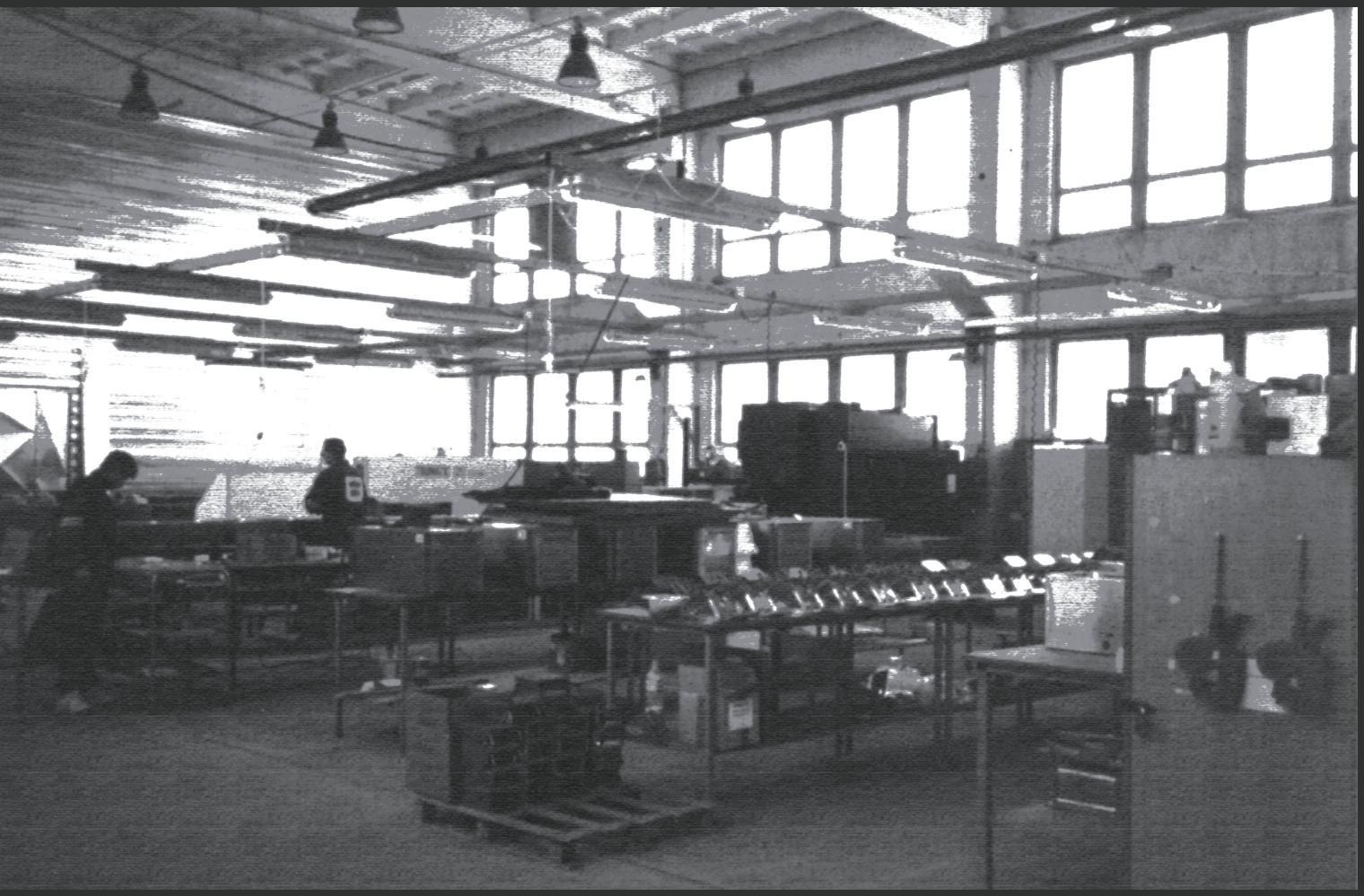
www.rmgastro.cz

# KUTRY RM KT

# Vášeň a kvalita...

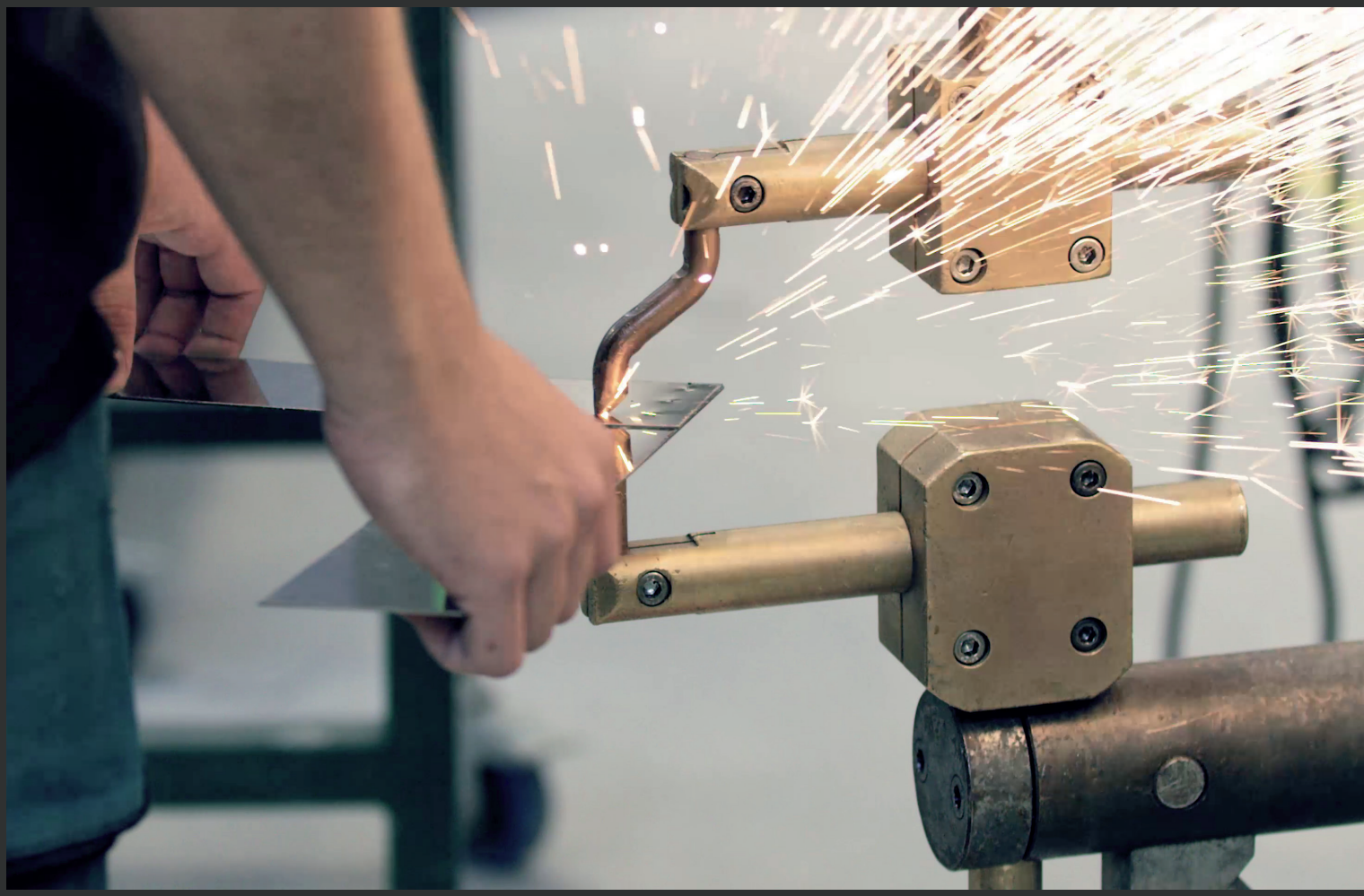
## Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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 funkcionalita, 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.

# Kutry RM KT

Kutry jsou nenápadní kuchyňští pomocníci, kteří zvládnou široké spektrum práce za nízké pořizovací náklady. Díky svému celonerezovému provedení a jednoduché konstrukci nás potěší svojí dlouhou životností. V nabídce řady KT naleznete tři modely o různých objemech pracovní nádoby. Jedná se o objemy 3, 5 a 8 l.

Kutr je schopen sekat, mlít, šlehat a hníst. Pro jednotlivé činnosti je nutné zvolit správný nůž. Ovládací panel umožňuje trvalý chod nebo pulsní sepnutí. Dobou běhu je možné ovlivnit hrubost sekání či jemnost mletí nebo stupeň našlehání.

# Kutry RM KT

## Bezpečnostní mikrospínač

Chrání obsluhu proti poranění při pokusu otevřít nádobu za chodu

## Madlo na nádobě

Pro snadné a rychlé přelití nebo přesypání zpracované potraviny pro další úpravu nebo k servírování

## Nerezová nádoba

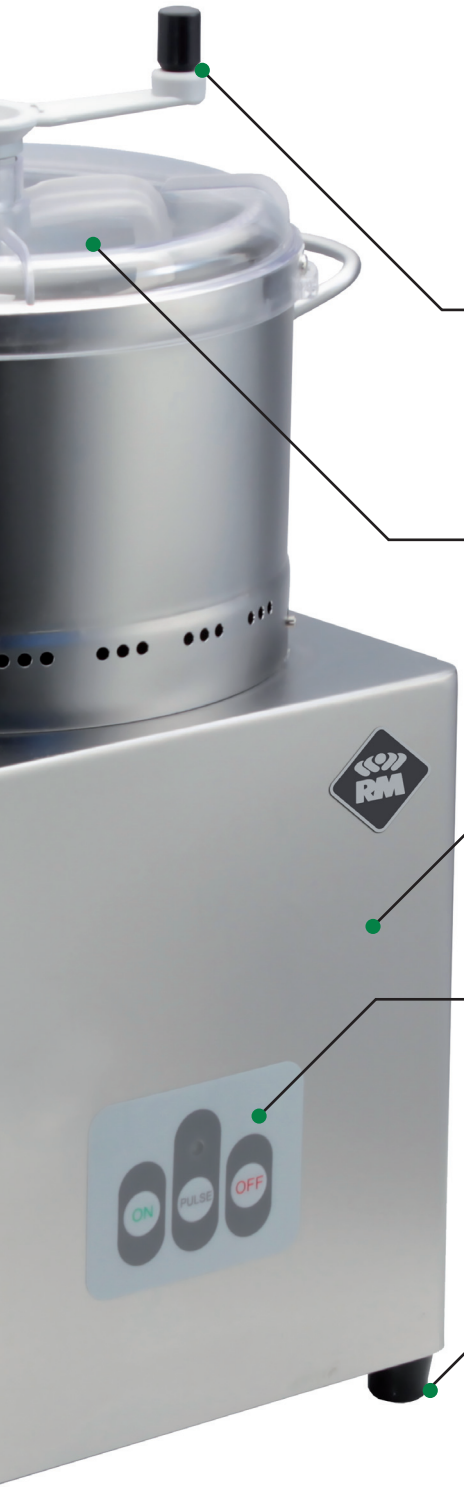
Snadné ruční čištění ale Váš čas šetří také možnost rychlého mytí v myčce

## Systém ukotvení nádoby

Jednoduchý ergonomický systém ukotvení nádoby pro rychlé použití

## Celonerezová konstrukce

Splňuje nejpřísnější hygienická kritéria pro použití v gastronomii.




## Stěrka s kličkou

Pro snadné setření potraviny ulpělé na stěnách nádoby zpět do prostoru mixování. Zajišťuje perfektní zpracování kompletního vloženého obsahu.

## Otvor pro doplnění

Umožňuje bezpečně přidávat drobné množství potraviny ke zpracování i za chodu, aniž bychom museli zastavovat zařízení

## Výkonný motor

Pracovní otáčky 1400 ot./min zajišťují perfektní výsledek při libovolné operaci

## Jednoduché ovládání

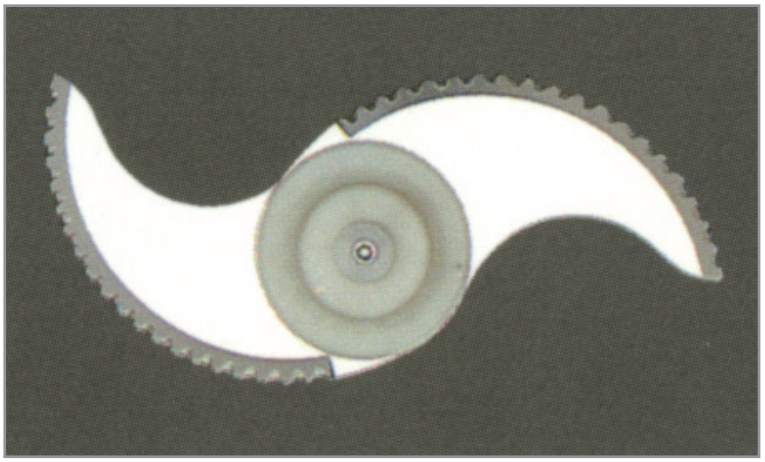
Jednoduché intuitivní ovládání umožňuje práci i nekvalifikované obsluze

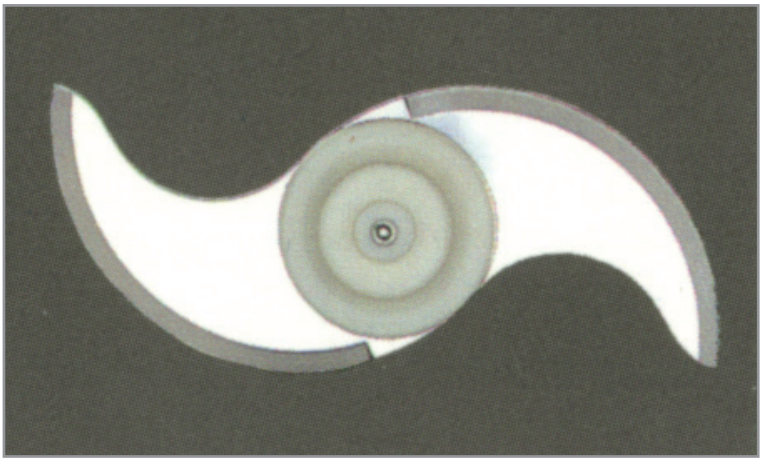
## Gumové nožičky

Tlumí vibrace a snižují celkovou hlučnost zařízení

## Zubatý nůž

Pro hnětení těst (koláče, lívance, koblihy)



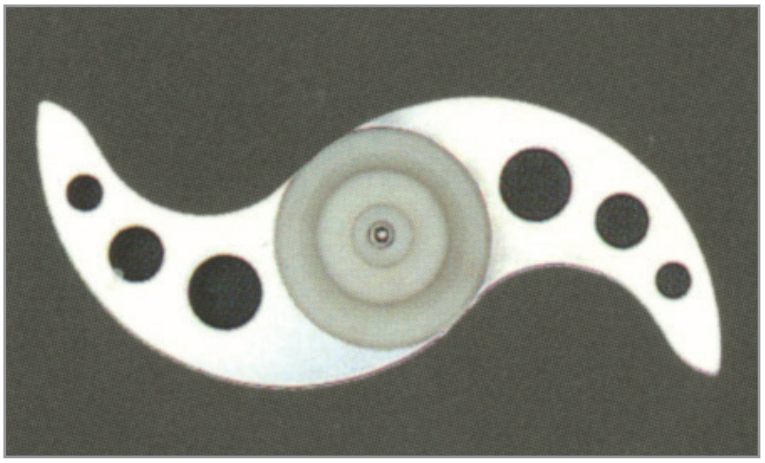


## Standardní nůž

Pro sekání a mletí (maso, sýr, zelenina..)

## Děrovaný nůž

Pro míchání a šlehání (krémy, sníh, majonéza)



# Tabulka produktů

Kutry KT

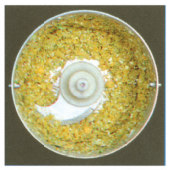
| Index | Model | mm | kg | V / Hz | kW | Objem L | Otáčky x/min |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 00013736 | KT 3M | 210 x 260 x 400 | 12 | 230 / 50-60 | 0,46 | 3 | 1400 |
| 00013737 | KT 5M | 260 x 290 x 500 | 23,5 | 230 / 50-60 | 1,14 | 5 | 1400 |
| 00013738 | KT 5T | 260 x 290 x 500 | 23,5 | 400 / 50-60 | 1,14 | 5 | 1400 |
| 00013739 | KT 8M | 260 x 290 x 560 | 24,5 | 230 / 50-60 | 1,14 | 8 | 1400 |
| 00013740 | KT 8T | 260 x 290 x 560 | 24,5 | 400 / 50-60 | 1,14 | 8 | 1400 |

*strouhanka*

*35 s*

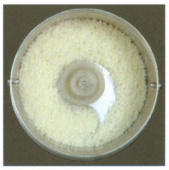
*sekaná zelenina*

*5 s*



*sýr na pizzu*

*10 s*



*rajčatové pyré*

*60 s*

*mleté maso*

*15 s*

*lehké těsto*

*60 s*

*sekaná petržel*

*5 s*

*majonéza*

*120 s*

# Co Vám nabízíme...

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

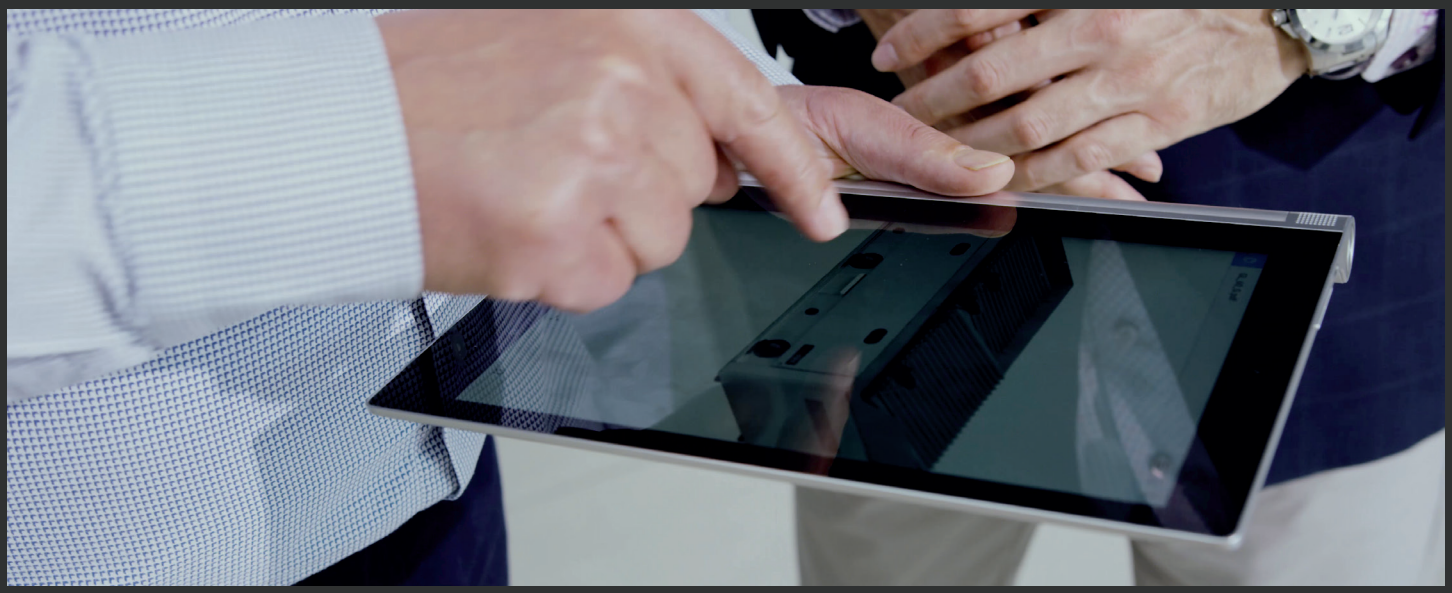
### Produkty a technologie

- linky 600, 700 a 900
- varná centra drop-in
- konvektomaty a šokery
- myčky a zařízení pro mytí nádobí
- chlazení a výrobníky 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

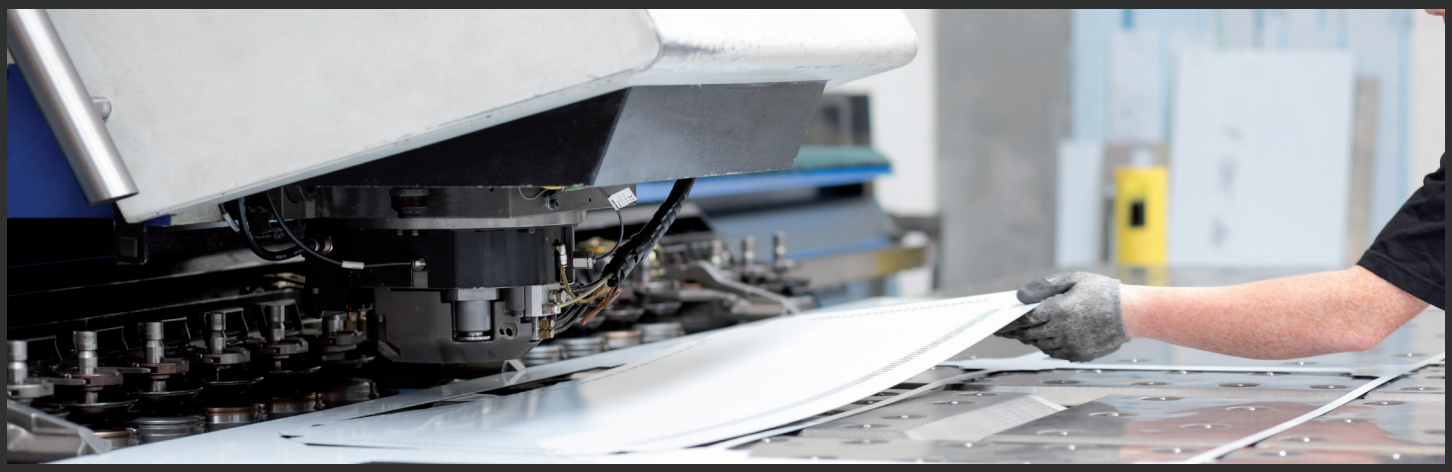
### Zákaznické služby a řešení

- 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. Zázemí 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


## 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 04/2020
Nabídka produktů a řešení pro konkrétní trh či zákazníka se může lišit.
Všechna práva vyhrazena.