



www.rmgastro.cz

MYČKY NA ČERNÉ NÁDOBÍ

Vášeň a kvalita...

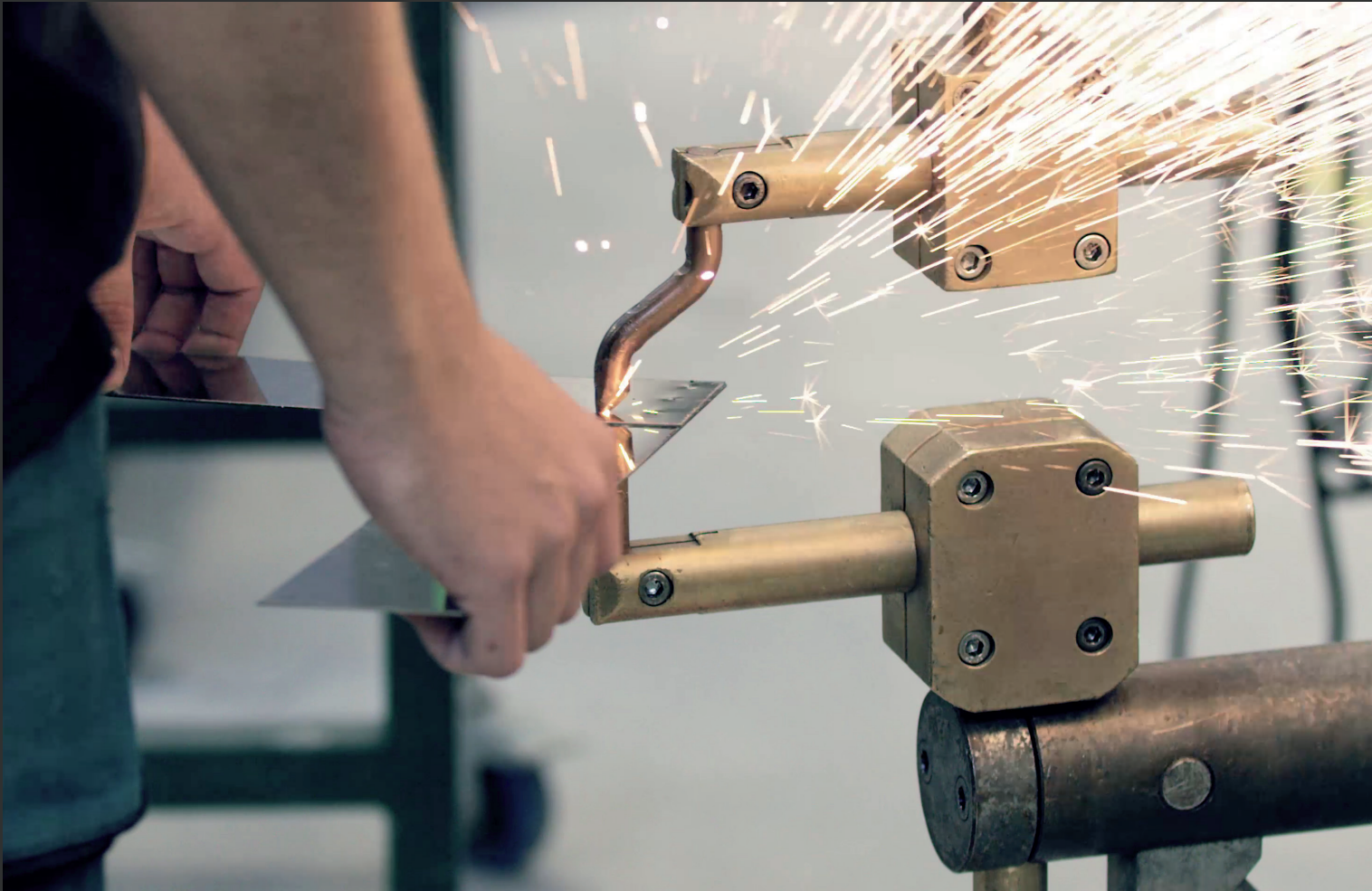
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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 na černé nádobí S



Kompletní řada myček „černého nádobí“ nabízí flexibilitu použití v různých gastronomických provozech, úsporu času a peněz při jejich provozu. Promyšlený design myček byl speciálně koncipován k uspokojení potřeb potravinářských provozů (pekárny, cukrárny, řeznictví, gastronomie).

Hlavní parametry konstrukce: dvouplášťová konstrukce, lisované nádrže, hladké stěny a mycí část, nerezové filtry hlavní nádrže, nerezové filtry čerpadla, lehce vyjímatelné lapače nečistot, masivní dvojité dveře a panty, chráněná elektrická instalace.

Vybrané funkční prvky zařízení:

- Dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky
- Elektronické ovládání
- Otočná horní a dolní mycí ramena
- Kontrolky chodu a vyhřátí
- Celonerezové provedení s lisovanou vanou
- Regulovatelný termostat bojleru



Myčky na černé nádobí S

Rekuperační jednotka

Rekuperační jednotka sníží spotřebu energie (elektřiny) potřebné k ohřevu oplachové vody až o 30%.

Systém mytí a oplachu

Díky speciálně navrženým mycím a oplachovým tryskám se snižuje spotřeba vody v myčkách RM na jeden cyklus až o 60% oproti běžným myčkám.

Efektivní využití výkonu

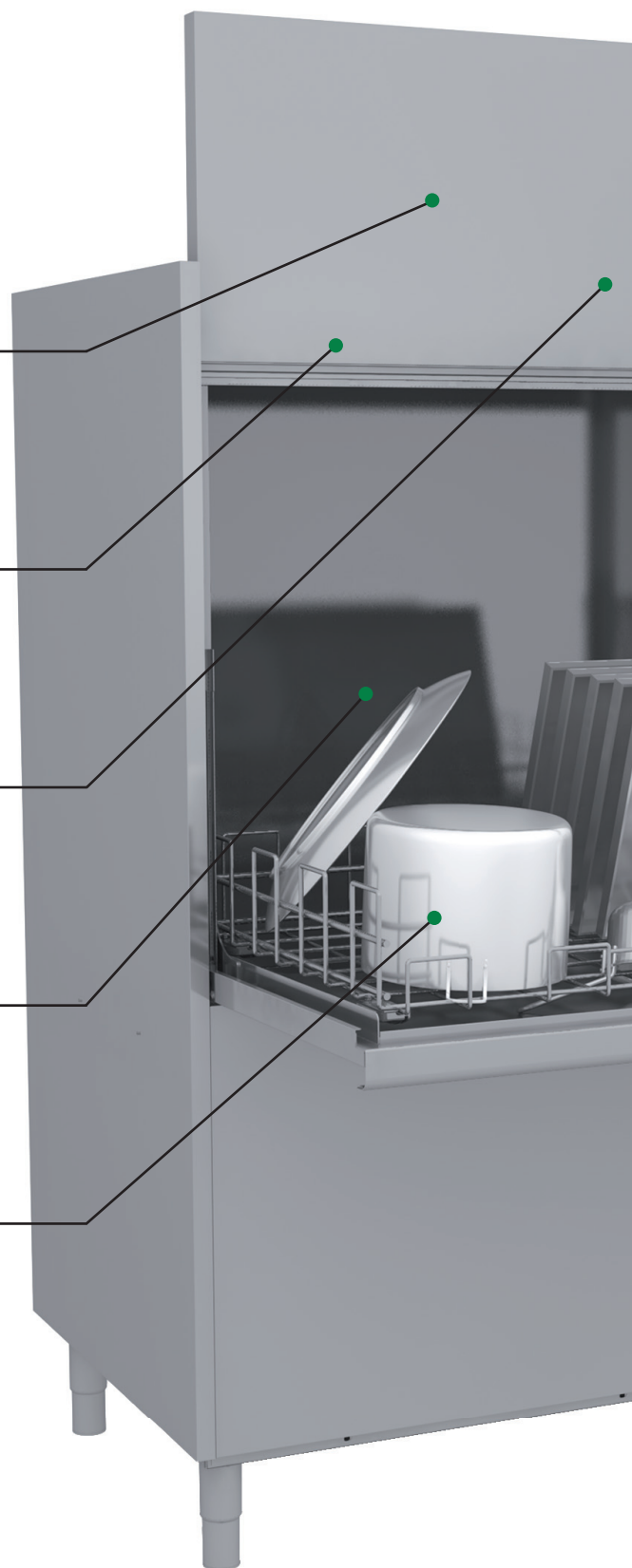
Patentovaná technologie dvoucestného mycího čerpadla **DuoFlow** má dva výstupy přímo pro horní a dolní ramena, proto má nižší spotřebu energie při shodném výkonu.

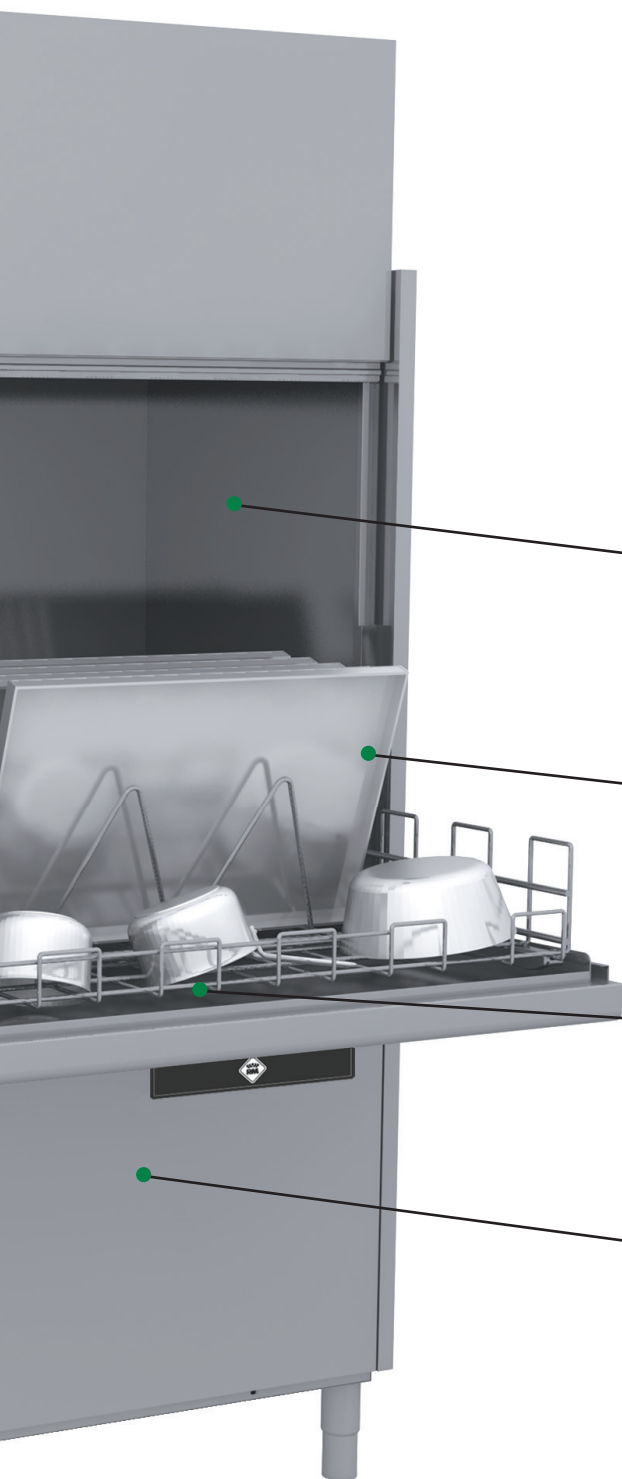
Izolovaná konstrukce

Díky **dvouplášťové konstrukci** myčky i dveří.

Management výkonu

Systém **HotWash** umožňuje rozděluje výkon mezi topná tělesa vany a bojleru. Výsledkem je o přibližně 10 °C vyšší mycí teplota v průběhu opakovaných cyklů, což nám snižuje potřebu mycí chemie.





Jednoduchá obsluha

Výška dveří až **850 mm** pro snadnou manipulaci s velkými kusy nádobí.

Intuitivní a rychlé ovládání

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

Snadné čištění

Konstrukce vany a filtrů zajistí rychlé vyčištění s minimální námahou a spotřebou energií.

Úspora vody a mycí chemie

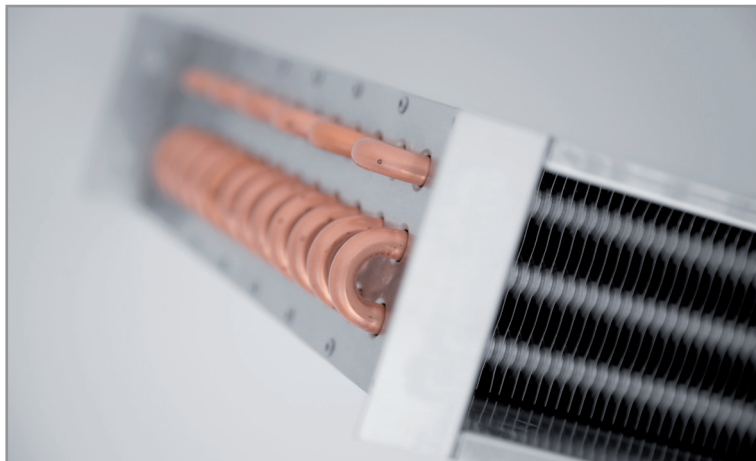
Systém vypouštění **EvoLution** s plně digitální regulací hladiny v nádrži a zabudovaným vypouštěcím čerpadlem vypustí pouze špinavou vodu. Výhodou je vyšší účinnost mytí, takže se spotřebuje méně vody a mycí chemie.

Úspora energie

Rekuperace tepla

Odstředivý ventilátor po provedení oplachu vytáhne páru z mycí komory a nasměruje ji do měděného tepelného výměníku, kde kondenzuje a předává teplo vnitřnímu okruhu se studenou vodou přicházející zvenčí do bojleru, což zvyšuje její teplotu přibližně o 20 °C. To přináší snížení spotřeby energie potřebné k ohřevu oplachové vody až o 30 %.

Dalším důležitým efektem je téměř úplná absorpce páry při otevřených dveřích, díky tomu není nutné instalovat digestoř nad myčku a snížit tak náklady na pořízení.



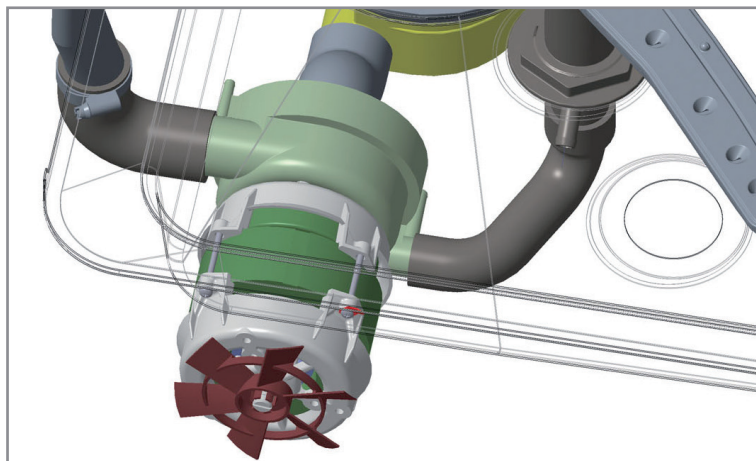
Mycí a oplachová ramena

Mycí a oplachový systém je konstruován tak, aby voda tryskala v paprscích přímo proti nádobí v koši, nikoli se rozprašovala v kuželech, kdy spousta vody je neefektivně nasměrována na stěny a dno zařízení a není využit potenciál jejího tlaku. Díky tomuto se snižuje spotřeba vody v myčkách RM na jeden cyklus až o 60% oproti běžným myčkám.

Dvoucestné mycí čerpadlo DuoFlow

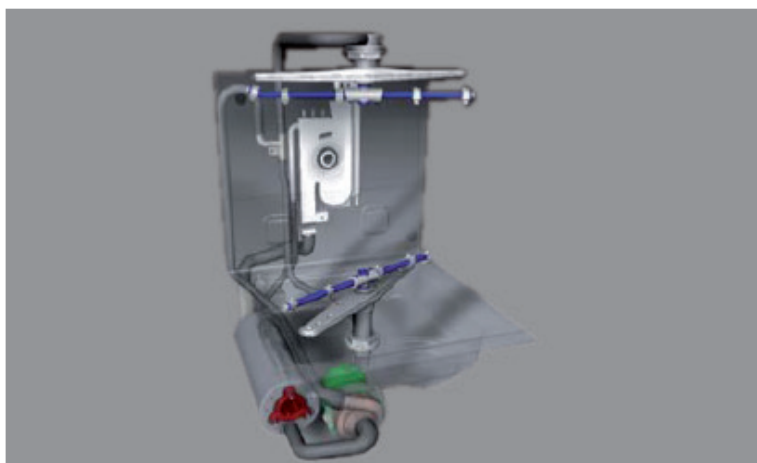
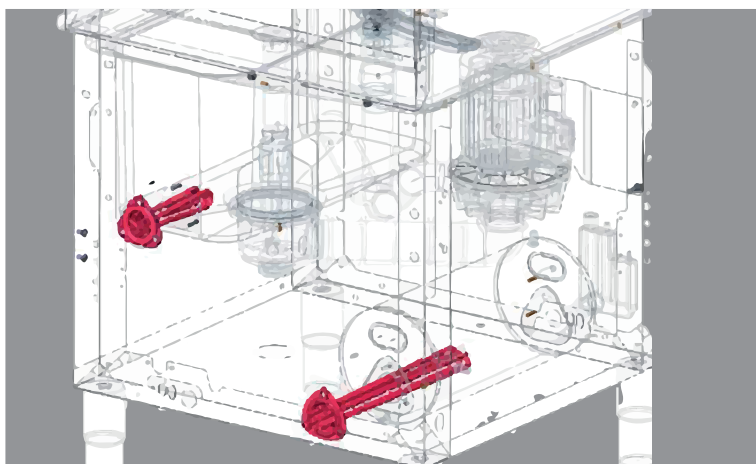
Patentovaná technologie dvoucestného mycího čerpadla **DuoFlow** má dva výstupy přímo pro horní a dolní ramena, proto má nižší spotřebu energie při shodném výkonu. Navíc současně sníží hladinu hluku o 50%.

Proti tomu standardní myčka má jeden výstup a proud vody se rozděluje pomocí konektoru ve tvaru T pro horní a dolní ramena. Zde dochází ke ztrátě energie.



Systém HotWash

Systém HotWash s nezávislými topnými prvky rozděluje výkon mezi topná tělesa vany a bojleru a umožňuje jim pracovat společně. Výsledkem v porovnání se zařízením s alternujícími tělesy je o přibližně 10 °C vyšší mycí teplota v průběhu opakovaných cyklů, což nám zlepšuje výsledky mytí a snižuje potřebu mycí chemie. Proti tomu standardní myčky mohou mít zapnuté buď topná tělesa vany nebo bojleru. Protože z hygienických důvodů mají přednost topná tělesa bojleru, dochází při kontinuálním provozu k poklesu teploty mycí vody, což negativně ovlivňuje mycí účinky.



Oplachový systém ProRinse

Tento oplachový systém používá výkonné čerpadlo a atmosferický bojler. Výhodou tohoto konstrukčního řešení je konstantní tlak oplachu, konstantní teplota oplachu, konstantní objem oplachové vody, bez ohledu na vnější podmínky. Díky tomu se snižuje spotřeba mycí chemie a oplachový cyklus je nezávislý na tlaku ve vodovodním řádu.

Systém vypouštění EvoLution₂

Systém maximálně efektivní výměny vody pomáhá zpomalovat proces znečišťování vody v mycí lázni, a tím umožňuje snížit potřebnou koncentraci detergentu. Současně je udržována konstantní spotřeba vody. Oba tyto efekty mají pozitivní vliv na snižování provozních nákladů. Po skončení mycího cyklu následuje klidový cyklus umožňující usazení částic nečistot. Poté je přesné množství nejšpinavější vody ze dna vypuštěno (řízeno elektronickým tlakovým spínačem). Stejně množství vody je následně doplněno během cyklu oplachu. Díky tomu je vždy vypouštěna pouze špinavá voda, oproti běžné výpusti přepadem, kde dochází k obměně 66-83% špinavé vody společně s čistou vodou. Tímto systémem jsou vybaveny všechny myčky řady „S“ se zabudovaným odpadovým čerpadlem.



Jednoduchá a rychlá obsluha



Výška dveří

RM myčky na černé nádoby mají jednu z největších světlých výšek dveří na trhu. To umožňuje obsluhu pohodlné vkládání a vykládání nádobí.

S 97 - 405 mm
S 107 - 650 mm
S 157 - 850 mm
S 202 - 850 mm
S 302 - 850 mm

LED displej

Na LED displeji se zobrazují mycí programy, indikuje jejich průběh, teploty mytí a oplachu, servisní hlášení atd.



Díky barevnému znázornění každé fáze mytí máte i z velké vzdálenosti přehled o tom, v jakém stavu se myčka nachází

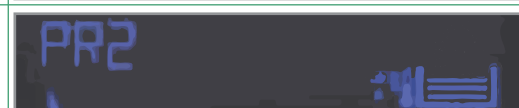
Žlutá – Upozornění



Zelená – Připraveno k práci



Modrá – Zařízení pracuje



Červená – Problém

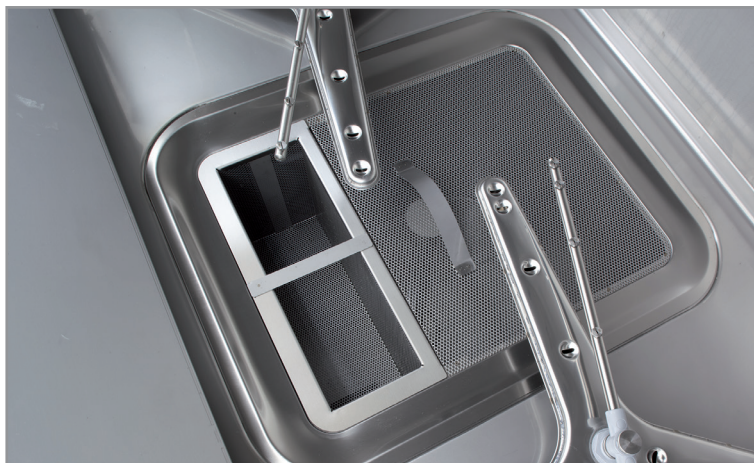


Snadná údržba

Snadná údržba

Všechny RM myčky na černé nádobí mají lisované vany se zaoblenými rohy a hladkými stěnami, nerezové filtry vany a odpadu.

Tato konstrukce v kombinaci se speciálními čistícími programy, umožňuje udržovat myčku hygienicky čistou s minimální námahou obsluhy.



Tabulka produktů

Myčky na černé nádobí S

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Koš	Boiler Vana	Cyklus l/s	Kapacita
00011964	S97 ABT	600 x 700 x 1228	74	400 / 50-60	8,8	500 x 600	6 kW / 6 l 2,1 kW / 23 l	2,4 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011965	S97 P ABT	600 x 700 x 1228	74	400 / 50-60	8,8	500 x 600	6 kW / 6 l 2,1 kW / 23 l	2,4 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011966	S107 ABT	719 x 782 x 1727	148	400 / 50-60	10,5	560 x 630	6 kW / 12 l 3 kW / 37 l	3 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011967	S107 P ABT	719 x 782 x 1727	148	400 / 50-60	10,5	560 x 630	6 kW / 12 l 3 kW / 37 l	3 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011968	S107 REC ABT	719 x 782 x 1956	174	400 / 50-60	10,5	560 x 630	6 kW / 12 l 3 kW / 37 l	3 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011969	S157 ABT	719 x 782 x 1927	173	400 / 50-60	10,5	560 x 630	6 kW / 12 l 3 kW / 37 l	3 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011970	S157 P ABT	719 x 782 x 1927	173	400 / 50-60	10,5	560 x 630	6 kW / 12 l 3 kW / 37 l	3 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011971	S157 REC ABT	719 x 782 x 2156	199	400 / 50-60	10,5	560 x 630	6 kW / 12 l 3 kW / 37 l	3 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011972	S202 ABT	853 x 857 x 1959	181	400 / 50-60	18,7	700 x 700	8 kW / 12 l 8 kW / 68 l	4 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011973	S202 P ABT	853 x 857 x 1959	181	400 / 50-60	18,7	700 x 700	8 kW / 12 l 8 kW / 68 l	4 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011974	S202 REC ABT	853 x 857 x 2166	207	400 / 50-60	18,7	700 x 700	8 kW / 12 l 8 kW / 68 l	4 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011975	S302 ABT	1465 x 857 x 1959	301	400 / 50-60	15,9	1310 x 700	10,5 kW / 12 l 10,5 kW / 131 l	6 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011976	S302 P ABT	1465 x 857 x 1959	301	400 / 50-60	15,9	1310 x 700	10,5 kW / 12 l 10,5 kW / 131 l	6 l 120 - 720 s	20-30 košů / h
00011977	S302 REC ABT	1465 x 857 x 2187	327	400 / 50-60	15,9	1310 x 700	10,5 kW / 12 l 10,5 kW / 131 l	6 l 120 - 720 s	20-30 košů / h

P - odpadové čerpadlo s elektronicky řízeným vypouštěním

REC - rekuperační jednotka, úspora až 40 % ze spotřeby energie bojleru



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 výrobky 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

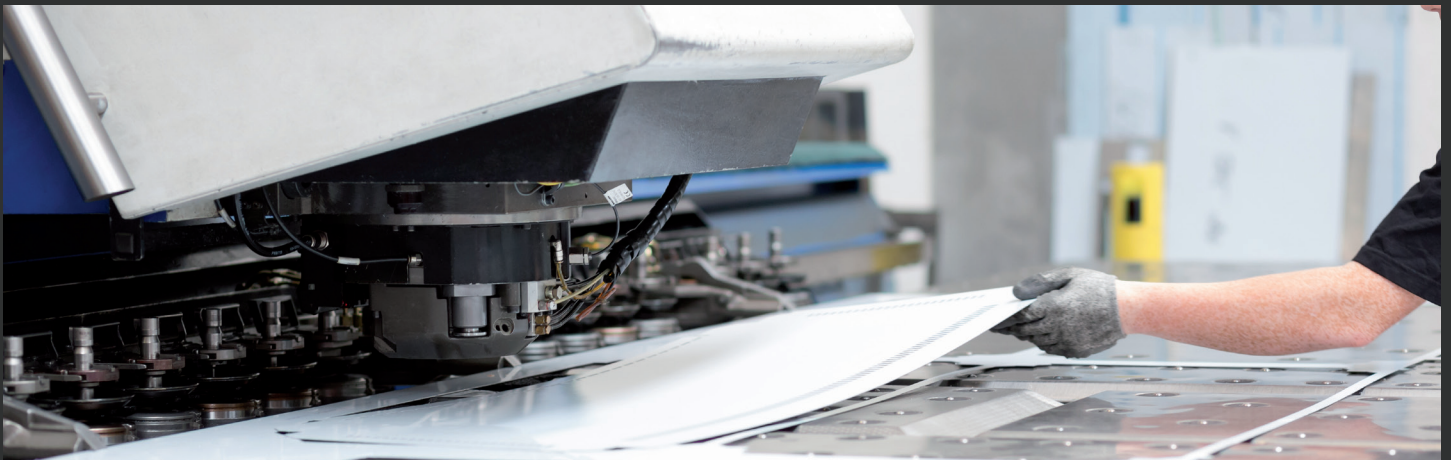
Zákaznické služby a řešení

- 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

