětšit.



3. Flexibilitu

Možnost kdykoliv rozšířit nebo přemístit regály do jiných prostor.



4. Řešení na míru

Systém umožňuje postavení regálů do L nebo U, regály o nestejné výšce apod. Nohy regálů lze osadit kolečky, jinak jsou vybaveny regulovatelnými nožičkami.

Regálový systém Sestava 373, 475, 577



Stavební provedení, které umožňuje přizpůsobení regálů téměř každému prostoru.

Duralová konstrukce s vysokou nosností a nízkou hmotností.

Možnost rozšíření nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor.

Plastové police jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce.

Nohy regálu jsou regulovatelné s možností osazení kolečky.

Možnost sestavení regálu do tvaru L nebo U.



Poznámky

[illegible]



Obratťte se na nás, rádi vám poradíme a pomůžeme

Obchodní oddělení

+420 281 926 604
obchod@rmgastro.com

Servisní oddělení

+420 777 857 725
servis@rmgastro.com

Předváděcí akce

+420 776 332 313
predvadeciakce@rmgastro.com

RM GASTRO CZ s. r. o.
Náchodská 818/16, 193 00 Praha 9

www.rmgastro.cz
www.rmgastro.com

