

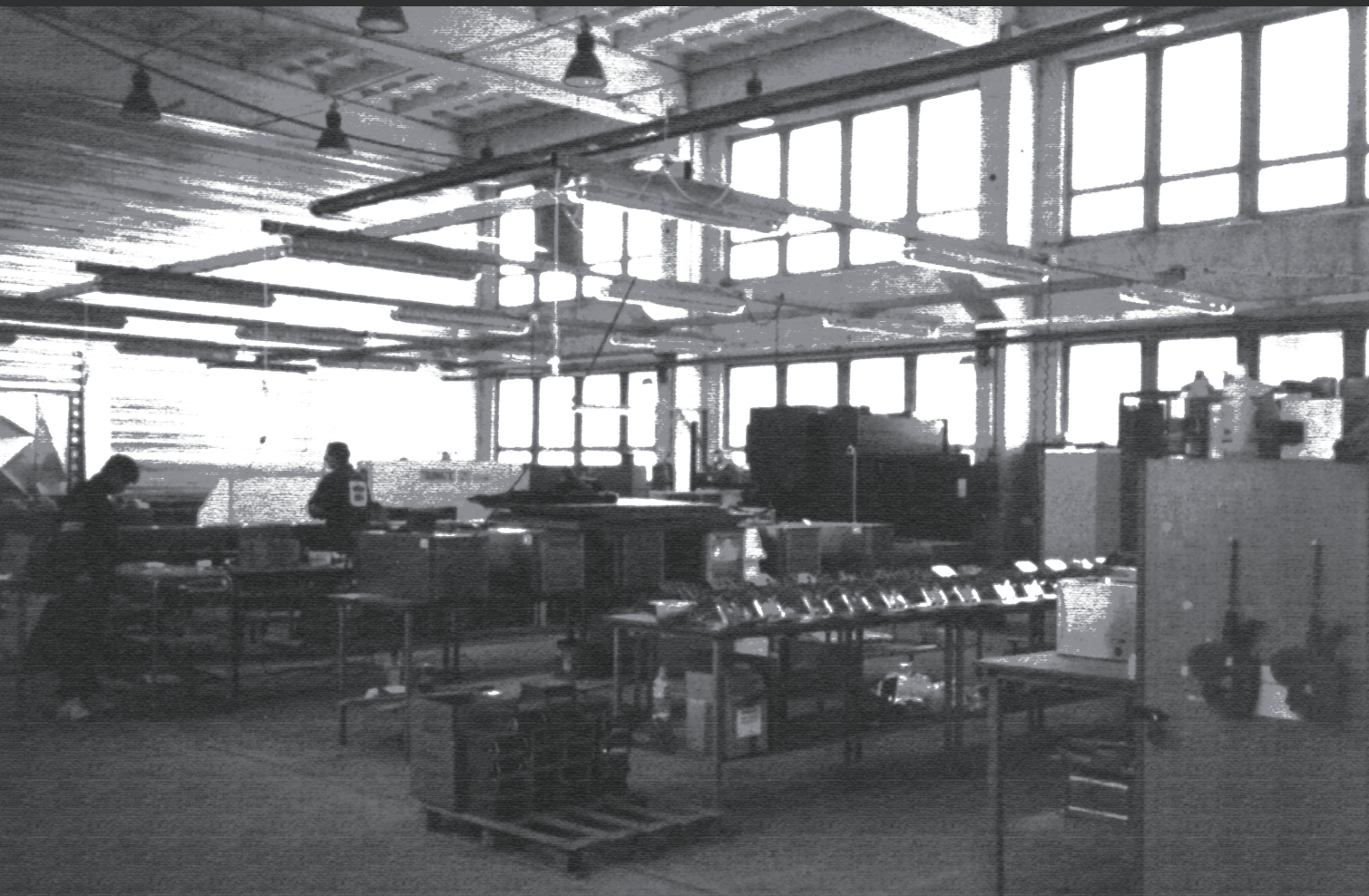


SALAMANDRY

Digitální Salamandry

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.

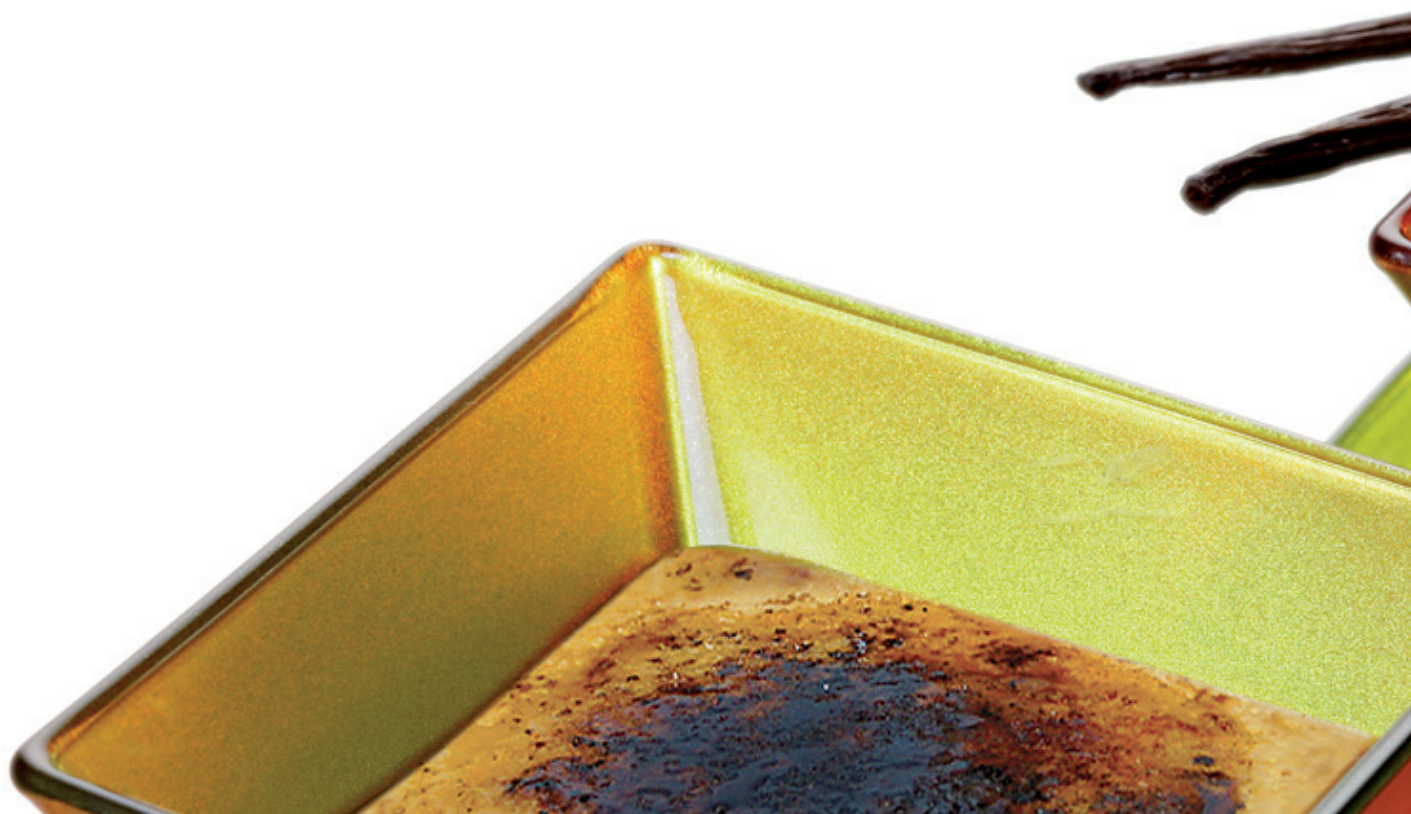


Opíráme se o rozsáhlé zkušenosti získané během dvaceti let působení na trhu, o dovednosti našich zaměstnanců a partnerský vztah s našimi dodavateli i zákazníky. Jen díky tomu můžeme nabídnout špičkové technologie, precizní zpracování, kvalitní materiály a bezkonkurenční servis. Vždy přinášíme promyšlené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

Salamandry

Digitální Salamandry



Salamandry jsou otevřená zařízení, jejichž topný zdroj generuje teplo vyzařující z vrchní části směrem dolů. Díky speciálním topným prvkům a výškové nastavitelné horní části lze nastavit topnou část blíže nebo dále od pokrmu z důvodu rozdílného způsobu přípravy. Systém je ideální pro úpravy servírovaných porcí, speciálně gratinovaných a nahříváných.

Digitální salamandry RM Gastro jsou vhodné i pro plnohodnotné, opékání nebo grilování. Konstrukce je kompletně z nerezové oceli.

Digitální salamandry jsou základním zařízením pro moderní a profesionální kuchyně.

Žádné další časové ztráty v kuchyni, konečné kvalitativní výsledky s úsporou energie až o 79%. Extrémně snadné čištění difuzního



skla pomocí hadříku.

Digitální salamandry RM Gastro disponují pokročilými technologiemi, jejichž výhody jsou měřeny z hlediska úspory nákladů a optimalizace pracovní doby:

- 1 Bezkonkurenční tepelný náběh, díky použitým rezistorům s vysokou tepelnou účinností.
- 2 Úspora energie až 79%
3. Snadná údržba a čištění

Salamandry

Rychlý a efektivní pomocník

Keramický štít

Odraz tepelné energie směrem dolů k pokrmu.

Variabilní aktivace tepelných elementů

Variabilní aktivace středového elementu nebo všech zároveň.



Skleněný difuzor

Ochrana tepelných elementů, vysoká tepelná vodivost.



Programovací režim*

Uložení nastavení do programu a možnost následného vyvolání jedním stisknutím tlačítka

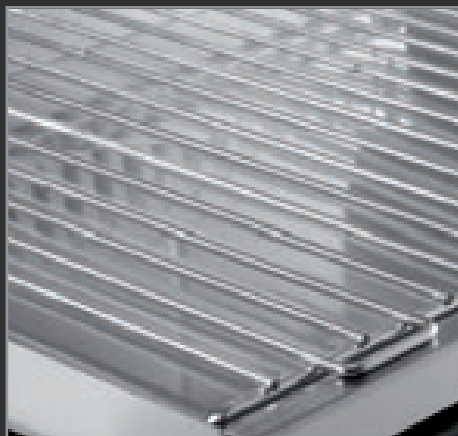
Dotykové senzory *

Jednoduché ovládání pouhým dotykem elektronického panelu. Velmi snadné čištění.

*ST-32

Salamandr digitální

Digitální salamandr se třemi topnými elementy a dvěma variantami jejich aktivace.



Topný systém

- Odraz tepla pomocí keramického štítu s ochranným difúzním sklem.
- Keramický štít odráží většinu tepelné energie směrem k pokrmu. Díky difúznímu sklu jsou topné elementy nejen chráněny, ale je zároveň optimalizován přenos tepla.
- Díky keramickému štítu a ochrannému difúznímu sklu je celý systém salamandru nejen perfektně chráněný, ale dokáže dosáhnout požadované teploty v rekordně nízkém čase.



Variabilita topných prvků

- Možnost 2 variant aktivace topných elementů.
- Topná tělesa dotykového digitálního salamandru mohou být provozována ve dvou různých variantách: středové těleso, všechna tělesa zároveň.
- Dvě různé kombinace náhřevu slouží k vyšší efektivitě náhřevu a minimalizaci tepelných ztrát. V případě menšího pokrmu lze aktivovat pouze středový element.



Ovládací panel

- Jednoduchý ovládací panel s akustickým signálem
- Digitální salamandr automaticky přestane generovat akustický signál na konci časového cyklu.
- Díky akustickým signálům je možné včas servírovat pokrm bez obavy vychladnutí.



Salamandr digitální dotykový

Digitální dotykový salamandr se třemi topnými elementy a dvěma variantami jejich aktivace.



Topný systém

- Odraz tepla pomocí keramického štítu s ochranným difúzním sklem.
- Keramický štít odráží většinu tepelné energie směrem k pokrmu. Díky difúznímu sklu jsou topné elementy nejen chráněny, ale je zároveň optimalizován přenos tepla.
- Díky keramickému štítu a ochrannému difúznímu sklu je celý systém salamandru nejen perfektně chráněný, ale dokáže dosáhnout požadované teploty v rekordně nízkém čase.



Programovací režim

- Možnost uložení postupu vaření do programů.
- Možnost uložení tří různých programů vaření, které mohou být vybrány pomocí dotykových senzorů. P1 P2 nebo P3.
- Použitím přerušových funkcí se zapnutými bočními elementy jsou hotové pokrmy udržovány při stálé teplotě minulého cyklu (HOLD MODE). Pokud jsou připravovány různé pokrmy, které se opakují, je možné pomocí uloženého programu vyvolat ten správný proces. Je tak zaručena časová úspora, ale i stálá kvalita pokrmu.



Ovládací panel

- Dotykové senzory s digitálním displejem.
- ikony na panelu a odpovídající příkazy jsou aktivovány uživatelem jednoduchým dotykem.
- Díky dotykovým senzorům je nastavení salamandru otázkou několika sekund. Při použití programů, téměř okamžitě. Díky absenci mechanických částí je velice snadná a efektivní údržba.



Tabulka produktů

Salamandr digitální

Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00008950	SD 32	Salamandr digitální	570 x 580 x 520	65	400 / 50-60	4,5	2/3, 1/1, 4/3	Digitální

Salamandr digitální dotykový

Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00008951	ST 32	Salamandr digitální dotykový	570 x 580 x 520	65	400 / 50-60	4,5	2/3, 1/1, 4/3	Digitální dotykový



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

