

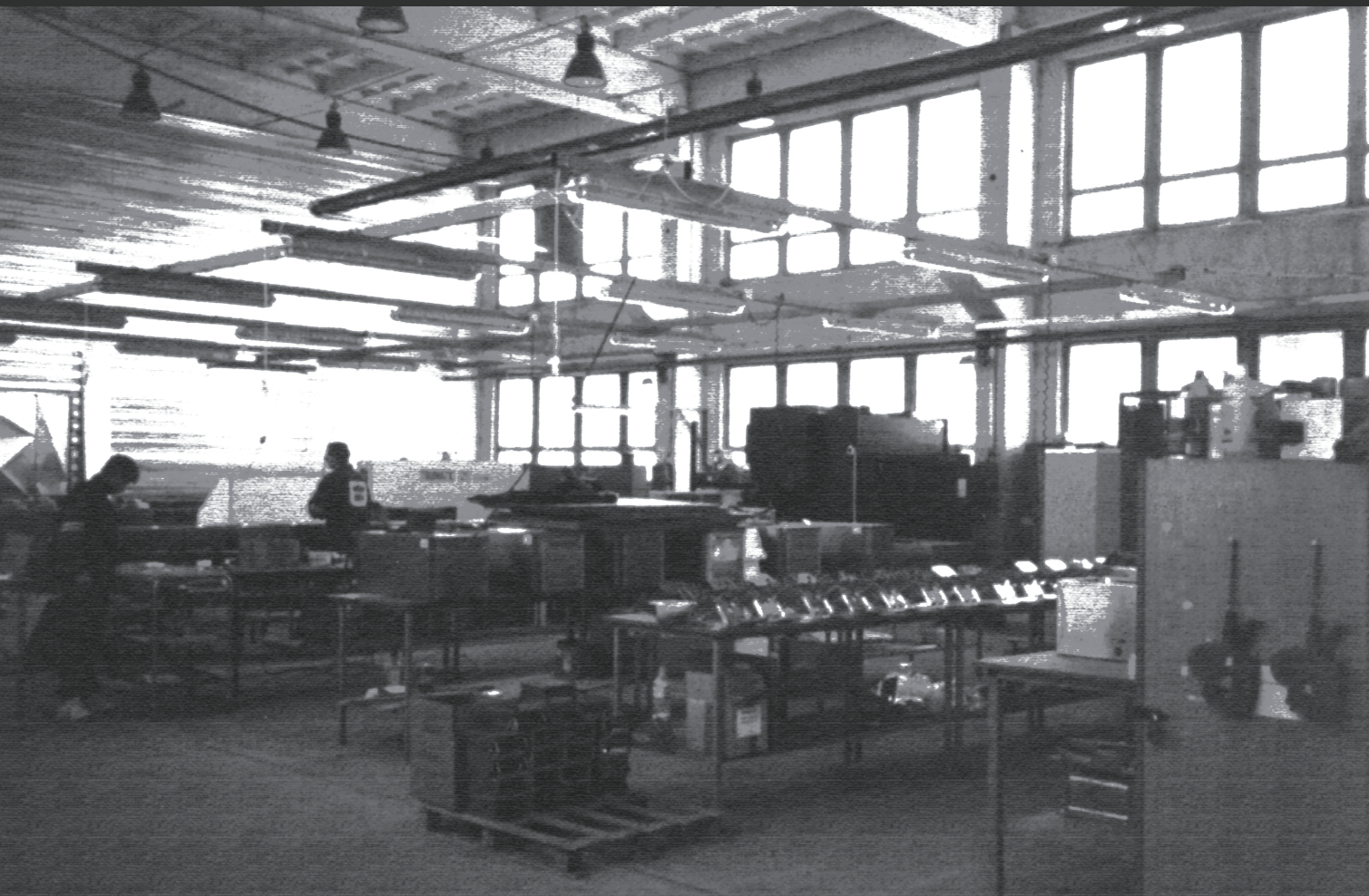


HOLDBOX - REGBOX

Udržovací skříně a regenerátory

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.



Opíráme se o rozsáhlé zkušenosti získané během dvaceti let působení na trhu, o dovednosti našich zaměstnanců a partnerský vztah s našimi dodavateli i zákazníky. Jen díky tomu můžeme nabídnout špičkové technologie, precizní zpracování, kvalitní materiály a bezkonkurenční servis. Vždy přinášíme promyšlené řešení a prvotřídní péči, kterou zařizování profesionální kuchyně vyžaduje.

Na naše gastrozařízení se mohou spolehnout kuchaři 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.

REGBOX & HOLDBOX

Udržovací skříně a regenerátory



Udržovací skříně HOLDBOX a regenerátory REGBOX jsou zařízení, která regenerují pokrmy a udržují je při správné teplotě. Zařízení jsou vytvořeny tak, aby vyhovovaly současným stravovacím potřebám, zvyšovaly produktivitu a zachovaly vysokou kvalitu pokrmu.

Narozdíl od konvektomatů, v kterých lze jídlo snadno převařit během regenerace, disponují zařízení REGBOX vysoce přesným hydratačním systémem. Elektronicky řízené udržovací skříně a regenerátory udržují jídlo při optimální teplotě bez vysychání a připalování. Narozdíl od běžných konvektomatů lze pokrmy v HOLDBOXU uchovat i delší dobu, aniž by docházelo k postupnému vysoušení a degradaci počáteční kvality.

Udržovací skříně a regenerátory jsou stabilní a dostatečně silné, aby odolávaly nárazům a náročným pracovním podmínkám. Zařízení HOLDBOX a REGBOX mají velmi jednoduché a intuitivní ovládání, které je přístupné celému personálu kuchyně. To znamená, že kuchař se může soustředit pouze na přípravu a vaření pokrmu, protože servis lze provádět pomocí dalších pracovníků.



Ve srovnání s konvenční troubou je teplo uvnitř varné komory zařízení REGBOX a HOLDBOX udržováno na konstantní teplotě díky izolovaným dveřím zaručujícím minimální tepelné ztráty. Řízený systém páry u regenerátorů umožňuje uchovat ohřev potravin i díky programovatelnému střídavému ventilátoru, který lze nastavit podle druhu pokrmu a typu vaření.

Pokrmu, které mohou být regenerovány a udržovány při výdejní teplotě:

- Gastronomické: hotová jídla, dorty, kaše, gratinované pokrmy (lasagne, palačinky), noky a těstoviny obecně, pečené pokrmy, nákypy, dušené pokrmy, dušená masa, gratinovaná zelenina, restovaná zelenina a další.
- Uvařená jídla ve fólii, kontejnery, pro kantýny a veřejné stravování.

REGBOX & HOLDBOX

vše konstruovano s přesností a pečlivostí
pro každodenní použití

Přepravní madla

Ergonomické rukojeti jsou umístěny po bocích holdomatu v pozicích pro snadné uchopení.

Programovací režim

Programy pro regenerační a údržbovou fázi mohou být uloženy do deseti připravených pamětí. (REGBOX)

Výsuvné šuplíky

Šuplíky lze samostatně a kompletně vysunout. Jejich vnitřní prostor je určen pro GN 1/1 s maximální výškou 150mm. Jsou vyrobeny z nerezové oceli.





Delta-t tepelná úprava

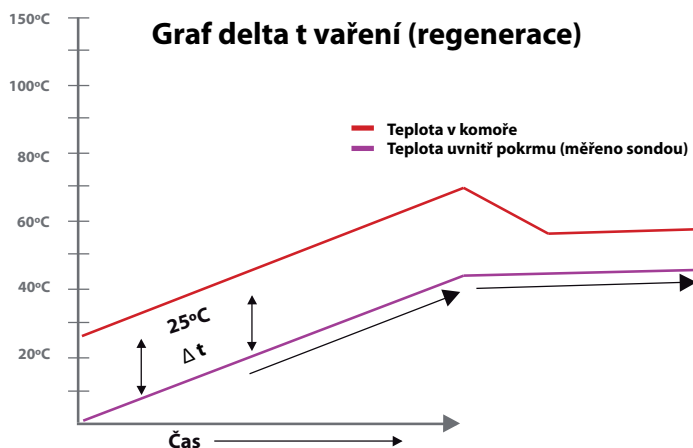
Udržuje konstantní teplotní rozdíl mezi teplotou varného prostoru a teplotou v pokrmech.

Komora se zaoblenými rohy

Komora holdomatu je kompletně z nerezové oceli se zaoblenými rohy.

HOLDBOX

Elektrická udržovací skříň HOLDBOX
ve více variantách podle počtu GN zásuvů.



Delta-t je další funkcí sondy jádra. Při volbě této funkce udržuje zařízení během tepelné úpravy vždy nastavený teplotní rozdíl mezi teplotou prostoru pro tepelnou úpravu a upraveným pokrmem. Čím nižší je teplotní rozdíl (Delta-t), tím šetrnější je proces tepelné úpravy.

Při použití funkce Delta-t není výrobek při spuštění procesu tepelné úpravy vystaven okamžitě příliš vysokým teplotám, čímž je dosaženo perfektně rovnoměrného procesu, který zajišťuje vyšší jemnost a podstatné snížení ztrát vařením.

Delta-t tepelná úprava

- Udržuje konstantní teplotní rozdíl mezi teplotou varného prostoru a teplotou v pokrmech.
- Tato funkce je velice vhodná pro pokrmy, které se musí připravovat šetrně; neboť čím menší rozdíl teplot (Delta-t), tím šetrnější musí být varný proces.
- U udržovací skříňe HOLDBOX stačí jednoduše nastavit teplotu a nechat celou noc šetrně a ekonomicky pracovat. Ráno je pokrm připraven ke konzumaci nebo k dalšímu uchování.



Přepavní madla

- Ergonomická madla jsou umístěna po bocích udržovací skříňe v pozicích pro snadné uchopení.
- Ergonomická madla, snadné zapojení do elektrické sítě na 230V a jeho lehkost předurčuje HOLDBOXU jako skvělého pomocníka pro firmy, které pořádají catering, bankety apod.



Celonerezová komora

- Komora se zaoblenými rohy
- Komora udržovací skříňe je z nerezové oceli se zaoblenými rohy.
- Díky povrchovým vlastnostem a zaobleným rohům je velice snadné udržovat komoru HOLDBOXU v neustálé čistotě. Splňuje tak nejvyšší hygienický standard.



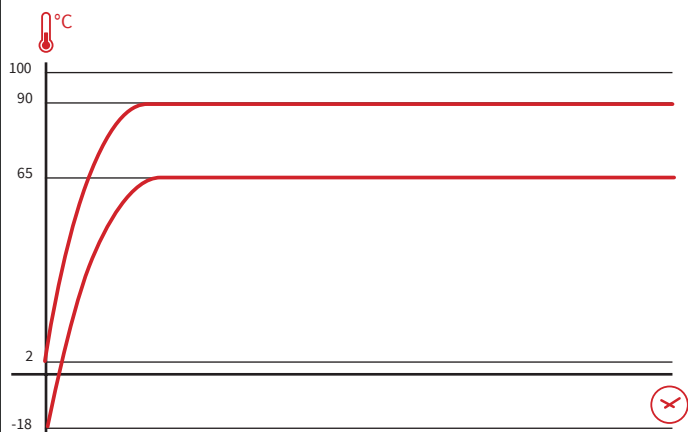
Výsuvné šuplíky

- Plně výsuvné šuplíky
- Šuplíky lze samostatně a kompletně vysunout. Jejich nitřní prostor je určen pro GN 1/1 s maximální výškou 150mm. Jsou vyrobeny z odolné nerezové oceli.
- Díky výsuvným šuplíkům má obsluha servírující pokrm volné ruce a o mnoho jednodušší a snadnější manévrování, než u systému s dvířky.



REGBOX

Elektrické regenerátory REGBOX
ve více variantách podle počtu GN zásuvů.



Regenerátor s řízeným ventilátorem umožní přivést pokrmy dříve vařené a chlazené zpět na výdejní teplotu.

Automatické řízení vlhkosti

- Automatický systém pro řízení vlhkosti
- Regenerátor disponuje softwarem a moderní vstřikující jednotkou. K zařízení není nutné napojení na vodovodní řad, stačí pouze připojit nádobu s vodou.
- Sofistikovaný systém regeneruje zchlazené nebo zmražené potraviny tak, aby nedocházelo k vysoušení pokrmu. Jídlo si tak zachovává svoji kvalitu a jedinečnou chuť.



Reverzní ventilátor

- Reverzní ventilátor se dvěma stupni rychlosti
- Rychlost ventilátoru lze velice snadno nastavit a uložit do programu.
- Kvalitní regenerace pokrmu je podpořena také kvalitním reverzním (obousměrným) ventilátorem, který lze nastavit podle druhu pokrmu a typu vaření.



Programovací režim

- Jednotlivé postupy regenerace lze uložit do programu
- Programy pro regenerační a údržbovou fázi mohou být uloženy do deseti připravených pamětí.
- Uložené, předpřipravené programy výrazně sníží čas strávený nastavováním přístroje. Je tak možné se věnovat vaření či jiné důležité činnosti.



Tabulka produktů

HoldBox

Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00000000	HD 0311 E	HoldBox 3x GN 1/1	445 x 633 x 420	30	230 V / 50 Hz	0,75	3 x	manuální el. panel
00000000	HD 0511 E	HoldBox 5x GN 1/1	445 x 633 x 570	36	230 V / 50 Hz	1	5 x	manuální el. panel
00000000	HDZ 0211 E	HoldBox s šuplíky 2x GN 1/1	650 x 599 x 510	35	230 V / 50 Hz	0,9	2 x	manuální el. panel
00000000	HDZ 0311 E	HoldBox s šuplíky 3x GN 1/1	650 x 599 x 720	40	230 V / 50 Hz	1	3 x	manuální el. panel

RedgBox

Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00008949	RD 0511 EP	RegBox 5x GN 1/1	820 x 746 x 728	97	400 V/3N/50 Hz	6,3	5 x	manuální el. panel
00000000	RD 0711 EP	RegBox 7x GN 1/1	820 x 746 x 908	110	400 V/3N/50 Hz	9,6	7 x	manuální el. panel
00000000	RD 1011 EP	RegBox 10x GN 1/1	820 x 746 x 1108	128	400 V/3N/50 Hz	12,6	10 x	manuální el. panel
00000000	RD 1411 EP	RegBox 14x GN 1/1	820 x 746 x 1501	160	400 V/3N/50 Hz	15,9	14 x	manuální el. panel
00000000	RD 2011 EP	RegBox 20x GN 1/1	930 x 1120 x 2038	300	400 V/3N/50 Hz	16,2	20 x	manuální el. panel
00000000	RD 2021 EP	RegBox 20x GN 2/1	970 x 1270 x 2038	380	400 V/3N/50 Hz	22,2	20 x (2/1)	manuální el. panel



Co Vám nabízíme...

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

Další produkty RM Gastro

- linky 600 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 pěti tisíc 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

+420 281 922 477

www.rmgastro.cz

VÝROBNÍ ZÁVOD

RM GASTRO s.r.o.

tř. ČSA 816

391 81 Veselí nad Lužnicí

Česká republika

+420 381 582 284

+420 381 582 982

rmgastro@rmgastro.com

www.rmgastro.com

POLSKO

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15a

43-450 Ustroń

Polská republika

+48 338 547 326

+48 338 547 052

info@rmgastro.pl

www.rmgastro.pl

SLOVENSKO

RM Gastro Slovakia s.r.o.

Rybárska 1

915 01 Nové Mesto nad Váhom

Slovenská republika

+421 327 717 061

+421 327 717 325

obchod@rmgastro.sk

www.rmgastro.sk

RM GASTRO

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

