

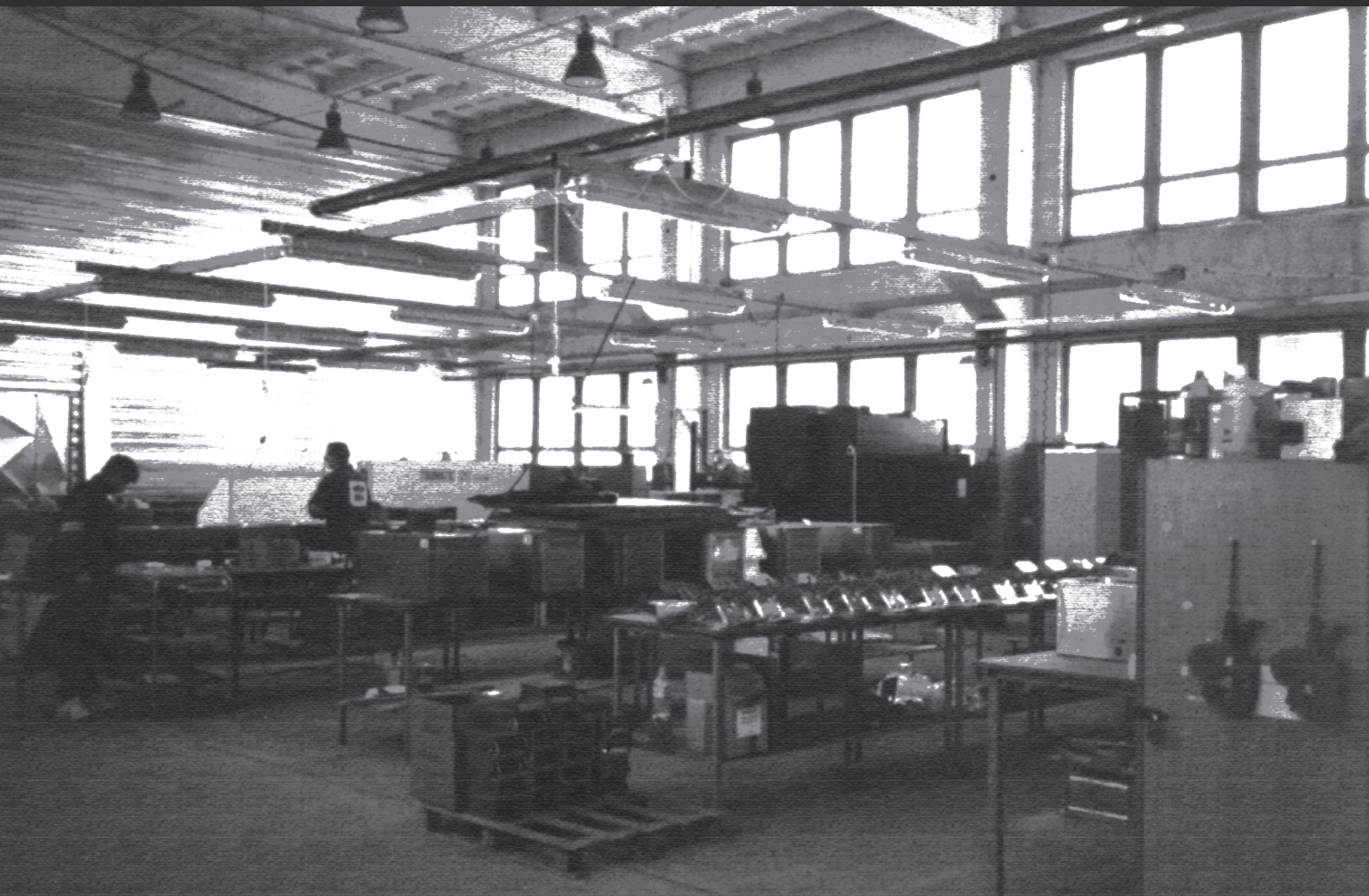


www.rmgastro.cz

VAKUOVÉ BALIČKY RM VBD

Vášeň a kvalita...

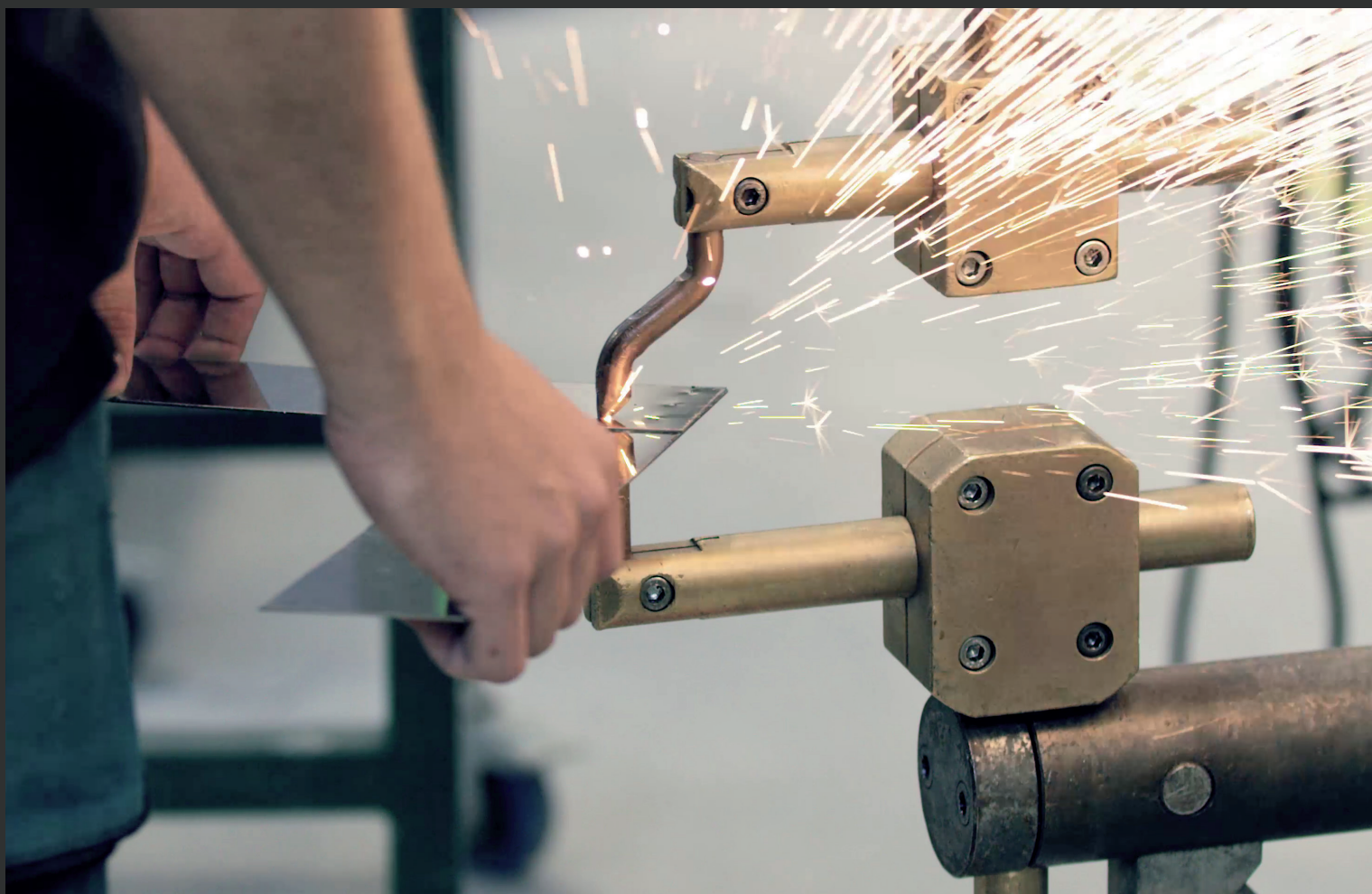
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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.

Vakuové baličky RM VBD



Vakuové balení poskytuje potravinám vynikající ochranu. Vakuově zabalené výrobky jsou hermeticky uzavřeny ve vzduchoprázdném sáčku z nepropustné fólie. Hlavní přednost spočívá v tom, že v uzavřeném sáčku není žádný kyslík. U potravin to znamená silně zpomalený růst mikroorganismů, čímž se podstatně prodlužuje jejich trvanlivost. Ve vakuu zabalené zboží je chráněno před zkažením, vysycháním, změnou chuti, dotykem a ztrátou hmotnosti.



Zařízení ocení velkoobchodníci (lahůdky, čerstvé nebo předvařené výrobky, volně zmrazené zboží), stravovací služby, restaurace a bistra, řezníci nebo zpracovatelé ryb.
Žádné plýtvání potravinami, lepší ochrana spotřebitelů a modernější profesionální image.

Vakuové baličky VBD

Tavicí lišta

S nastavitelnou dobou svařování je použitelná pro vakuovací sáčky o různé síle materiálu pro vakuování různých typů potravin



Vyboulené methakrylátové víko

pro maximálně efektivní zkrácení doby odsávání. Transparentní materiál umožňuje sledovat a kontrolovat správný průběh vakuovacího cyklu.

Nerezová vnitřní konstrukce

Snadno čistitelná, zajišťuje hygienický standard. Neobsahuje ostré přechody, kdy by mohly ulpívat nečistoty

Sofistikované ovládání

Nastavení doby odsávání pro široké spektrum vakovaných produktů. Nastavení doby tavení pro použití různých typů sáčků vhodných pro konkrétní typy potravin.





Verze se vstřikování inertního plynu

Vstřikování inertního plynu před odsáním ještě více prodlužuje životnost produktu a zachovává jeho kvalitu a vzhled.

Vakuovací lišta na pístech

Snadno odnímatelná bez uvolnění umožňuje jednoduché čištění

Optimální objem

Pro maximálně efektivní využití prostoru komoru, odsátí za krátký čas. Díky vymešovacím podložkám je efektivní jak pro malé tak velké potraviny. Balení bez možnosti chyby



SoftAir

Systém umožňující tichý a pozvolný návrat vzduchu do vakuovací komory. To zaručuje optimální ochranu produktu proti poškození i vakuového sáčku proti prtržení.



10 programů

Uspadňuje používání pro časté využití různých typů balených potravin. Od pevných přes sypké po tekuté pokrmy. Programy poskytují kontrolu na časy svařování a chlazení a přesné odečty hodnot vakua.

Gumové nožičky

Eliminují vibrace, čímž prodlužují životnost zařízení a snižují jeho hlučnost.

Tabulka produktů

Vakuové baličky

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Výkon pumpy m ³ /h	Svařovací lišta mm
00013542	VBD 06	355 x 445 x 420	35	230 / 50-60	0,25	6	270
00013543	VBD 06 SB	355 x 445 x 420	35	230 / 50-60	0,25	6	270
00013544	VBD 08	395 x 465 x 450	47	230 / 50-60	0,25	8	310
00013545	VBD 08 SB	395 x 465 x 450	47	230 / 50-60	0,25	8	310
00013546	VBD 12	435 x 520 x 450	55	230 / 50-60	0,45	12	350
00013547	VBD 12 SB	435 x 520 x 450	55	230 / 50-60	0,45	12	350
00013548	VBD 20	510 x 570 x 525	80	230 / 50-60	0,75	20	410
00013549	VBD 20 SB	510 x 570 x 525	80	230 / 50-60	0,75	20	410
00013550	VBD 20B	545 x 655 x 540	90	230 / 50-60	0,75	20	460
00013551	VBD 20B SB	545 x 655 x 540	90	230 / 50-60	0,75	20	460
00013552	VBD 20C	605 x 655 x 525	98	230 / 50-60	0,75	20	520
00013553	VBD 20C SB	605 x 655 x 525	98	230 / 50-60	0,75	20	520
00013554	VBD 25	605 x 655 x 1050	120	230 / 50-60	0,9	25	520
00013555	VBD 25 SB	605 x 655 x 1050	120	230 / 50-60	0,9	25	520
00013556	VBD 40	605 x 655 x 1050	120	230 / 50-60	1,1	40	520
00013557	VBD 40 SB	605 x 655 x 1050	120	230 / 50-60	1,1	40	520



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

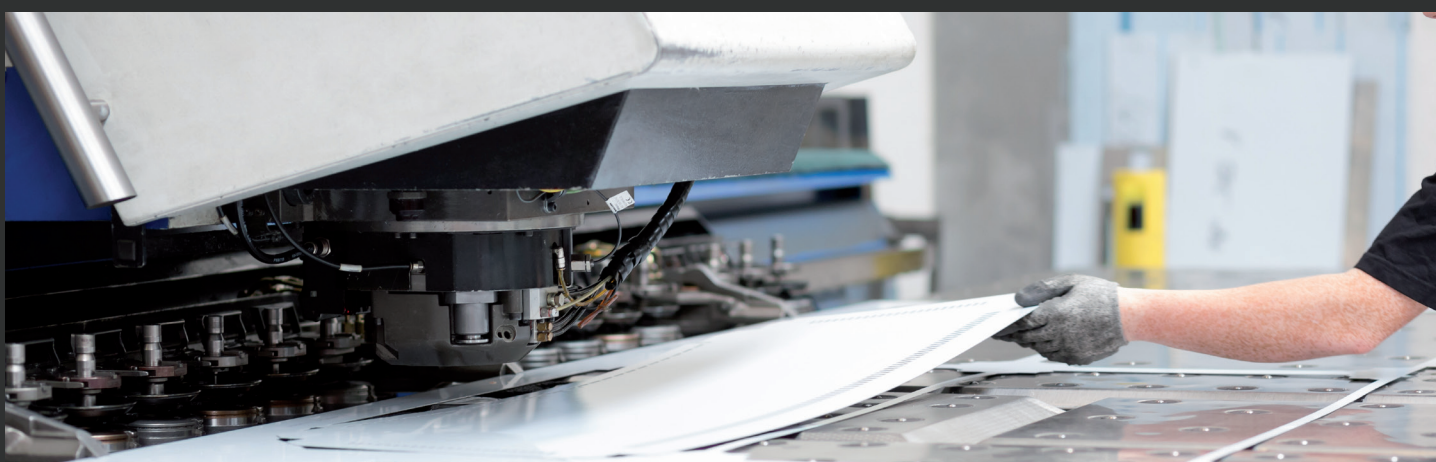
Zákaznické služby a řešení

- 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. 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

