



# Řešení pro velké školní jídelny







# 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 900	4
Vybrané produkty linky RM 900	6
Konvektomaty	8
INFINITY	10
1HUNDRED	11
Vodní lázně	12
Chladicí a mrazicí skříně	14
Regálový systém	16
Tunelové myčky	18
Myčky TT	20
Myčky na černé nádobí	21
Doplňková zařízení	22
Kontakty	24



# Velká školní jídelna 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 900	4
Vybrané produkty linky RM 900	6
Konvektomaty	8
INFINITY	10
1HUNDRED	11
Vodní lázně	12
Chladicí a mrazicí skříně	14
Regálový systém	16
Tunelové myčky	18
Myčky TT	20
Myčky na černé nádobí	21
Doplňková zařízení	22
Kontakty	24



# Linka RM 900

Má váš provoz výdej větší než 300 porcí za den? Pak bude linka RM 900 zcela vyhovovat vašim potřebám. Propojení tradičního a moderního způsobu vaření zaručuje úsporu času, vysokou odolnost proti opotřebení a díky stavebnicové konstrukci se přizpůsobí každému provozu.



## Snadné čištění a údržba

Jednotlivá zařízení nemají ostré hrany a disponují hygienickými prolisy. Toto řešení zaručuje snadné čištění všech pracovních ploch.



## Odolnost proti opotřebení

Kvalitní nerezové materiály a robustní konstrukce zaručují vysokou odolnost a životnost zařízení.



## Jednoduché ovládání

Snadné ovládání a maximální přístup k celkové pracovní ploše zajišťuje snadnou a profesionální přípravu všech pokrmů.



## Stavebnicová konstrukce

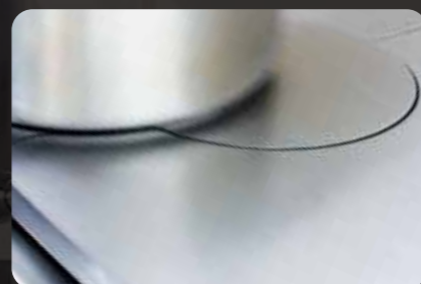
Ideální varnou linku si může každý provoz uspořádat podle svých potřeb. Fritézy, grilovací desky, vařiče těstovin, pánve a další zařízení lze vybrat v různých šířkách.

## Co získáte?



### 1. Úklid bez obtíží

Hygienické prolisy, zaoblené hrany a přechody usnadňují čištění zařízení.



### 2. Dlouhou životnost

Kvalita a tloušťka materiálu zaručují vysokou odolnost zařízení.



### 3. Snadnou obsluhu zařízení

S intuitivním ovládáním a přístupem k celkové pracovní ploše nebylo vaření nikdy jednodušší.



### 4. Kuchyni na míru

Díky širokému výběru jednotlivých modulů si varnou linku sestavíte podle svých potřeb a představ.

## Varná linka RM 900



**Jedinečné hořáky Fireflex**, které přizpůsobí plamen velikosti hrnce. Díky tomu se teplota rozloží rovnoměrně po celém dně.

**Komínek** na spaliny je snadný na údržbu a je chráněný mřížkou, která brání vniknutí cizího tělesa.

**Robustní konstrukce** pro vysokou odolnost zařízení zaručuje vrchní deska o tloušťce 2 mm.

**Zaoblení všech přechodů** zaručuje snadnou údržbu a čištění všech pracovních ploch.



# Linka RM 900



## Vybrané produkty linky RM 900



1.

2.

3.

4.

**1. Kotle** nabízíme jak v plynovém, tak v elektrickém provedení. Zařízení je velmi odolné vůči působení soli a díky nepřímému ohřevu se pokrmy nepřipalují.

**2. Sklopné pánve** jsou kompletně vyrobené z nerezové oceli. Všechny varianty mají kohout zvlášť na studenou a teplou vodu. V naší nabídce je ruční nebo plně motorizovaná verze sklápění.

**3. Sporáky** jsou k dispozici jak v elektrickém, tak v plynovém provedení. Vybírat lze ze širokého sortimentu indukčních, sklokeramických i tálových sporáků. Obě řady je možné doplnit horkovzdušnou či statickou troubou.

**4. Vodní lázně** slouží k udržování a výdeji teplého jídla. Ovládací prvky jsou vodotěsné, a proto se horké omáčky ani voda nedostanou do zařízení.



# 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.



# 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 kdokoliv.



# 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.



# Vodní lázně

Moderní elektrická zařízení, která jsou určena k přepravě, udržování a výdeji teplých pokrmů. Nádoba, ve které je uložené jídlo, je ohřívána vodou a potravina se nespálí. Zařízení je spolehlivé a vyznačuje se odolnou konstrukcí, vysokou kvalitou, odolností proti korozi a snadnou údržbou.



## Úspora energie

Teplota je nastavitelná pro jednotlivé prostory. Při neúplném využití se nemusí prázdné prostory vyhřívat a tím se snižují náklady na provoz.



## Snadné čištění a údržba

Výrazné usnadnění údržby a čištění zajišťují topná tělesa umístěná pod dnem vany. Vrchní deska má hygienické prolisy pro každou vanu, které brání ulpívání nečistot.



## Jednoduché ovládání

Teplota se dá regulovat jedním knoflíkem a kontrolka vyhřátí udává, kdy je lázeň připravená k použití.



## Široký výběr

Je možné zvolit velikost vodní lázně až do 4 gastronádob 1/1. Při použití menších gastronádob je možné použít pomocné příčky.

# Co získáte?



### 1. Nižší provozní náklady

Nastavení rozdílné teploty nebo vypnutí prázdných prostor snižuje spotřebu.



### 2. Více času

Rychlé a snadné čištění van zajišťují lisované vany a uložení topných těles pod vanami.



### 3. Možnost výběru

Široká nabídka velikostí vodních lázní s možností ovládání na kratší nebo delší straně.



### 4. Pohodlnou obsluhu

Všechny vany mají vypustný ventil pod každou z van, díky čemuž je vyprazdňování nádrže hračka.

# Vodní lázně BM 94 G/BMPK 2120



**Dvě technická řešení**, ze kterých si můžete zvolit stacionární verzi s regulovatelnými nohama nebo s pojízdnými kolečky.

**Dolní police** vyztužuje konstrukci lázní a může sloužit jako úložný prostor drobných předmětů.

**12 cm široký průměr koleček** zaručuje snadné přejíždění drobných nerovností.

**Gastronádoby** menšího rozměru lze bez problému použít doplněním pomocné příčky.

**Lemy u koleček** chrání zdi i kolečka proti nárazu.



# Chladicí a mrazicí skříně

Chladničky a mrazničky jsou v provozu 24 hodin denně, proto by při rozhodování měl být brán ohled nejen na kvalitu, ale také na maximální odolnost vůči poruchám. Dalším důležitým aspektem je energetická úspora. Díky tloušťce izolace a těsnění dveří můžete počítat s minimálními tepelnými ztrátami.



## Nízké provozní náklady

Úsporný ventilátor kompresoru, silná izolace, magnetické těsnění dveří a odmrazování horkým plynem zajišťují maximální možnou úsporu energie.



## Menší ztráty

Nastavitelné 2 stupně vlhkosti zabraňují snižování hmotnosti surovin a zároveň sterilizační cyklus eliminuje pachy a zvyšuje trvanlivost potravin.



## Dlouhá životnost

Speciální povlak na výparníku chrání proti korozi a vnějším vlivům. Optimalizovaná velikost chladicího okruhu předchází přetížení zařízení.



## Šetrnost k planetě

Plyn R290, který je použit jako chladivo, je přírodní. Tím nepřispívá ke skleníkovému efektu a potenciálnímu globálnímu oteplování.

## Co získáte?



### 1. Hospodárné zařízení

Díky automatickému módu úspory energie a dalším funkcím získáte velice ekonomické zařízení.



### 2. Odolné zařízení

Ochrana proti přetížení zařízení zaručí dlouhé a bezproblémové fungování.



### 3. Minimalizaci úbytku potravin

Nastavitelná vlhkost a ionizace minimalizuje úbytek potravin a prodlužuje trvanlivost.



### 4. Servis chlazení

Instalace, pozáruční opravy, servis konkurenčních zařízení, servis chlazení na území celé České republiky.

## Chladicí skřín ENR 1400 l



**Chytrý odmrazovací systém Smart** se spouští pouze v případě potřeby, čímž předchází zbytečnému plýtvání energií.

**Přechlazení** zabraňuje nárůstu teploty při vkládání potravin, snižuje spotřebu energie, především v noci, v době snížené aktivity.

**Vzduchový kanál** umožňuje proudění studeného vzduchu po celé komoře, a tím lépe využívá celý prostor komory.

**90 mm** silná izolace snižuje spotřebu energie a zlepšuje uchovávání potravin.

**LED osvětlení** zajišťuje jednotné osvětlení komory nenáročné na spotřebu.



# 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 gastronádob

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



## Stavebnicové 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



**Stavebnicové 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.



# 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 kuchyně 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.

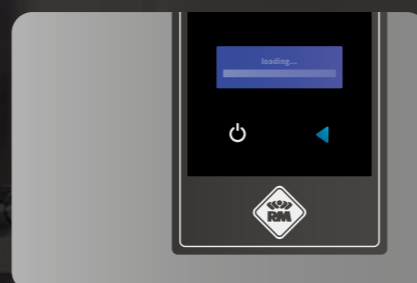
\*teoretický výpočet

## 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 nejspínavější 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 %.

**Dotekový displej C4I** 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.



# 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.



## Snádné čištění a údržba

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



## Nízká hluchnost

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.



# Doplňková zařízení



1.

2.

3.



4.



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

**2. Univerzální roboty** provádějí různé formy přípravy potravin. Jedná se o ucelenou řadu strojů, kde si téměř každý může vybrat velikost a provedení podle svých představ.

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







# Obratíte 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](http://www.rmgastro.cz)  
[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

