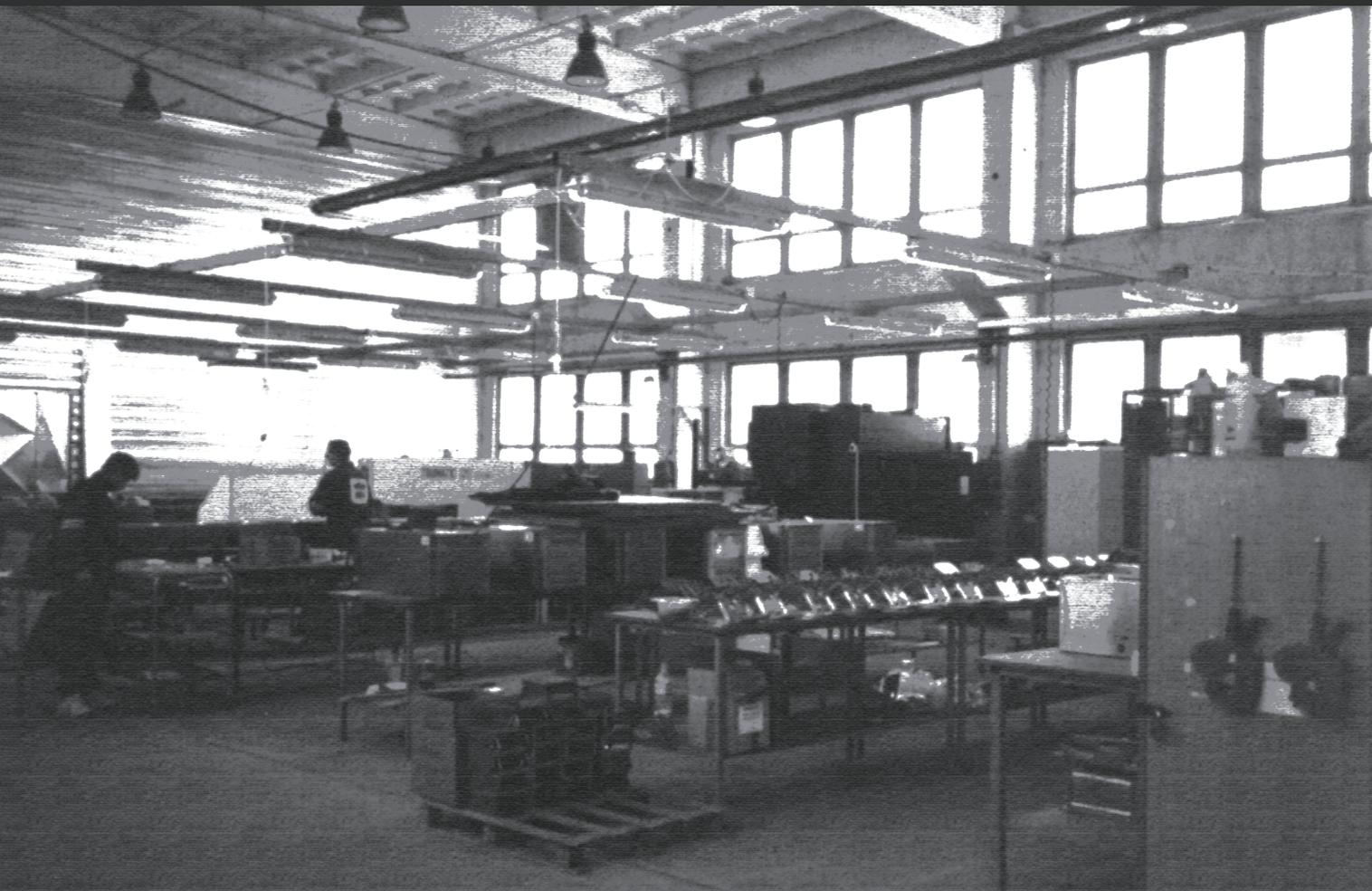




MYČKY NT

Vášeň a kvalita...

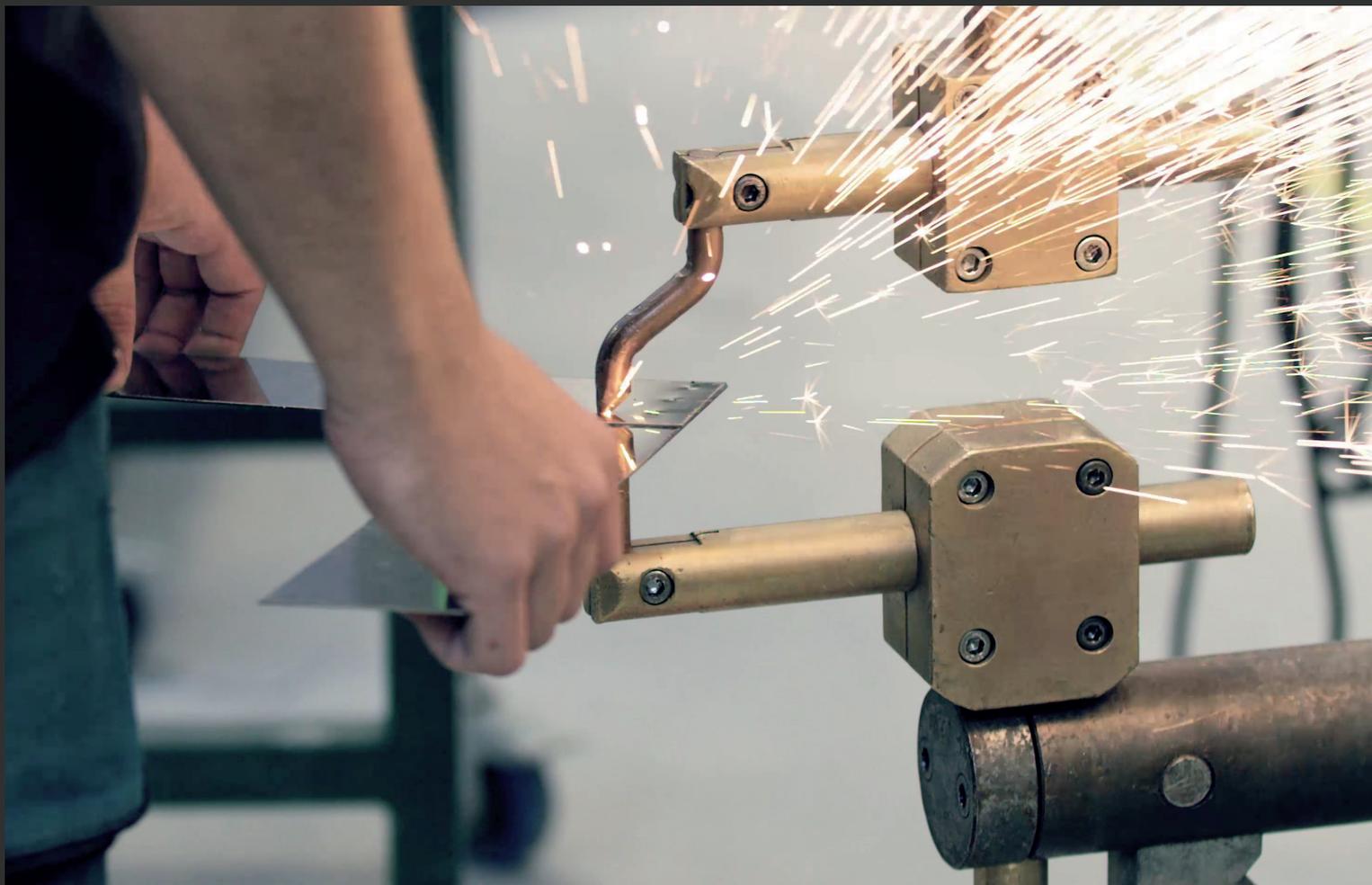
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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.

Myčky nádobí a skla NT



Myčky NT jsou určeny k mytí skla a nádobí. Mytí je uskutečňováno vodou o teplotě 60 °C, která je přes filtry čerpána pomocí mycího čerpadla z vany. Oplachová voda z bojleru o teplotě 80 °C, (65 °C u NT 42) je vytlačována tlakem přiváděné vody.



Myčky jsou vybaveny elektronickým panelem, který je snadno ovladatelný. Jednoduchost ovládání snižuje možnost omylu na minimum a dobu potřebnou na vyškolení personálu. Panel je vyroben tak, aby odolával stříkající vodě, pro zvýšení bezpečnosti je pod nízkým napětím.

Myčky nádobí a skla NT

ProScreen displej

Snadné ovládání se čtyřmi dotykovými tlačítky a čtyřmístným LED displejem se dvěma bočními indikačními lištami.

Dvouplášťová konstrukce

Lepší tepelná izolace a hlučnost pouhých 59 dB.

Nerezová komora se zaoblenými rohy

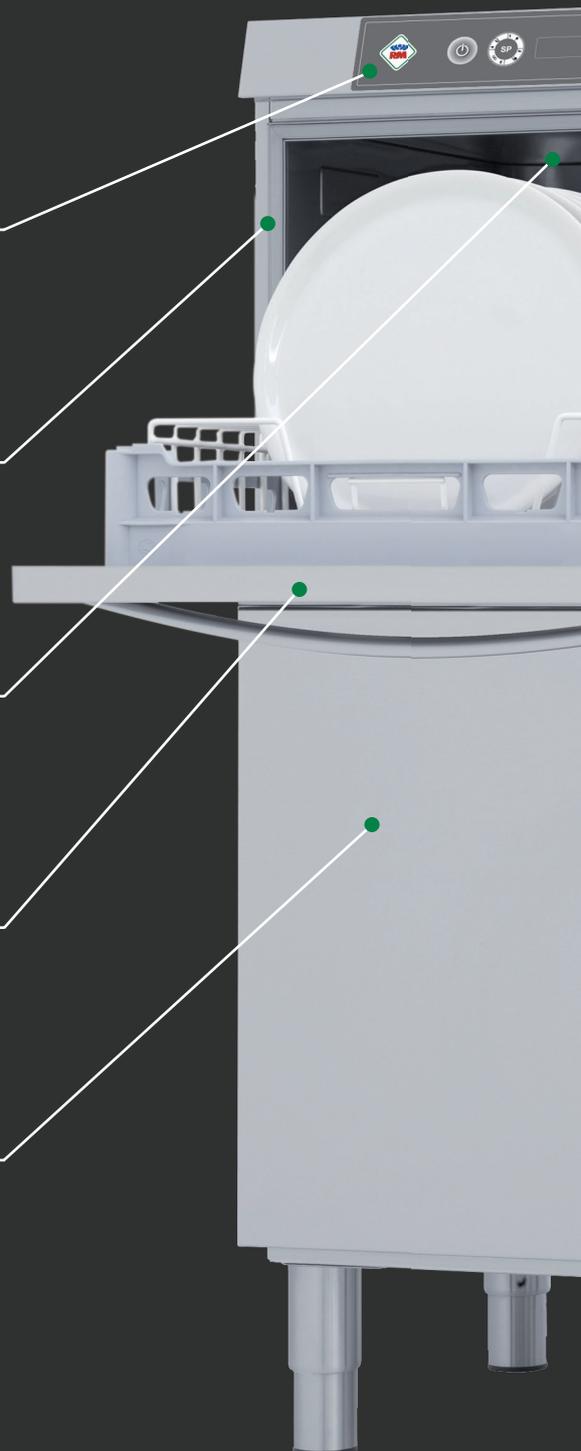
Kompletně lisovaná vnitřní konstrukce. Jednoduché čištění a hygienická údržba.

Výška otevírání dveří

I přes velice kompaktní rozměry disponuje zařízení nadstandardní výškou dveří pro vkládání vysokých sklenic a velkých talířů.

Dávkování chemie

Peristaltická čerpadla pro dávkování chemie je možné nastavovat přímo v servisním menu.





Programování

Čtyři standardní programy a pět speciálních včetně programů pro samočištění. Umožňuje vybrat program šitý na míru danému typu nádobí a jeho znečištění.

Soft Start

Systém pozvolného náběhu mycích programů, který chrání křehké nádobí před rázovým proudem vody.

Odpadové čerpadlo (volitelné)

Myčky s odpadovým čerpadlem mají řízené vypouštění odpadní vody před spuštěním oplachu, díky tomu dochází k maximálně efektivní obměně vody v mycí lázni.

Odpadový filtr Archimedes

Systém odpadového filtru, který zefektivňuje čištění vody.

Management výkonu

topná tělesa vany bojleru mohou běžet současně, nedochází k poklesu teploty mytí a při několik po sobě jdoucích cyklech

Myčky podstolové NT

Podstolové myčky pro mytí skla a nádobí s dvouplášťovou konstrukcí.



Rozhraní ProScreen

Snadné ovládání se čtyřmi dotykovými tlačítky a čtyřmístným LED displejem se dvěma bočními indikačními lištami. Důmyslně vybrané kombinace barev a grafických symbolů poskytují přehled o aktuálním stavu zařízení a průběhu mycího cyklu. Kromě provozních parametrů jako je teplota vody v mycí lázni a v bojleru nebo počet provedených mycích cyklů, umožňuje zobrazovat také zprávy automatického diagnostického systému pomocí kódů, textu nebo grafických indikátorů a barev. Uživatel může nastavit teplotu v mycí lázni a bojleru a množství mycí a oplachové chemie, specializovaný technik poté může přenastavit i všechny ostatní provozní parametry.



Společná mycí a oplachová ramena

Rameno je uloženo v grafitových ložiscích, která minimalizují tření, a tím snižují požadavky na energii. Díky sjednocení mytí a oplachu do společného ramena, nedochází k přerušování paprsků vody při přechodu přes druhé rameno. Click-clack systém umožňuje odejmutí ramena pro čištění jednoduše jednou rukou. snížené tření v ložisku - úspora energie



Dvouplášťová konstrukce

Dvouplášťová konstrukce jakožto tepelný izolant výrazně snižuje energetické ztráty do okolí. Současně snižuje hlučnost zařízení. Speciální konstrukce dvoucestného čerpadla a dvouplášťová konstrukce pomáhá zajistit u podstolových modelů myček NT hlučnost pouhých 59 dB, což je 4x méně než u běžných myček. Tuto úroveň hluku lze přirovnat k běžnému kancelářskému provozu. Myčky NT vyhovují všem souvisejícím normám, včetně přísných předpisů o elektromagnetických emisích.



Myčky průběžné NT

9 programů pro optimální mytí pro daný typ nádobí nebo míry zašpinění.



Pohodlný zdvih horního krytu

Kryty komory průběžných myček se dovírají hladkým přesným pohybem, aby nedošlo k poškození křehkého nádobí i při prudkém zavření dveří. Operační úsilí je sníženo na 3 kg, standardem je zpravidla dvojnásobek. Zasunutí koše usnadňují vodítka vyliisovaná ve vnitřní straně dveří, což snižuje únavu obsluhy, zvyšuje produktivitu a omezuje možnost rozbití.



Management výkonu

Management výkonu myček NT umožňuje na rozdíl od běžných myček souběžný chod topného tělesa bojleru i mycí vany. Díky tomu nedochází ani při kontinuálním mytí k poklesu teploty mycí lázně. Reálně je tak teplota mytí o 10 stupňů vyšší než u běžných myček.



Jednodílná konstrukce krytu

Horní kryt je tvořen jednodílnou konstrukcí. Díky tomu je zařízení mnohem stabilnější a elektronický ovládací panel je ideálně chráněn proti vniknutí vody.



Tabulka produktů

Myčky podstolové NT

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Koš	Boiler Vana	Cyklus l/s	Kapacita
00011269	NT 42	466 x 556 x 695	42	230 / 50-60	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,9 l 90-120-150 s	24-30-40 košů / h
00011284	NTA 42	466 x 556 x 695	42	230 / 50-60	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,9 l 90-120-150 s	24-30-40 košů / h
00011285	NT 42 P	466 x 556 x 695	42	230 / 50-60	3,5	400 x 400	2,6 kW / 2,6 l 0,6 kW / 8 l	1,9 l 90-120-150 s	24-30-40 košů / h
00011270	NT 52 T	600 x 600 x 820	59	400 / 50-60	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4kW / 15 l	1,8 l 60-90-180 s	60-40-20 košů / h
00011287	NT 52 TP	600 x 600 x 820	59	400 / 50-60	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4kW / 15 l	1,8 l 60-90-180 s	60-40-20 košů / h
00011288	NT 52 TB	600 x 600 x 1250	74	400 / 50-60	7,9	500 x 500	6 kW / 6 l 1,4kW / 15 l	1,8 l 60-90-180 s	60-40-20 košů / h
00014554	NT 93	600 x 700 x 850	62	400 / 50	9,8	500 x 600	7 kW / 6 l 2,1kW / 23 l	2,4 - 3,5 l / 120 - 720	30-5 košů / h
00014555	NT 93 P	600 x 700 x 850	62	400 / 50	9,8	500 x 600	7 kW / 6 l 2,1kW / 23 l	2,4 - 3,5 l / 120 - 720	30-5 košů / h
00014556	NT 97	600 x 700 x 1290	71	400 / 50	9,8	500 x 600	7 kW / 6 l 2,1kW / 23 l	2,4 - 3,5 l / 120 - 720	30-5 košů / h
00014557	NT 97 P	600 x 700 x 1290	71	400 / 50	9,8	500 x 600	7 kW / 6 l 2,1kW / 23 l	2,4 - 3,5 l / 120 - 720	30-5 košů / h

Myčky průběžné NT

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Koš	Boiler Vana	Cyklus l/s	Kapacita
00011271	NT 102	721 x 836 x 1565	110	400 / 50-60	10,2	500 x 500	7 kW / 6 l 2,5 kW / 22 l	2,7 l 60-90-180 s	60-40-20 košů / h
00011289	NT 102 P	721 x 836 x 1565	110	400 / 50-60	10,2	500 x 500	7 kW / 6 l 2,5 kW / 22 l	2,7 l 60-90-180 s	60-40-20 košů / h

P - odpadové čerpadlo
B - s podstavbou



Co Vám nabízíme...

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

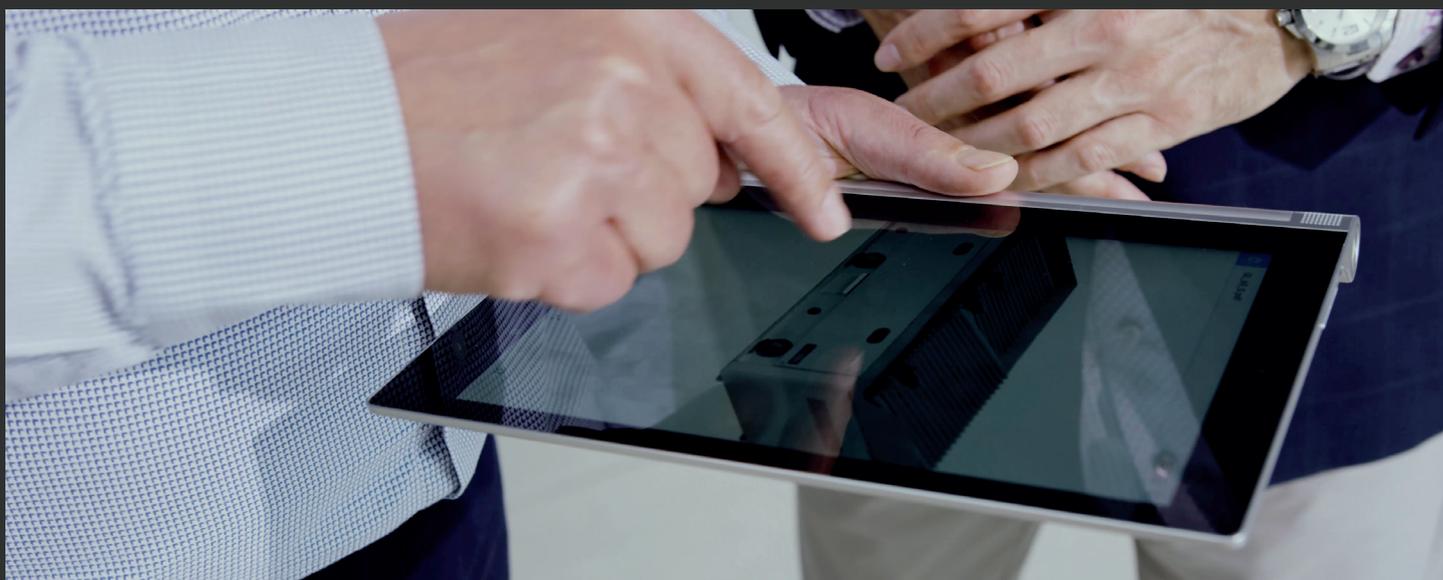
Produkty a technologie

- 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

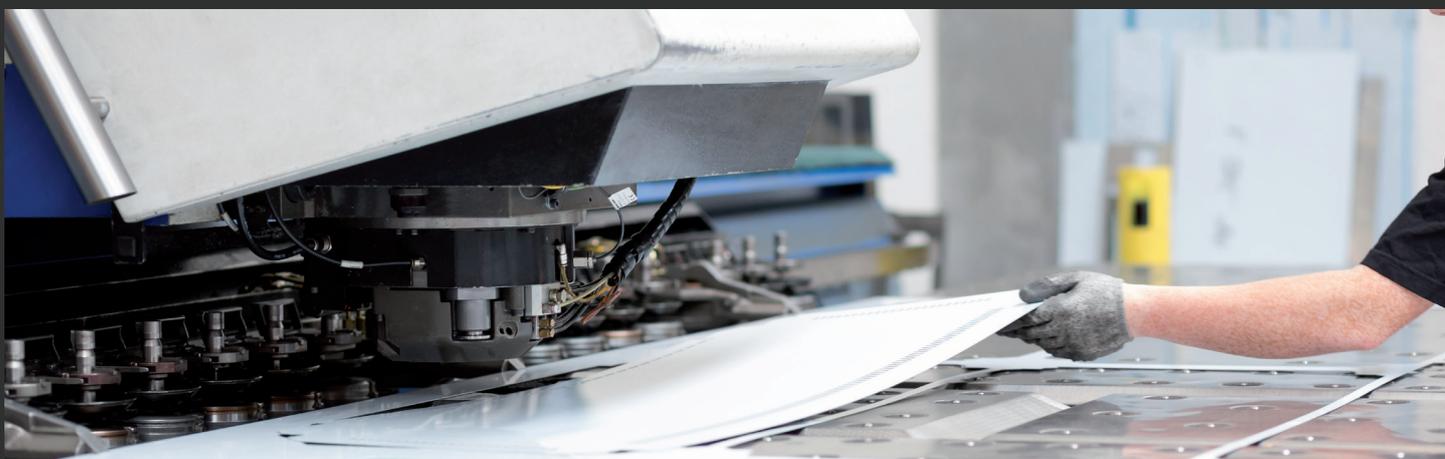
Zákaznické služby a řešení

- 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. 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

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

www.rmgastro.cz

RM GASTRO

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

