



Profesionální řešení od A do Z

Výroba, inovace a služby
pro moderní gastronomii

O značce RM

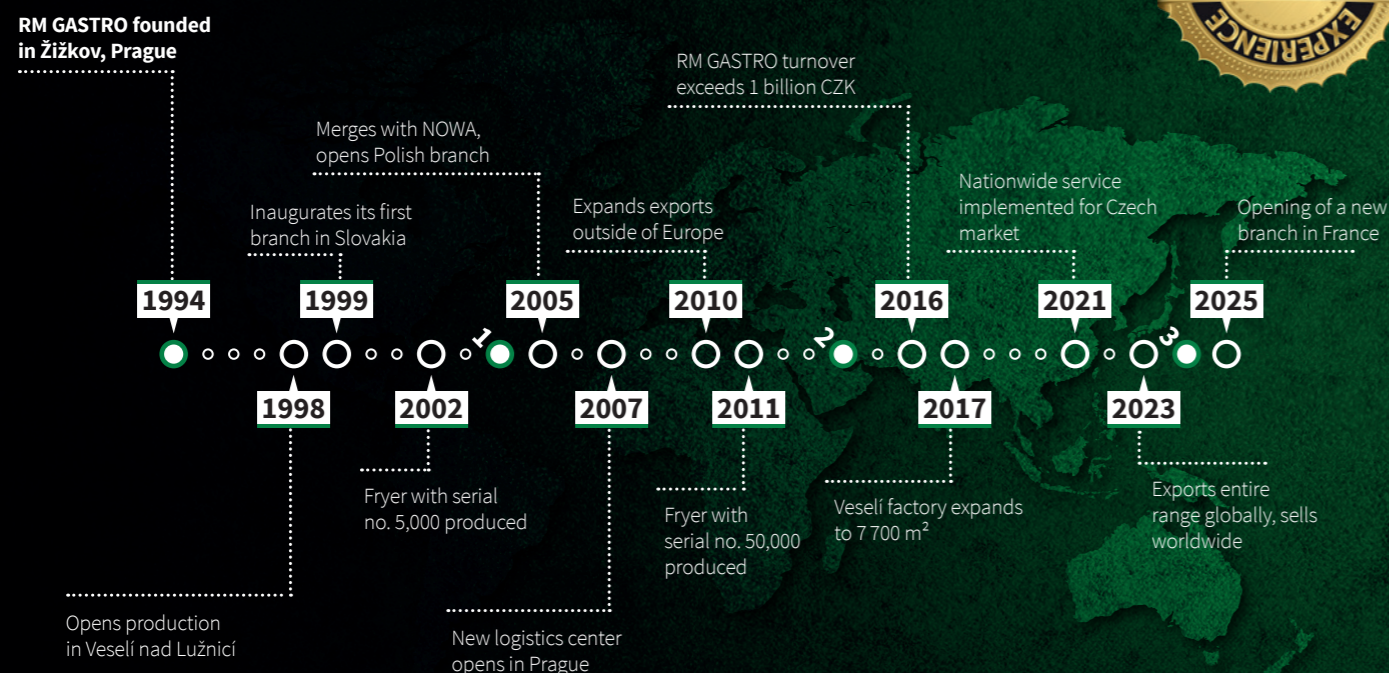
RM je prémiová značka gastro zařízení vyráběná v České republice. Spojujeme více než 30 let zkušeností s moderními technologiemi a vlastním výrobním zázemím. Naše zařízení jsou navržena pro maximální výkon, dlouhou životnost a uživatelsky přívětivé ovládání.

- ♦ Výroba v ČR – vlastní moderní závod
- ♦ Přísná kontrola kvality
- ♦ Široké portfolio produktů
- ♦ Podpora od návrhu až po servis



Výroba a technologie

V naší továrně ve Veselí nad Lužnicí využíváme moderní výrobní linky, automatizaci a precizní kontrolu každého kroku. Díky tomu garantujeme vysokou kvalitu a spolehlivost.



B2B Ordering System

– An Easier Way to Your Orders

1. Díky našemu B2B objednávkovému systému máte nepřetržitý přístup k aktuální nabídce, cenám i dostupnosti zboží – pohodlně a na jednom místě.
2. Objednávky vyřídíte rychle, přehledně a efektivně, abyste se mohli plně soustředit na svůj byznys.



Unique Support Mix

Our solutions offer more than just top-quality products. We provide a complete package of tools and services that simplify the design, management, and implementation of professional kitchens.

From modern digital tools and efficient libraries to systematic project management – with us, you can always rely on a solid foundation for your project.



BUILDING INFORMATION MODELLING (BIM)

1

BIM Modelling
One Project – One Complete Revit Library.

2

REVIT Toolbar
Efficient Design Without Compromise.

3

VADEMECUM
Unique System for Managing Your Project.

4

Complete Range
New Digital Line RM 900. Future Professional Kitchens.

3-YEAR WARRANTY

Segmenty

Naše zařízení najdete v hotelích, restauracích, školách, nemocnicích i cateringových firmách po celém světě.

Každý segment vybavujeme tak, aby splňoval specifické potřeby provozu a zajišťoval efektivitu i kvalitu. Díky flexibilnímu portfoliu technologií podporujeme jak malé, tak velkokapacitní provozy.



Velké školní jídelny

Spolehlivé řešení pro školy

VÝDEJ BEZ ZDRŽENÍ

Kuchyně navržena na stovky jídel denně – efektivní, plynulá a snadno ovladatelná.

PRAKTIČNOST A KVALITA

- ◆ Funkční řešení na malé ploše
- ◆ Rychlý a spolehlivý provoz
- ◆ Podpora a školení personálu

Vývařovny

Inovace se značkou RM

VÝKON PRO STOVKY PORCÍ

Efektivní uspořádání s důrazem na bezpečnost a hygienu. Provoz přizpůsobený každodenní zátěži.

EFEKTIVITA A ÚSPORA

- ◆ Splnění nejvyšších norem
- ◆ Flexibilní využití prostoru
- ◆ Komplexní podpora personálu

Malé školní jídelny

Školní stravování bez kompromisů

MAXIMUM Z KAŽDÉHO METRU

Kompaktní a plně vybavené kuchyně, ideální pro menší počet strávníků.

STABILITA A SPOLEHLIVOST

- ◆ Rychlý provoz bez prostojů
- ◆ Technologie pro velké objemy
- ◆ Vyšší konkurenceschopnost

VÝHODY PRO PROVOZ

- ◆ Lepší pracovní prostředí
- ◆ Nižší provozní náklady
- ◆ Vyšší kvalita jídel

Pizzeria

Špičková pizza se spolehlivou značkou

ŘEŠENÍ NA MÍRU

Technologie přizpůsobené pizzériím – od pecí až po chladič systémy.

PŘÍNOSY PRO BĚŽNÝ PROVOZ

- ◆ Rychlá distribuce jídel
- ◆ Snadná obsluha a ovládání
- ◆ Úspora provozních nákladů

Sociální zařízení

Řešení šitá na míru

DŮSTOJNÉ A EFEKTIVNÍ STRAVOVÁNÍ

Hygienické kuchyně pro domovy seniorů a pečovatelská zařízení s jednoduchou obsluhou.

BENEFITY PRO VÁŠ PODNIK

- ◆ Vyšší úroveň služeb
- ◆ Optimalizace běžného provozu
- ◆ Styl, který osloví zákazníky



Závodní stravování

Efektivní gastronomie pro velké objemy

OPTIMALIZOVANÉ PROVOZY PRO PLYNULÝ VÝDEJ

Moderní stravovací linky zvládnou vysokou frekvenci hostů bez zdržení.

INOVATIVNÍ PŘÍSTUP

- ◆ Flexibilní řešení podle potřeb
- ◆ Kvalita a spolehlivost
- ◆ Rozmanité produktové portfolio

Hotely a restaurace

Inovace a efektivita

PROFESIONÁLNÍ ZÁZEMÍ PRO GASTRONOMII

Designové a funkční řešení pro á la carte, catering i bufety.

SPOJENÍ KVALITY A RYCHLOSTI

- ◆ Zvýšení konkurenceschopnosti
- ◆ Řešení šitá na míru zařízení
- ◆ Úspora provozních nákladů

Bistra a kavárny

RM technologie pro stylové provozy

RYCHLÁ OBSLUHA NA MALÉM PROSTORU

Kompaktní kuchyně pro efektivní přípravu, atraktivní výdejní zónu a elegantní design.



Create Your Own Solution

Every professional kitchen has its own specific needs. That's why we offer a wide range of equipment you can easily combine to build the perfect solution tailored to your vision. With RM, you gain not only top-quality products but also the guarantee of long-term reliability and efficiency.

Chladicí, mrazící stoly

Ideální kombinace nerezové pracovní plochy a prostoru pro uchování surovin pod pracovní plochou.



Krouhače zeleniny

rychlé a snadné zpracování zeleniny v gastronomických provozech.



Mlýnky na maso

Skvělým specialistou na mletí masa, uzenin a dalších potravin.



HoldBox

Jistota servírování jídel ve správné teplotě.



Chladicí a vyhřívané bufety

Elegantní prezentace jídel s plnou funkcí.



RegBox

Spolehlivý pomocník pro organizaci a udržení kvality pokrmů.



Univerzální roboty

Jsou k dispozici o objemu kotlíku 5, 8, 10, 20, 24, 30, 40, 50, 60 a 80 litrů.



Chladicí a mrazící skříně

Spolehlivé uchování čerstvosti díky robustní konstrukci.



Konvektomaty

Maximální flexibilita vaření a pečení – úspora času i energie.



Nová digitální linka RM 900

Technologie pro špičkovou gastronomii budoucnosti.



Sklopné pánve

Snadné vaření ve velkém – komfortní ovládání a bezpečnost.



Vodní lázně

Jednoduché a bezpečné udržení pokrmů v ideální teplotě.



Průběžné myčky řady TT

Vysoký výkon a rychlost mytí i při špičkovém provozu.



Myčky řady NT

Profesionální řešení pro dokonale čisté nádobí bez kompromisů.



Výrobníky ledu

Nepřetržitý přísun ledu – spolehlivost pro každou provozní potřebu.



Multifunkční zařízení INFINITY

Jedno zařízení – nespočet možností. Maximální efektivita v kuchyni.



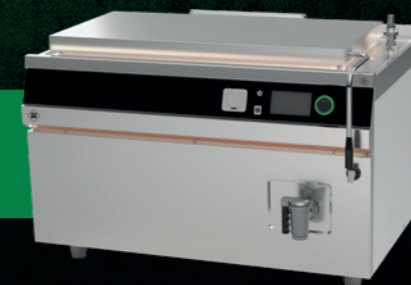
Myčky tunelové řady XT

Efektivita a úspora vody i energie na prvním místě.



Nový digitální kotel BKR

Inteligentní řešení pro rychlou a efektivní přípravu jídel.



RM Services

We offer a comprehensive service concept that ensures smooth collaboration and strong partnerships. Modern approaches and professional support are at the core of our partnership. With RM, you get a complete service package that saves you both time and costs.



Vademecum

Complete Gastronomy Project Management

- ◆ **Comprehensive Project Management**
From Initial Study to Final Installation.
- ◆ **Optimization of Investment and Efficiency**
We save time and costs thanks to our experience and proven methods.
- ◆ **Clear Plan and Documentation**
We provide all drawings, documentation, and regulatory compliance.
- ◆ **Four Key Implementation Stages**
Analysis, Design, Planning, Execution – clear and hassle-free.
- ◆ **A Reliable Partner for Every Kitchen**
Experienced designers, chefs, and technicians for your perfect operation.

BIM Collaboration

BIM Collaboration with RM GASTRO

- ◆ **Technical Support**
We assist with equipment integration.
- ◆ **Ready-made 3D Models**
Equipment models in Revit format for easy design.
- ◆ **Standardized Libraries**
Parametric models simplify technology selection and speed up work.
- ◆ **Coordination of All Trades**
A unified data model facilitates communication and reduces errors.
- ◆ **Time and Cost Savings**
Digital checks eliminate clashes and speed up project preparation.



Design and Planning

Functional Solutions for Every Gastro Operation

- ◆ **2D and 3D Designs**
Clear technical drawings and spatial models for easy orientation.
- ◆ **Operation Visualization**
Realistic kitchen visualization.
- ◆ **Basis for Further Phases**
The design serves as a foundation for the project, budget, and implementation.
- ◆ **Quick Spatial Orientation**
3D models for better kitchen insight.



Technical Solutions Support

- ◆ Design of multiple solution options
- ◆ Creation of tailored offers



Documentation

- ◆ Clear B2B system
- ◆ Product documentation in one place



Showroom in Prague

- ◆ Opportunity to try equipment live, including functions and controls
- ◆ Inspiration and specific examples tailored to settings – restaurants, school canteens, kitchens, and more



Training Program

- ◆ Option of online training
- ◆ Training support



After Sales Support

- ◆ We stay with you even after the purchase
- ◆ We listen to your feedback



Marketing Support

- ◆ Clear materials focused on specific types of operations
- ◆ Necessary B2B documents
- ◆ Consistent visual identity – all in line with the RM GASTRO brand



Service and Warranty

- ◆ Technical support in CZ and EN
- ◆ Warranty and post-warranty repairs.
- ◆ Service history management system
- ◆ Option for VIP dealership



Spare Parts

- ◆ Original parts in stock
- ◆ Available online drawings
- ◆ Consultations in CZ and EN



Logistics and Installation

- ◆ Own Warehouse – Fast Shipping Across Europe
- ◆ Complete turnkey solutions
- ◆ Arrangement of transportation
- ◆ Possibility to return goods in original packaging





KEY REQUIREMENTS

The goal was to create employee facilities with ample capacity and a catering setup meeting the strictest hygiene standards. Clear separation of storage, washing, preparation, and cooking areas ensures smooth and safe operation, while well-placed technologies support efficient and pleasant workflow throughout the kitchen.

IMPLEMENTATION PROCESS

The project brought a number of challenges, from schedule alignment and coordination with suppliers to meeting strict standards. Thanks to a professional approach, everything was completed to perfection – resulting in an operation that will serve reliably for many years to come.

PROJECT CHARACTERISTICS

As part of one of the largest and most technologically advanced projects in recent months, we have fully equipped the catering facilities of Panasonic's production hall. This project is not only a showcase of the capabilities of the RM GASTRO brand, but also proof that we can handle even the most complex challenges with maximum precision and attention to detail.

USED TECHNOLOGIES

The entire operation was designed with smooth workflow, ergonomics, and compliance with the highest hygiene standards in mind.

We used the latest RM technologies – complete cooking lines with tilting pans and stoves, powerful combi steamers, refrigeration units, serving counters, and dedicated storage spaces. An important part is also a separate room with the largest RM rack conveyor dishwasher, ensuring maximum hygiene and comfort in daily operation.

LOCATION

Pilsen



RM – professional kitchen equipment, when quality matters.



The project was led by our colleague Miroslav Gasior together with our partner, and thanks to his precision, everything was delivered down to the last detail.

KEY REQUIREMENTS

The goal was to create a fully equipped kitchen with modern technologies that ensure efficient operation, reduce costs, and save time and effort for staff. The restaurant is prepared to serve dishes in a modern style at the highest standard.

IMPLEMENTATION PROCESS

In collaboration with GASTRO AZ, s.r.o., a comprehensive concept for the new kitchen was developed, featuring high-quality technologies and an environment aligned with modern gastronomic trends. The project focused on operational efficiency and providing an enjoyable experience for guests.

PROJECT CHARACTERISTICS

Restaurant Morava is located in a corner building just a short walk from the square in Moravská Třebová. The building is undergoing a complete renovation with careful attention to preserving the surrounding character. The brand-new restaurant features a very pleasant interior, where modern design elements harmonize with a robust bar that dominates the space. Guests can relax in comfortable armchairs or choose booths for added privacy. The spacious kitchen is designed to provide ample room for food preparation and storage, fully meeting the needs of modern gastronomy.

USED TECHNOLOGIES

The project utilized modern technologies to ensure efficiency, comfort, and high operational standards. Equipment includes a pass-through dishwasher with heat recovery for economical washing, a combi oven, pizza oven, stove with oven, and a refrigerated display case. Additional equipment features a holding cabinet, shock freezer, salamander grill, multifunctional mixer, and ample preparation surfaces.

LOCATION

Moravská Třebová



Thanks to excellent collaboration with Mr. Bačkovský from Gastro AZ, s.r.o., a highly successful project was realized.



The kitchen features the latest technologies for exceptional culinary experiences.



**First class kitchen solutions.
For real professionals.**

RM GASTRO EU SE

Náchodská 2397/23, 193 00 Prague, Czech Republic

☎ +420 601 690 885

✉ obchod@rmgastro.com

🌐 www.rmitchensolutions.com

International Technical support&Claims:

☎ +420 702 159 126