

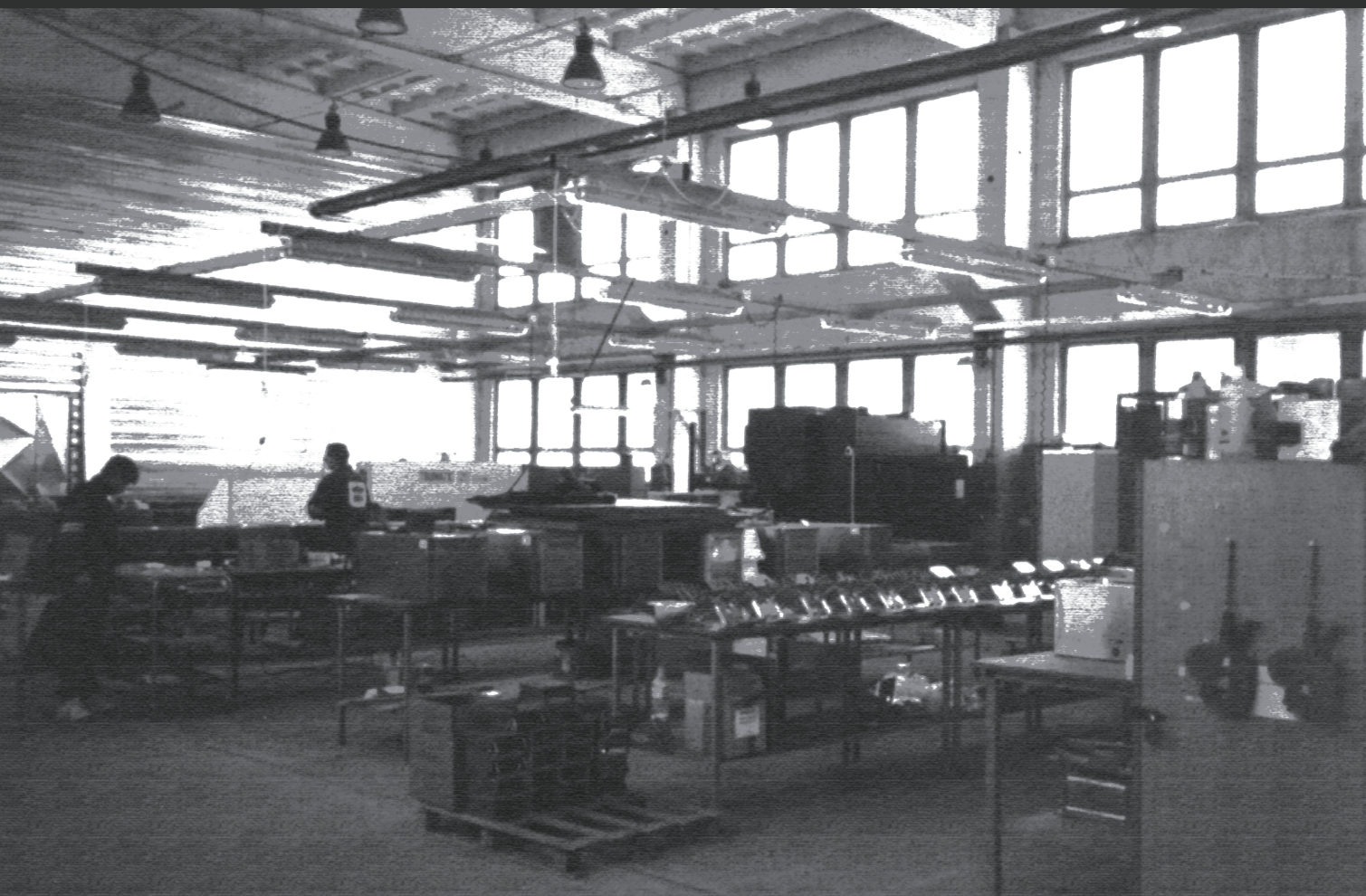


www.rmgastro.cz

CHLADICÍ A MRAZICÍ SKŘÍNĚ

Vášeň a kvalita...

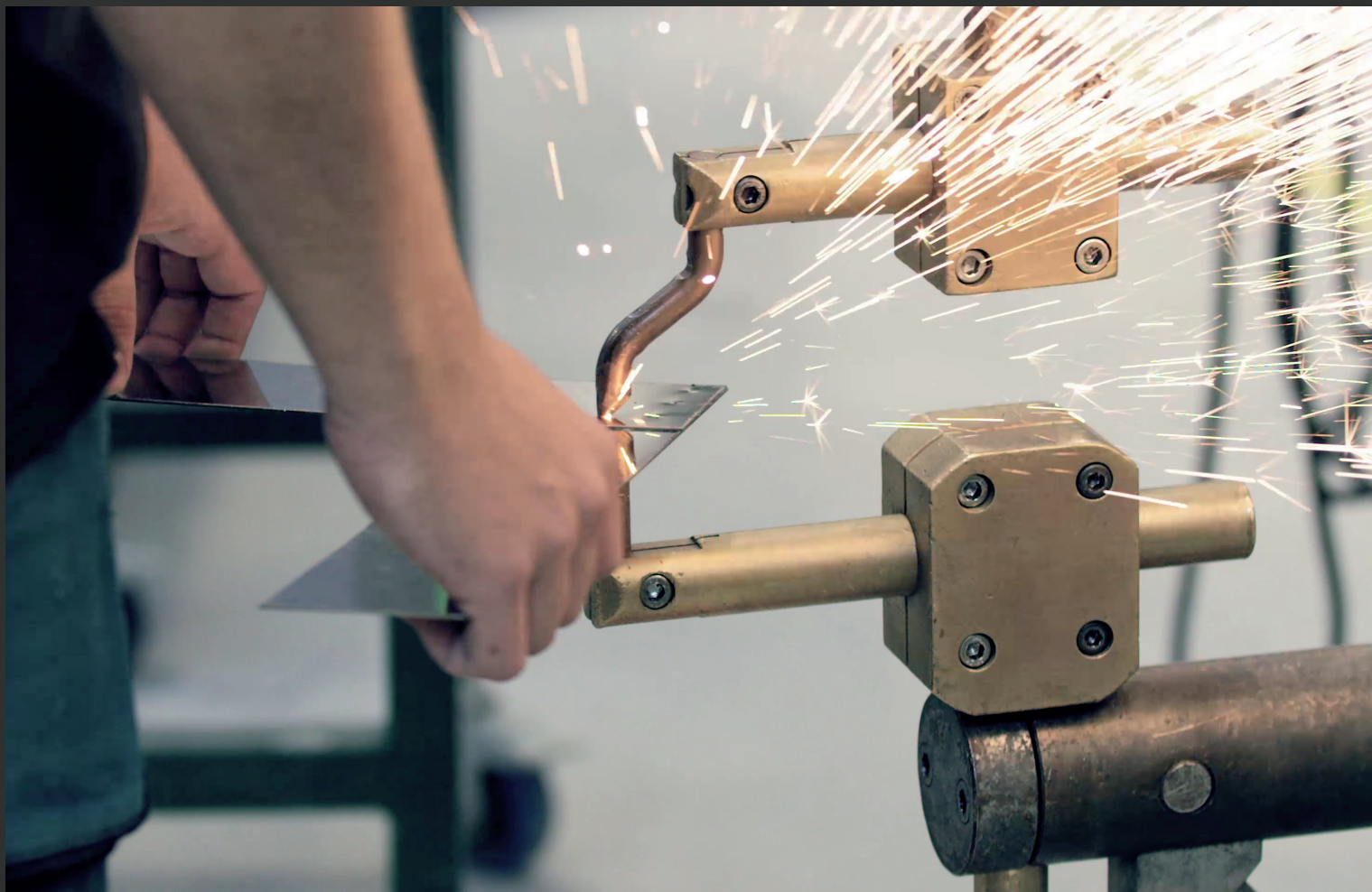
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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.

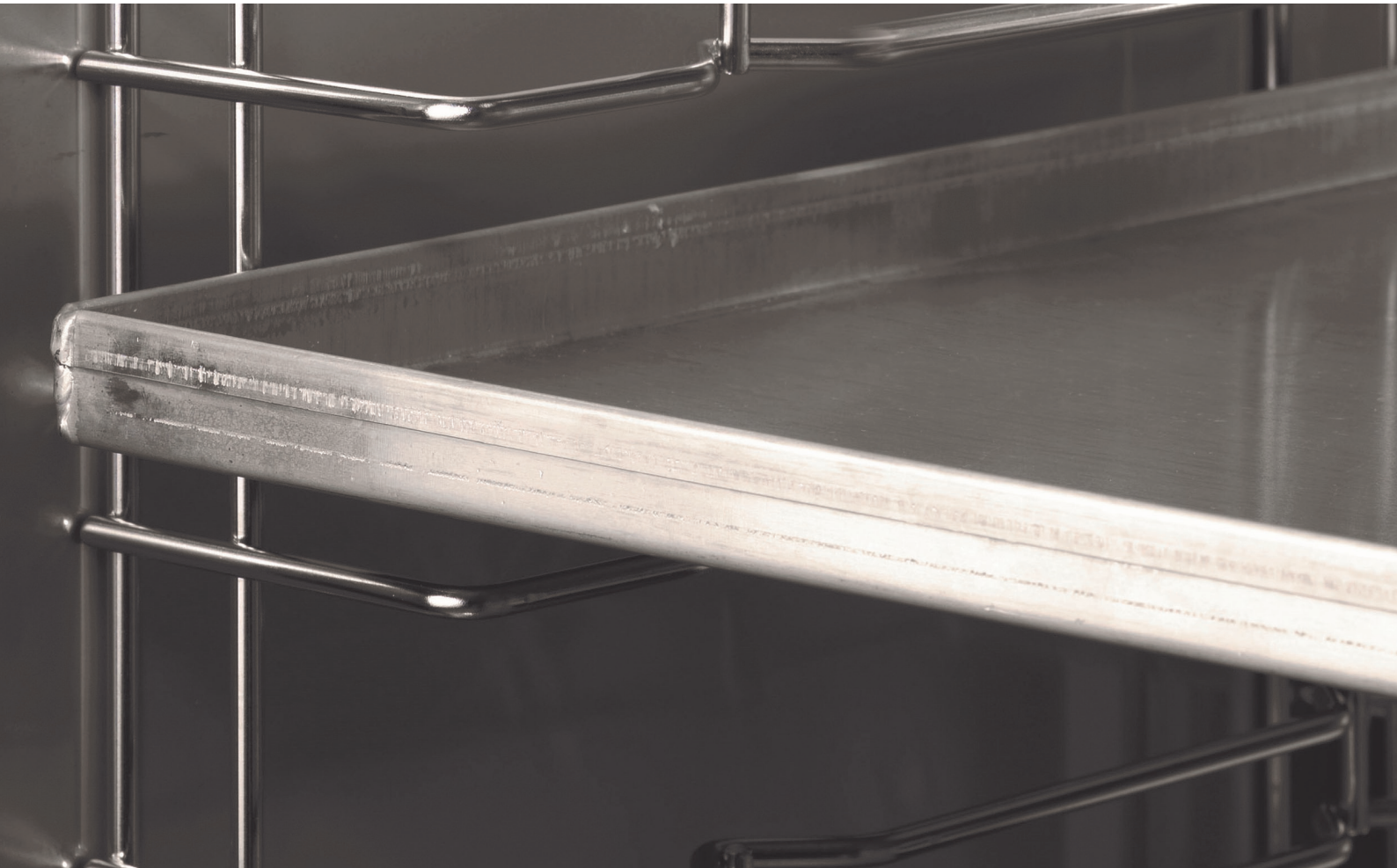
Jsme RM Gastro.
Uznávaný evropský tvůrce profesionálního gastrozařízení.



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.

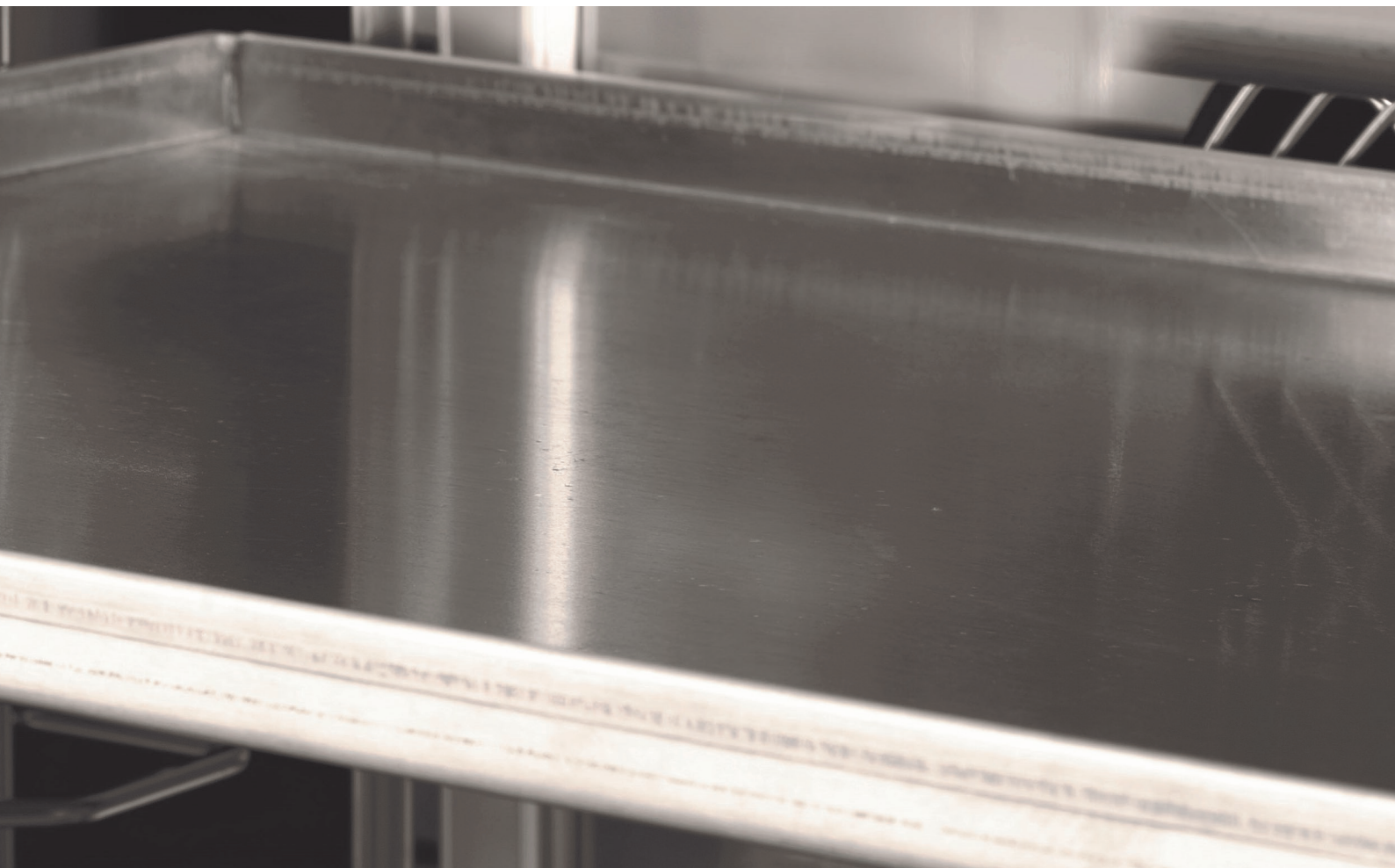
Můžete si být jisti, že produkt značky RM je zárukou inovativní a moderní technologie, u které je kladen důraz na úsporu času dosaženou optimálním výkonem.

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 aspektem, který šetří náklady a na který je důležité se ohlížet, je energetická úspora a efektivita. V případě chladicích a mrazicích skříních v profesionálních gastronomických provozech dochází k častému otevírání a zavírání dveří, na které není klasické statické chlazení vhodné. Požadavkem na profesionální chladicí výkon není pouze udržet potravin při požadované teplotě, ale také schopnost zchladit teplé potraviny. Což umožňuje volný chladicí výkon chladicích skříní řady RM ENR a mrazicích skříní řady RM ENF.

Tyto technologie přispívají k vyšší efektivnosti vaší kuchyně. Řešením značky RM je zařízení se vzduchovým kanálem, který umožňuje ideální proudění studeného vzduchu po celé komoře a lepší využitelnost prostoru komory. Chladicí skříně RM ENR a mrazicí skříně RM ENF mají navíc dynamické chlazení, které využívá monoblokovou jednotku chladicího systému. Ventilátor a výparník, který je součástí tohoto monobloku, je umístěn mimo komoru, a tak je poměr mezi hrubým a čistým objemem lepší než u klasického zařízení. Do komory tak umístíte více potravin. Monoblokovou jednotku oceníte i pro její způsob servisování, kdy ji můžete vyjmout, nahradit za novou a samostatnou jednotku lze servisovat mimo zařízení. Lednička nebo mraznička tak neztrácí svou funkci na dlouho a je k dispozici, co nejdříve.



Určitě se budete ohlížet i na energetickou úsporu zařízení. Díky tloušťce izolace 90 mm a těsnění dveří počítejte s minimálními tepelnými ztrátami. Vzduchovou nepropustnost dveří a snížení tepelných ztrát zajišťuje tříkomorové magnetické těsnění. V době nižší aktivity, např. v nočních hodinách, kdy není zařízení otevíráno, automatický mód úspory energie snižuje spotřebu energie. Nízké provozní náklady jsou v nemenším měřítku důsledkem Smart odmrazovacího systému, který spouští proces odmrazování až ve chvíli, kdy je to opravdu potřeba. Elektronicky řízené odmrazování tak předchází nejen zbytečnému plýtvání energie, ale také usnadňuje práci a šetří čas.

Chladicí a mrazicí skříně

Jednoduché a intuitivní ovládání

Digitální ovládací panel umožňuje jednoduché a intuitivní ovládání, zobrazuje provozní hodnoty a režimy, včetně HACCP alarmu.

Rovnoměrná distribuce vzduchu

Unikátní systém proudění vzduchu zabezpečuje jeho rovnoměrnou distribuci v zařízení.

Skrytý výparník

Výparník potažený kataforézou je odolný vůči korozi a má vysokou úroveň ochrany proti chemickým látkám.

Optimální izolace

Chladicí a mrazicí zařízení má 90 mm izolaci, která optimalizuje uchovávání potravin a snižuje spotřebu energie.





Monobloková chladicí jednotka

Použití monoblokové chladicí jednotky zaručuje v případě potřeby rychlý a jednoduchý servis zařízení.

Tříkomorové magnetické těsnění

Použití tříkomorové magnetické těsnění dveří zajišťuje optimální vzduchovou těsnost lednice a tím také spotřebu energie.

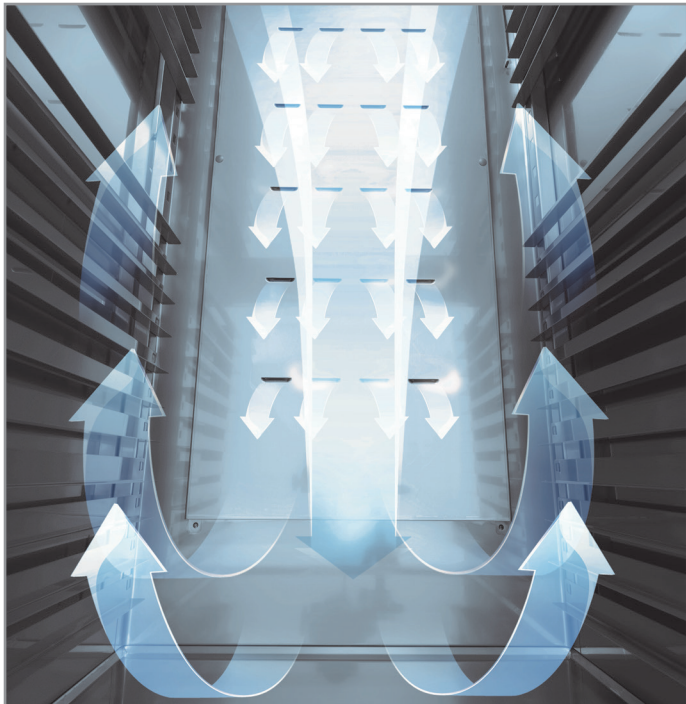
Reverzní otevírání dveří

Pro optimální umístění zařízení do provozovny a jeho snadnou obsluhu je možné zvolit variantu s pravým / levým otevíráním dveří.

Celonerezové provedení

Celonerezové provedení zařízení z nerezové oceli AISI 304 splňuje nejvyšší nároky gastronomických provozů.

Hlavní výhody



Cirkulace vzduchu

- Systém jemného proudění vzduchu zaručuje rovnoměrnost teploty a jemnou ventilaci, aby byla zachována kvalita a vzhled potravin
- Nízkoenergetické ventilátory s garancí ATEX pro použití chladicího plynu R290
- Optimální dimenzování okruhu chladiva pro zajištění vysokého výkonu, a ochrany proti přetížení chladicí kapacity zařízení.

Jednoduchý a nenáročný servis

- Odnímatelný ovládací panel umožňuje snadné čištění kondenzátoru
- Jednoduše odmontovatelná chladicí jednotka usnadňuje servis zařízení
- Ventilátor s rychlospojkovými konektory umožňuje výměnu bez nutnosti přístupu k elektronickému panelu
- Bezpečné umístění kabeláže a výparníku
- Softwaru pro ochranu chladničky a její udržování v chodu i v případě některých poruch nebo poškození jednotlivých komponent.



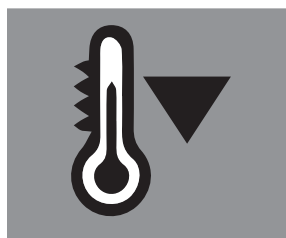
Digitální displej

- Digitální ovládací panel umožňuje jednoduché a intuitivní ovládaní, zobrazuje provozní hodnoty a režimy, včetně HACCP alarmu.

Nízké provozní náklady

Inteligentní odmrazování

Elektronicky řízené odmrazování optimalizuje spuštění jen v případě potřeby a tím snižuje spotřebu energie.



Přechlazení

Tento systém optimalizuje kolísání (nárůst) nastavené teploty zařízení při vkládání většího množství potravin.

2 úrovně vlhkosti

Snižují ztrátu hmotnosti surovin a zvyšují jejich výnos.

Automatický režim úspory energie

Automaticky řízený chod zařízení v režimu klidu (např. noční provoz) snižuje spotřebu energie.

Šetrné k životnímu prostředí

Lednice ENR a mraznice ENF snižují až 85 % využití neobnovitelných zdrojů díky použití:

- Chladiva R290 která nepoškozují ozonovou vrstvu a minimálně přispívají ke globálnímu oteplování se vyznačují vynikajícími termodynamickými vlastnostmi, která zajišťují úsporný a efektivní provoz.
- Ekologickým izolačním systémem vyrobeným z materiálů, které, v konečné fázi likvidace skříně, zaručují snížený dopad na životní prostředí.



Funkční prvky



Reverzní otevírání dveří

- Pro optimální umístění zařízení do provozovny a jeho snadnou obsluhu je možné zvolit variantu s pravým / levým otevíráním dveří.

LED osvětlení

- LED osvětlení zajišťuje jednotné osvětlení komory, nenáročné na spotřebu energie, s dlouhou životností a konstantním výkonem. (za příplatek ve verzi zařízení)



Sterilizátor

- Ionizační cyklus sterilizátoru eliminuje pachy a zvyšuje trvanlivost potravin. (za příplatek ve verzi zařízení)

Speciální verze

Mrazicí skříň zmrzlinářská

- 7 nerezových polic
- Využití např. pro specializovaných provozů.



Chladicí / mrazicí skříň pekařská

- 20 ližin pro plechy EN 600 x 400
- Využití např. pro specializované pekařské a cukrářské provozy.

Tabulka produktů

Chladicí skříně

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	°C	L	KWh / 365
00012003	ENR 700	733 x 847 x 2090	118	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	332
00012361	ENR 700 L	733 x 847 x 2090	118	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	332
00012362	ENR 700 S	733 x 847 x 2090	118	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	332
00012004	ENR 700 G	733 x 867 x 2090	134	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	398
00012364	ENR 700 G S	733 x 867 x 2090	134	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	398
00011996	ENR 1400	1466 x 847 x 2090	192	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	916	1055
00012347	ENR 1400 L	1466 x 847 x 2090	192	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	916	1055
00012348	ENR 1400 S	1466 x 847 x 2090	192	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	916	1055
00012475	ENR 1400 G	1466 x 867 x 2090	223	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	916	-
00012477	ENR 1400 G S	1466 x 867 x 2090	223	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	916	-

Mrazicí skříně

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	°C	L	KWh / 365
00011999	ENF 700	733 x 847 x 2090	118	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2436
00012353	ENF 700 L	733 x 847 x 2090	118	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2436
00012354	ENF 700 S	733 x 847 x 2090	118	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2436
00012000	ENF 700 G	733 x 867 x 2090	134	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	3167
00012356	ENF 700 G S	733 x 867 x 2090	134	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	3167
00011992	ENF 1400	1466 x 847 x 2090	192	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	916	4715
00012339	ENF 1400 L	1466 x 847 x 2090	192	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	916	4715
00012340	ENF 1400 S	1466 x 847 x 2090	192	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	916	4715
00011993	ENF 1400 G	1466 x 867 x 2090	223	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	916	9130
00012342	ENF 1400 G S	1466 x 867 x 2090	223	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	916	9130

Chladicí a mrazicí skříně pekařské

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	°C	L	KWh / 365
00012009	ENRP 700	733 x 847 x 2090	127	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	332
00012373	ENRP 700 L	733 x 847 x 2090	127	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	332
00012374	ENRP 700 S	733 x 847 x 2090	127	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	458	332
00012015	ENRP 900	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	638	812
00012385	ENRP 900 L	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	638	812
00012386	ENRP 900 S	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,175	-2 / +7	638	812
00012007	ENFP 700	733 x 847 x 2090	127	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2558
00012369	ENFP 700 L	733 x 847 x 2090	127	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2558
00012370	ENFP 700 S	733 x 847 x 2090	127	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2558
00012013	ENFP 900	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	638	3866
00012381	ENFP 900 L	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	638	3866
00012382	ENFP 900 S	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	638	3866

Mrazicí skříně zmrzlinářské

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	°C	L	KWh / 365
00012008	ENFZ 700	733 x 847 x 2090	131	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2539
00012371	ENFZ 700 L	733 x 847 x 2090	131	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2539
00012372	ENFZ 700 S	733 x 847 x 2090	131	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	458	2539
00012014	ENFZ 900	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	638	4244
00012383	ENFZ 900 L	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	638	4244
00012384	ENFZ 900 S	803 x 1019 x 2090	128	230 / 50-60	0,526	-10 / -24	638	4244

L - LED osvětlení
S - Sterilizátor





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 výrobny 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. Základem 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

