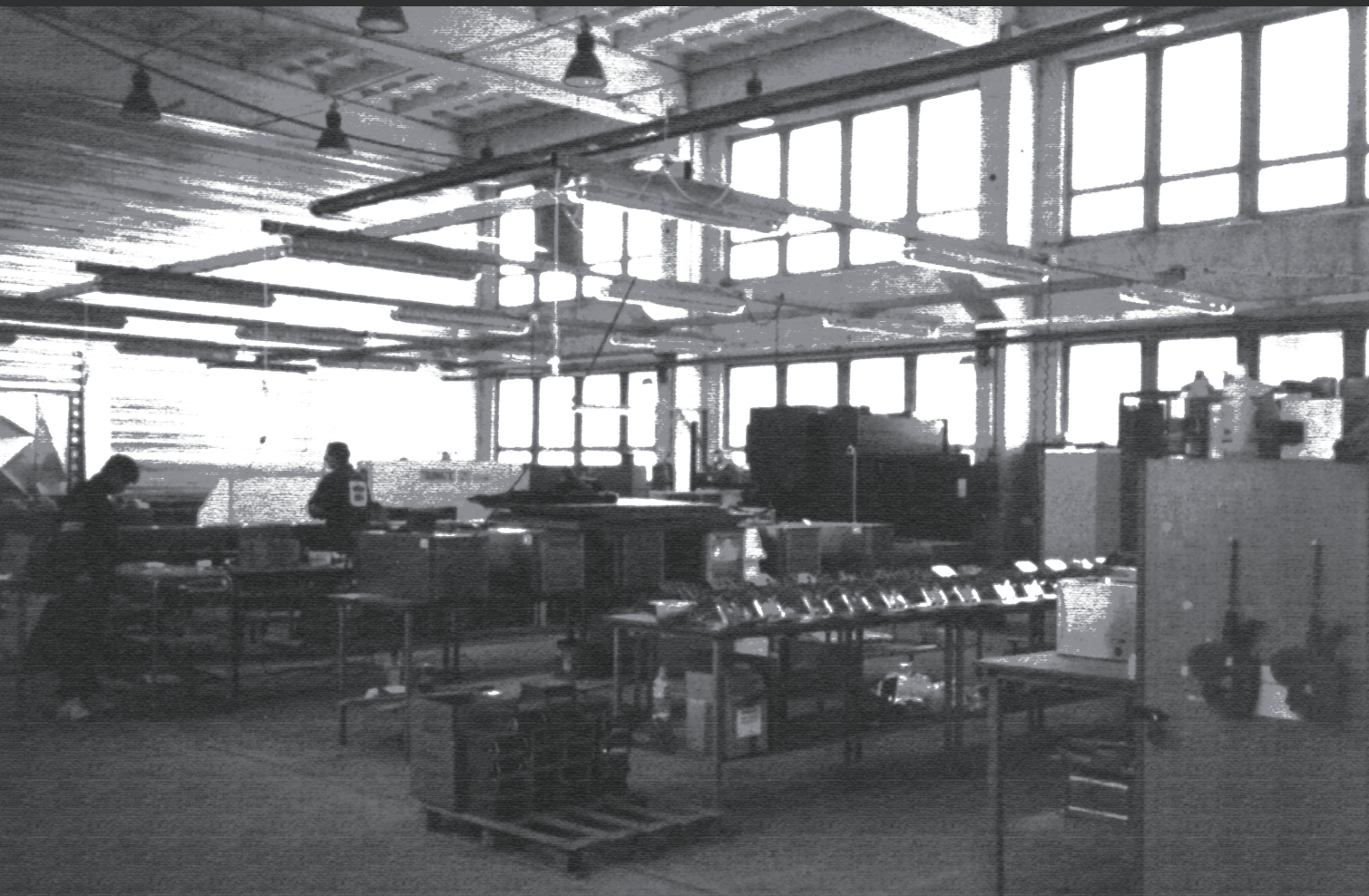




MYČKY TT

Vášeň a kvalita...

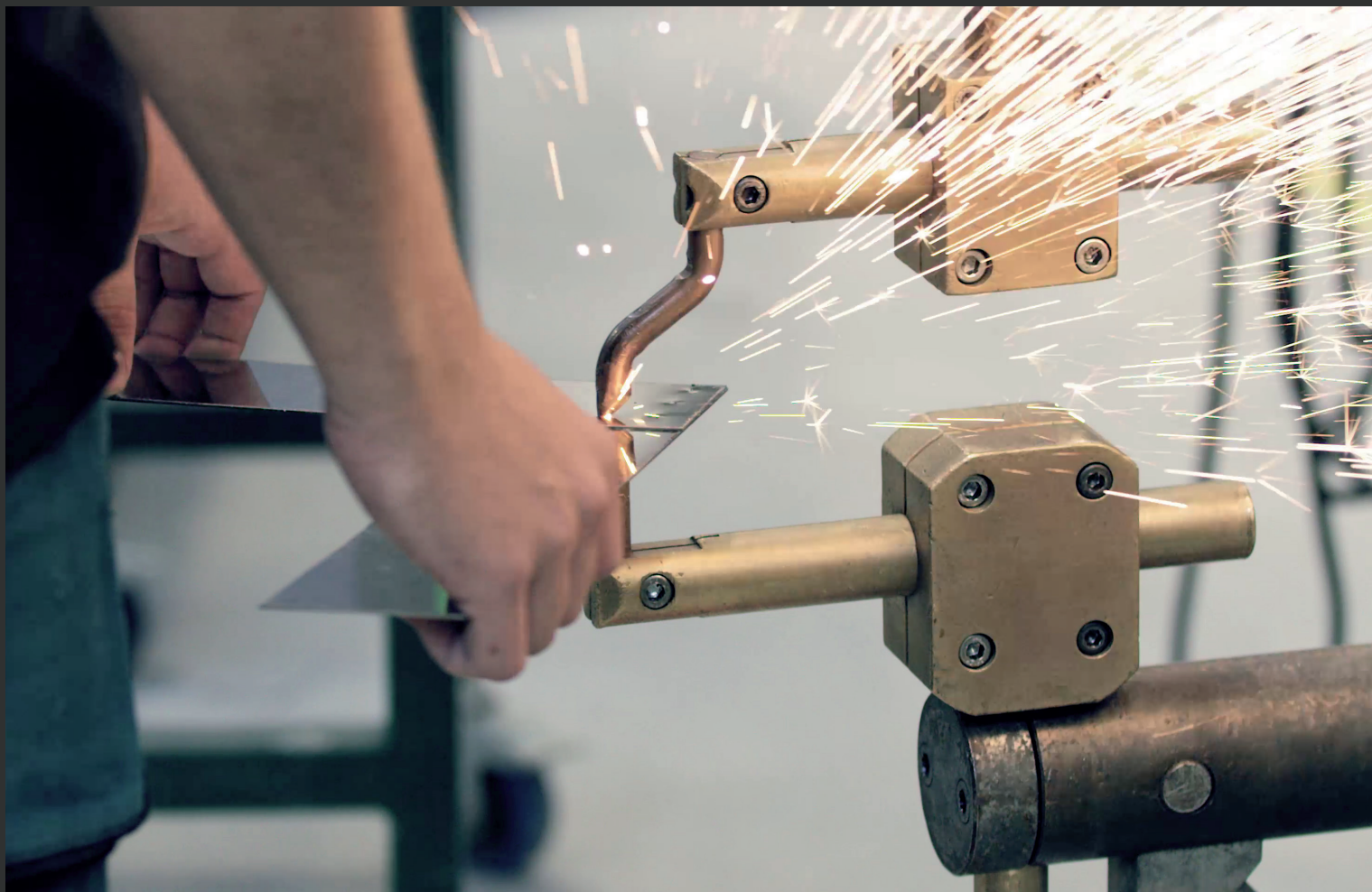
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



Rudolf Heinz-Richter založil svou loutkářskou firmu již roku 1892. O tři desetiletí později začal Ladislav Mrkvička šít v Kralupech nad Vltavou boty. Obě firmy byly úspěšné a jejich rozvoj ukončilo až znárodnění po druhé světové válce.

Tradice však byla vzkříšena roku 1994 se sešli potomci obou podnikatelských rodů, Jan Richter a Ladislav Mrkvička, a založili RM Gastro. Vášeň loutkářů pro detail a poctivý fortel obuvníků se spojil a dal vzniknout výjimečným produktům, které pomáhaly modernizovat českou gastronomii.

Jsme RM Gastro.
Uznávaný evropský tvůrce profesionálního gastrozařízení.



Naše špičkové moderní produkty pro hotely, restaurace a další velké, ale i náročné a špičkové provozy v oboru gastronomie na trhu nabízíme pod značkou RM. Základními přednostmi produktů a technologií RM je jejich vynikající výkon, pokročilá funkcionálnita, inovativnost a moderní design. Spojením všech těchto aspektů do jediného produktu přispíváme k vyšší efektivnosti Vaší kuchyně, ale také podnikání a práci s lidskými i materiálními zdroji.

Můžete si být jisti, že produkt značky RM je zárukou inovativní a moderní technologie, u které je kladen důraz na úsporu času dosaženou optimálním výkonem.

Myčky nádobí a skla TT



Profesionální myčky řady TT jsou určeny k mytí skla, příborů a nádobí do všech provozů vyžadujících bezchybné mytí, dodržování norem HACCP, vysoký hygienický standard a uživatelský komfort. Myčky TT mají 11 mycích programů, jeden samočisticí a speciální program na automatické vypouštění. Konstrukce myček je celonerezová a dvouplášťová s odhlučněnými dveřmi. Všechny modely mají lisovanou mycí vanu pro co nejnazší čištění a lisované podpěry košů.



Mytí je uskutečňováno vodou o teplotě 60°C, která je přes filtry čerpána z vany. Oplachová voda z bojleru má teplotu 80 °C, (65 °C u TT 42) a je vytlačována 200W čerpadlem. Oschnutí talířů je zajištěno rozdílem teploty oplachové vody a okolního vzduchu, čímž dojde k odpaření vody z nádobí.

Myčky TT jsou ovládány pomocí LCD displeje na kterém se zobrazuje kompletní vizualizace aktuálního stavu zařízení.

Myčky nádobí a skla TT

Chytré rozhraní SmartScreen

Velký barevný grafický LED displej pro zobrazení programů, jejich průběhu, teploty mytí a oplachu atd.

Nerezová komora se zaoblenými rohy

Jednoduché čištění a hygienická údržba.

Dvouplášťová konstrukce

Lepší tepelná izolace a hlučnost pouhých 59 dB.

Soft Start

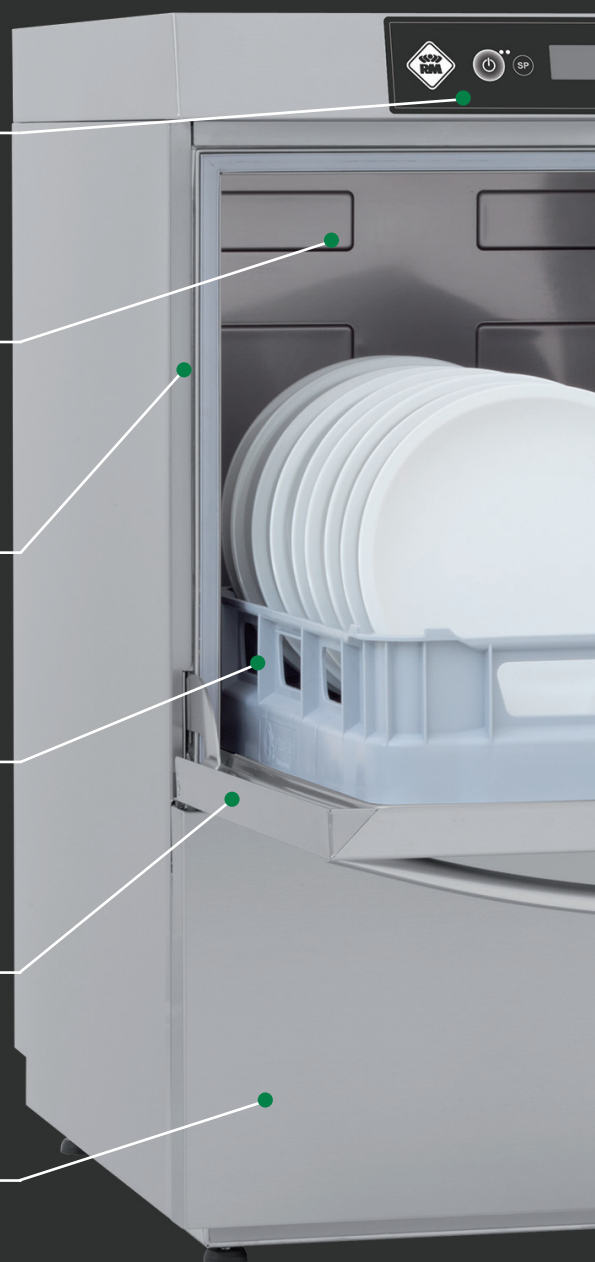
Systém pozvolného náběhu mycích programů, který chrání křehké nádobí před rázovým proudem vody.

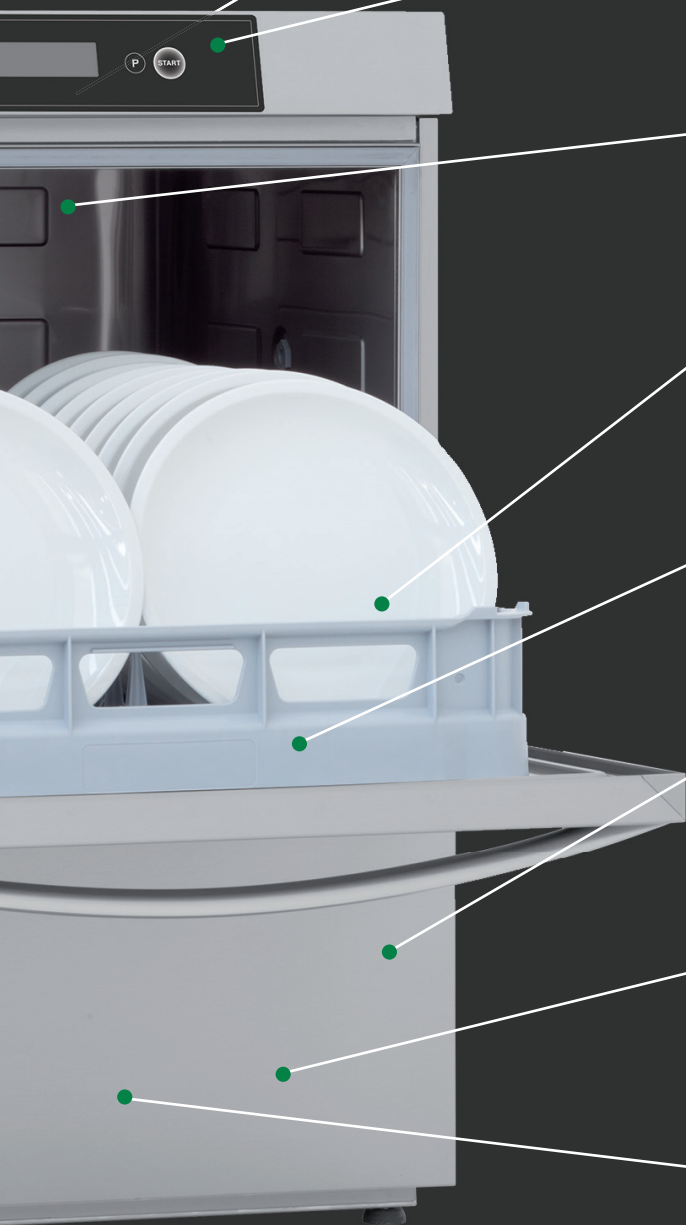
Výška otevírání dveří

I přes velice kompaktní rozměry disponuje zařízení nadstandardní výškou dveří pro vkládání vysokých sklenic a velkých talířů.

Dávkování chemie

Peristaltická čerpadla pro dávkování chemie je možné nastavovat přímo v servisním menu.





Rekuperací jednotka (volitelné)

Snižuje spotřebu energie až o 40% díky využití zbytkového tepla z předchozího cyklu oplachu.

Programování

Čtyři standardní programy a sedm speciálních včetně programů pro samočištění. Umožňuje vybrat program šitý na míru danému typu nádobí a jeho znečištění.

Nerezová mycí a oplachová ramena

Vysoká kvalita, odolnost a životnost

Nerezové filtry vany

Vysoká životnost, odolnost, hygienická čistota.

Odpadový filtr Progressive

třífázová filtrace pro udržení co nejvyšší čistoty mycí lázně. Vhodné zejména pro mytí skla.

Air Break Tank

System atmosferického bojleru zajišťuje konstantní tlak a teplotu oplachu

Zabudovaný změkčovač (volitelné)

Plně automatický zabudovaný změkčovač chrání zařízení před vodním kamenem.

Odpadové čerpadlo (volitelné)

Myčky s odpadovým čerpadlem mají řízené vypouštění odpadní vody před spouštěním oplachu, díky tomu dochází k maximálně efektivní obměně vody v mycí lázni.

Myčky podstolové TT

Podstolevé myčky určené k mytí skla a nadobí.



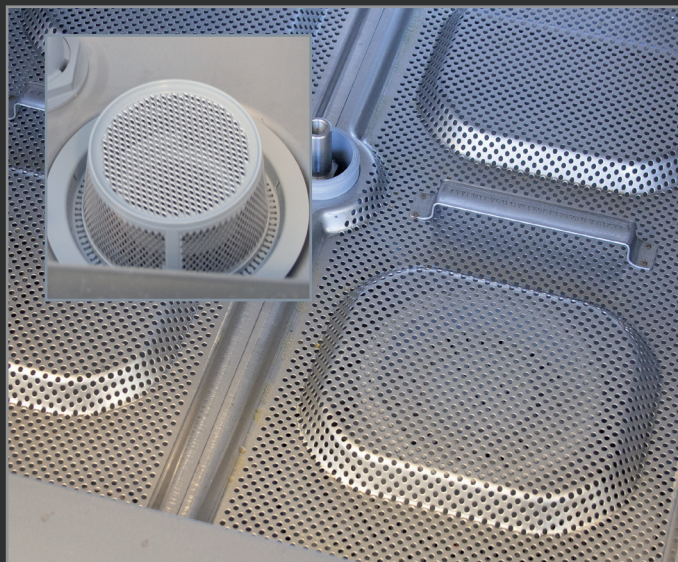
Rozhraní SmartScreen

Snadné ovládání se čtyřmi dotykovými tlačítky a velký podsvícený polychromatický LCD displej. Celá obrazovka mění barvu podle aktuálního provozního režimu a fáze probíhajícího mycího cyklu. Díky tomu je snadné informace z displeje rozpoznat i z velké vzdálenosti. Kromě provozních parametrů jako je teplota vody v mycí lázni a v bojleru nebo počet provedených mycích cyklů, umožňuje zobrazovat také zprávy automatického diagnostického systému pomocí textu a ikon. Uživatel může nastavit teplotu v mycí lázni a bojleru a množství mycí a oplachové chemie, specializovaný technik poté může přenastavit i všechny ostatní provozní parametry.



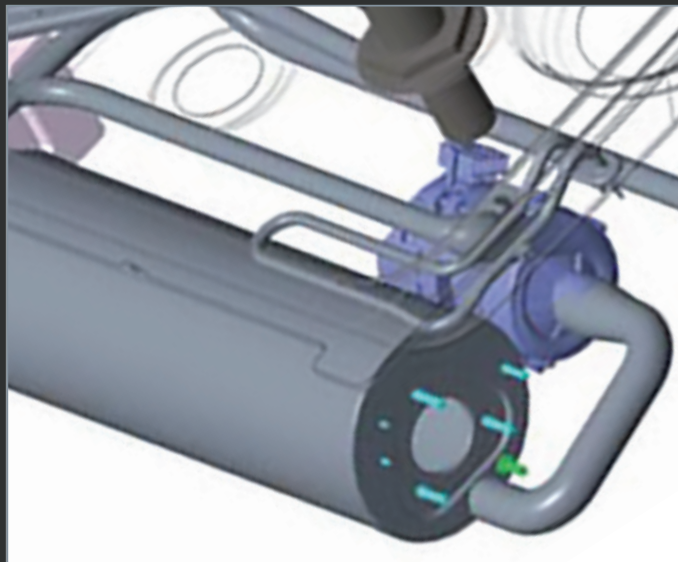
Trojité filtr

Kompletní efektivní systém třífázového filtrování vody s postupným zachycením částic do 0,8 mm velikosti. Dva spodní zvonové filtry zadržují částice nečistot, které jsou pak odstraněny před oplachem, když pracuje odpad. V tomto případě je efektivita výměny vody 100%, účinnost filtru se zvyšuje o 15%. Systém je ve standardní konfiguraci modelu TT 42.



Air Break Tank

Atmosférický bojler slouží jako akumulční nádoba. Zařízení využívá oplachové čerpadlo. Díky tomu je nezávislé na tlaku vody ve vodovodním řádu a oplach má vždy konstantní tlak i teplotu.



Myčky průběžné TT

Myčky určeny pro mytí nádobí, skla a černého nádobí u největšího modelu.



Pohodlný zdvih horního krytu

Kryty komory průběžných myček se dovírají hladkým přesným pohybem, aby nedošlo k poškození křehkého nádobí i při prudkém zavření dveří. Operační úsilí je sníženo na 3 kg, standardem je zpravidla dvojnásobek. Zasunutí koše usnadňují vodítka vyliisovaná ve vnitřní straně dveří, což snižuje únavu obsluhy, zvyšuje produktivitu a omezuje možnost rozbití.



Management výkonu

Management výkonu myček NT umožňuje na rozdíl od běžných myček souběžný chod topného tělesa bojleru i mycí vany. Díky tomu nedochází ani při kontinuálním mytí k poklesu teploty mycí lázně. Reálně je tak teplota mytí o 10 stupňů vyšší než u běžných myček.



Rekuperací jednotka

Využívá zbytkové teplo pro nahřívání vody pro další oplach. Eliminuje expandující páru, umožňuje používat zařízení v místnosti bez digestoře. Extrahuje a kondenzuje páru přítomnou po skončení oplachu. Zbytkové teplo zvyšuje teplotu vstupní vody o 25 °C. Snížení teplotního gradientu, který musí bojler dodávat pro oplach, je až 40%. Snížení množství odcházející páry při otevření zároveň zvyšuje uživatelský komfort obsluhy.



Tabulka produktů

Myčky podstolové TT

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Koš	Boiler Vana	Cyklus l / s	Kapacita košů / h
00011272	TT 42 ABT	466 x 556 x 695	42	230 / 50-60	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,2 l 90-120-150 s	40-30-24
00011290	TTA 42 ABT	466 x 556 x 695	42	230 / 50-60	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,2 l 90-120-150 s	40-30-24
00011291	TT 52 TS ABT	600 x 600 x 720	50	400 / 50-60	6,77	500 x 500	4,9 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l 90-120-150 s	40-30-24
00011292	TTA 52 TS ABT	600 x 600 x 720	50	400 / 50-60	6,77	500 x 500	4,9 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l 90-120-150 s	40-30-24
00011273	TT 52 T ABT	600 x 600 x 820	59	400 / 50-60	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20
00011293	TTA 52 T ABT	600 x 600 x 820	59	400 / 50-60	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20
00011294	TT 52 TB ABT	600 x 600 x 1250	74	400 / 50-60	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4 kW / 15 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20

Myčky průběžné TT

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Koš	Boiler Vana	Cyklus l / s	Kapacita
00011274	TT 112 ABT	721 x 836 x 1565	110	400 / 50-60	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20
00011296	TTA 112 ABT	721 x 836 x 1565	110	400 / 50-60	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20
00011295	TT 112 REC ABT	721 x 836 x 2265	128	400 / 50-60	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20
00011297	TTA 112 REC ABT	721 x 836 x 2265	128	400 / 50-60	10,2	500 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 22 l	2,2 l 60-90-180 s	60-40-20
00011298	TT 162 ABT	788 x 835 x 1565	120	400 / 50-60	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l 60-90-180 s	60-40-20
00011300	TTA 162 ABT	788 x 835 x 1565	120	400 / 50-60	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l 60-90-180 s	60-40-20
00011299	TT 162 REC ABT	788 x 835 x 2265	143	400 / 50-60	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l 60-90-180 s	60-40-20
00011301	TTA 162 REC ABT	788 x 835 x 2265	143	400 / 50-60	11	600 x 500	7 kW / 12 l 2,5 kW / 30 l	2,4 l 60-90-180 s	60-40-20

A - zabudovaný změkčovač vody
REC - s rekuperací



Co Vám nabízíme...

Rádi Vám nabídneme ucelený sortiment produktů a technologií používaných v gastronomických provozech.

Produkty a technologie

- linky 600, 700 a 900
- varná centra drop-in
- konvektomaty a šokery
- myčky a zařízení pro mytí nádobí
- chlazení a výrobnyky ledu
- zařízení pro pizzerie
- malá stolní zařízení
- kávovary a barová zařízení
- roboty a přístroje pro přípravu masa a zeleniny
- vitríny, vodní lázně a další příslušenství

Zákaznické služby a řešení

- poradenství a návrh konceptu gastronomického provozu
- projektování kuchyňských provozů
- pomoc při výběru optimální technologie
- dodávka a odborná instalace
- záruční a pozáruční servis
- pravidelné revize
- rozšiřování stávajících provozů
- ucelená řešení gastroprovozů.

Můžete se též spolehnout na naši pomoc při návrhu, projektování, instalaci i servisu a pravidelných revizích Vaší kuchyně. Věnujte své úsilí tomu, co je pro Vaše podnikání opravdu důležité. Starost o technologie můžete s klidným svědomím přenechat nám. budou v rukou profesionálů.



Špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme i vyrábíme. Základem nám k tomu poskytuje náš moderní závod rozvíjející se od roku 1998 ve Veselí nad Lužnicí.



Na ploše sedmi tisíc sedmi set metrů čtverečních spatří každý rok světlo světa více než padesát tisíc produktů. Stovka našich zaměstnanců pracuje s moderními výrobními technologiemi a systém řízení výroby je plně orientován na kvalitu. Vše je podřízeno tomu, aby se k našim zákazníkům dostal špičkový produkt, vyrobený při dodržení nejpřísnějších ekologických standardů a vyhovující typové certifikaci dle příslušných norem.



Věříme, že dobrá gastronomie si zaslouží profesionální zázemí a spokojení zákazníci ve více než padesáti zemích světa nám dávají zapravdu. Neusínáme však na vavřínech. Naše vývojové a inovační centrum neustále pracuje na tom, aby se k Vám dostávaly pouze moderní produkty s vysokou užitnou hodnotou. Nejen dnes, ale i zítra.

KONTAKTY

ČESKÁ REPUBLIKA

RM GASTRO CZ s.r.o.

Náchodská 818/16

193 00 Praha 9

Česká republika

obchodní oddělení

+420 281 926 604

obchod@rmgastro.cz

servisní oddělení

+420 281 869 242

servis@rmgastro.cz

účetní oddělení

+420 281 926 606

ekonom@rmgastro.cz

logistika

+420 281 869 243

import@rmgastro.cz

www.rmgastro.cz

RM GASTRO

- odpovědnost a svoboda
- slušnost a poctivost
- touha po dokonalosti

