



# Erstklassige Küchenlösungen. Für echte Profis.

Innovation, Qualität und erstklassiger Service  
für die moderne Gastronomie



Neu  
RM 900 Line  
Jetzt digital.

# Über RM GASTRO

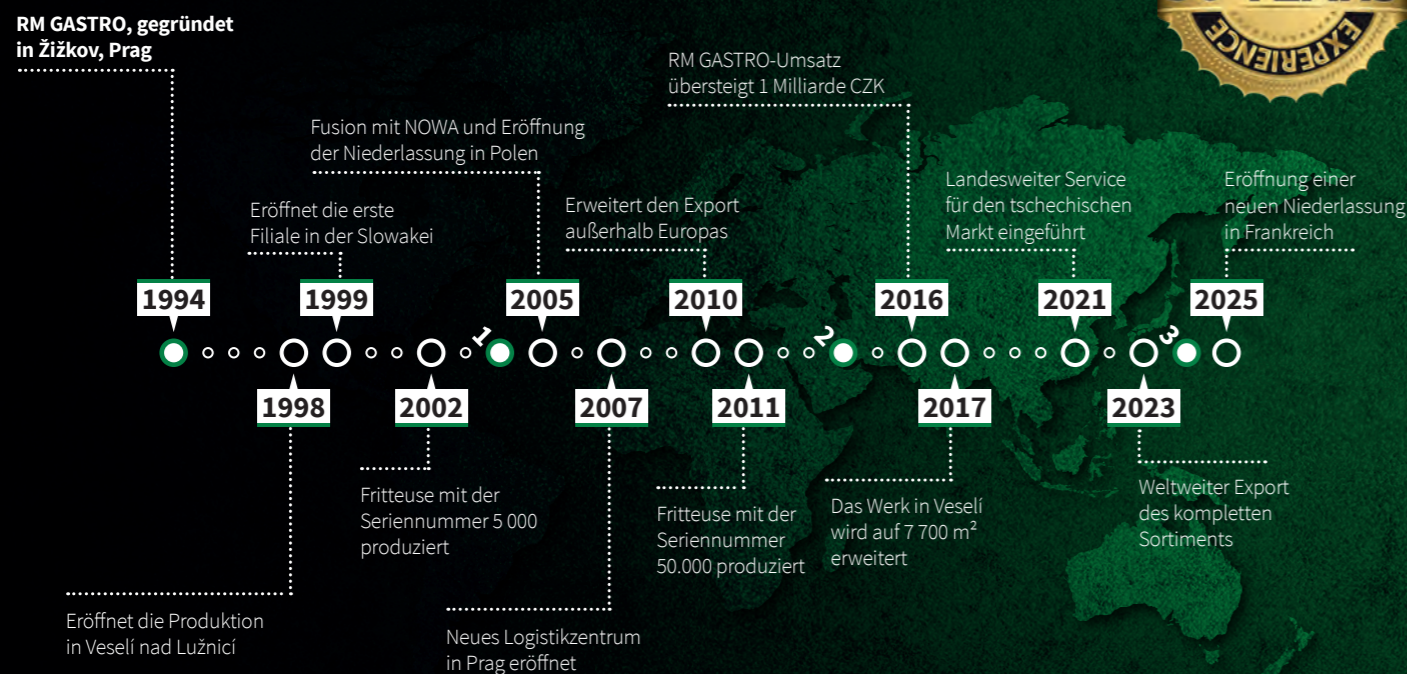
RM ist eine Premium-Marke für Gastronomiegeräte, hergestellt in Tschechien. Wir verbinden über 30 Jahre Erfahrung mit modernsten Technologien und eigener Produktion. Unsere Geräte sind auf maximale Leistung, langlebige Haltbarkeit und benutzerfreundliche Bedienung ausgelegt.

- ◆ Modernes Produktionswerk in der Tschechischen Republik
- ◆ Strenge Qualitätskontrolle
- ◆ Breites Produktportfolio
- ◆ Umfassender Support – von der Planung bis zum Service



## Produktion und Technologie

In unserem Werk in Veselí nad Lužnicí setzen wir moderne Produktionslinien, Automatisierung und präzise Kontrolle in jedem Schritt ein. So können wir höchste Qualität und Zuverlässigkeit garantieren.



## B2B-Bestellsystem – Einfacher zu Ihren Aufträgen

1. Mit unserem B2B-Bestellsystem haben Sie bequem Zugriff auf das aktuelle Produktsortiment, Preise, Lagerverfügbarkeit und Marketingmaterialien.
2. Bestellen Sie schnell und effizient – und konzentrieren Sie sich ganz auf Ihr Geschäft.



## Einzigartiger Support-Mix

Unsere Lösungen bieten mehr als erstklassige Produkte – wir liefern ein komplettes Paket an Tools und Services, das die Planung, Organisation und Umsetzung professioneller Küchen erleichtert.

Von modernen Digital-Tools und effizienten Bibliotheken bis hin zu strukturiertem Projektmanagement – mit uns steht Ihr Projekt immer auf einem soliden Fundament.



**BUILDING INFORMATION MODELLING (BIM)**

1

**BIM Ein Projekt – eine komplette Revit-Bibliothek.**

2

**REVIT-Toolbar Effizientes Design ohne Fehler und Kompromisse.**

3

**Vademecum Ein einzigartiges System für Ihr Projektmanagement.**

4

**Unikate Ein einzigartiges und komplettes Produktsortiment.**

**3-JAHRE GARANTIE**

# Segmente

Unsere Geräte sind weltweit in Hotels, Restaurants, Schulen, Krankenhäusern und Catering-Betrieben im Einsatz.

Wir rüsten jedes Segment passgenau aus – für maximale Effizienz und höchste Qualität. Unser Sortiment unterstützt sowohl kleine Betriebe als auch Großprojekte.



## Große Schulkantinen

Verlässliche Lösungen für Schulen

### Service ohne Verzögerung

Eine Küche für hunderte Mahlzeiten täglich – effizient, flüssig im Ablauf und benutzerfreundlich.

#### Praktisch und hochwertig

- ◆ Kompaktes, funktionales Design
- ◆ Schnelle, zuverlässige Bedienung
- ◆ Personal-Support & Training

## Catering-Betriebe

Innovation mit der Marke RM

### Leistung für Hunderte Portionen

Effizientes Design, sicher und hygienisch. Für höchste Ansprüche konzipiert.

#### Effizienz und Sparvorteile

- ◆ Höchste Qualitätsstandards
- ◆ Flexible Nutzung des Raums
- ◆ Rundum-Support für Ihr Team

## Kleine Schulkantinen

Schulcatering ohne Kompromisse

### Jeder Meter Zählt

Kompakte, komplett ausgestattete Küchen – perfekt für kleinere Produktionsmengen.

#### Stabilität und Zuverlässigkeit

- ◆ Schneller, reibungsloser Betrieb
- ◆ Hochleistungstechnologie
- ◆ Mehr Wettbewerbsfähigkeit

#### Vorteile für den Betrieb

- ◆ Besseres Arbeitsumfeld
- ◆ Niedrigere Betriebskosten
- ◆ Höhere Qualität der Mahlzeiten

## Pizzerien

Pizza höchster Qualität mit einer verlässlichen Marke

### Individuelle Lösungen

Spezialtechnologien für Pizzerien – von Backöfen bis zu Kühlsystemen.

#### Vorteile im Alltag

- ◆ Schnelle Mahlzeitenverteilung
- ◆ Einfache Bedienung
- ◆ Niedrigere Betriebskosten

## Soziale Einrichtungen

Individuelle Lösungen

### Effiziente und Würdige Verpflegung

Hygienische, leicht zu bedienende Küchen für Senioren und Pflegeeinrichtungen.

#### Vorteile für Ihr Geschäft

- ◆ Mehr Servicequalität
- ◆ Für den Alltag optimiert
- ◆ Kundenfreundliches Design



## Firmen-Catering

Hocheffiziente Ausstattung für große Mengen

### Optimierte Prozesse für flüssigen Service

Moderne Ausgabelinien sichern schnellen Service auch bei hoher Gästefrequenz.

#### Innovativer Ansatz

- ◆ Anpassungsfähige Lösungen
- ◆ Hohe Qualität & Zuverlässigkeit
- ◆ Umfassendes Produktportfolio

## Hotels und Restaurants

Innovativ und effizient

### Professioneller Gastronomiesupport

Stilvolle, funktionale Lösungen für À-la-carte, Catering und Buffet.

#### Qualität & Geschwindigkeit

- ◆ Mehr Wettbewerbsfähigkeit
- ◆ Passgenau für Ihre Anforderungen
- ◆ Niedrigere Betriebskosten

## Bistros und Cafés

RM-Technologien für elegante und effiziente Abläufe

### Schneller Service auf kleinem Raum

Kompakte, effiziente Küchen mit ansprechenden Ausgabebereichen und stilvollem Design.

QR-Code scannen  
und unsere  
3D-Visualisierungen  
erleben.



# Ihre individuelle Lösung gestalten

Jede Profiküche ist einzigartig. Mit unserem umfangreichen Gerätesortiment stellen Sie Ihre maßgeschneiderte Lösung einfach zusammen. Mit RM profitieren Sie nicht nur von Top-Qualität, sondern auch von langfristiger Zuverlässigkeit und maximaler Effizienz.

## Kühl- und Gefrierische

Perforierte Kanäle gewährleisten gleichmäßigen Luftfluss, konstante Temperaturen und effiziente Energienutzung.



## Gemüseschneider

Vollständig aus Edelstahl mit eloxiertem Kopf für lange Haltbarkeit.



## Eismaschinen

Ständige Eisversorgung für reibungslosen Betrieb.



## HoldBox

Für Lagerung und Niedertemperaturgaren – mit Kerntemperaturfühler für exakte Kontrolle.



## Kühl- und beheizte Buffets

Elegante Präsentation der Speisen – voll funktionsfähig.



## Universalküchenmaschinen

Erhältlich mit Schüsselvolumina von 5, 8, 10, 20, 24, 30, 40, 50, 60 und 80 Litern.



## Neue digitale RM-900-Serie

Vereinte Steuerung für Linie, Kombidämpfer und Schnellkühler.



## Kühl- und Gefrierschränke

Monoblock-Kühlaggregat spart Platz und ermöglicht einfache Wartung außerhalb des Schrankes.



## Kombidämpfer

SymbioticSystem – einzigartige Verbindung von Kesseldampf und Direkteinspritzung.



## Geschirrspüler der Serie TT

11 Programme und Selbstreinigung – für perfektes, HACCP-konformes Spülen.



## Neue digitale Automatik-Fritteuse

Mit moderner Filtration für längere Lebensdauer des Öls.



## Bain Marie

Einfache und sichere Speisenhaltung bei optimaler Temperatur.



## Neue multifunktionale Kippbratpfannen

Teil der RM-900-Linie – Kochen, Braten und Frittieren in einem Gerät.



## Geschirrspüler der Serie NT

Edelstahlkonstruktion, leise Türen und ein gepresster Spültank – für einfache Wartung.



## Kühl- und beheizte Buffets

Kühlen und Erwärmen – für ideale Bedingungen Ihrer Gerichte.



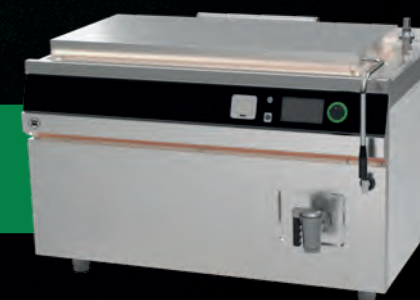
## Induktionskochfelder (digital)

Schnell, präzise und energieeffizient kochen.



## Neuer digitaler Kochkessel

Intelligente Lösung für zügige und effiziente Essenszubereitung.



## Tunnelspülmaschine der Serie XT

Effizienz sowie Wasser- und Energieeinsparung haben oberste Priorität.



## RM Service

Unser umfassendes Servicekonzept sichert eine effiziente Zusammenarbeit und vertrauensvolle Partnerschaften. Moderne Konzepte und professioneller Support bilden das Herz unserer Partnerschaft. RM bietet ein vollständiges Servicepaket, das Zeit und Kosten effizient einspart.



### **Vademecum**

**Komplettes Projektmanagement für Gastronomie**

- ◆ **Umfassendes Projektmanagement**  
Von der Erststudie bis zur Endinstallation
- ◆ **Optimierung von Investition und Effizienz**  
Mit Erfahrung und erprobten Methoden sparen Sie Zeit und Kosten
- ◆ **Klare Planung und Dokumentation**  
Dokumentation und Vorschriften an einem Ort
- ◆ **Vier zentrale Umsetzungsphasen**  
Analyse, Entwurf, Planung, Umsetzung – klar und unkompliziert
- ◆ **Ein verlässlicher Partner für jede Küche**  
Erfahrene Designer, Köche und Techniker für Ihren perfekten Betrieb

[kitchenprojectmanager.com](http://kitchenprojectmanager.com)

### **BIM-Collaboration**

**BIM-Collaboration mit RM GASTRO**

- ◆ **Technischer Support**  
Wir unterstützen bei der Integration von Geräten
- ◆ **Fertige 3D-Modelle**  
Revit-Gerätemodelle für unkompliziertes Design
- ◆ **Standardisierte Bibliotheken**  
Parametrische Modelle für einfache Auswahl und schnellere Planung
- ◆ **Koordination aller Fachbereiche**  
Optimiert die Zusammenarbeit mit Architekten, Elektrikern und Co. und reduziert Fehler
- ◆ **Zeit- und Kostenersparnis**  
Digitale Kontrollen minimieren Fehler und machen die Projektvorbereitung schneller



## Design und Planung

**Funktionale Lösungen für jede Profiküche**

- ◆ **2D- und 3D-Designs**  
Klare technische Zeichnungen und räumliche Modelle für einfache Orientierung
- ◆ **Visualisierung des Betriebs**  
Realistische Darstellung Ihrer Küche
- ◆ **Basis für weitere Phasen**  
Das Design dient als Grundlage für Projekt, Budget und Umsetzung
- ◆ **Schnelle räumliche Orientierung**  
3D-Modelle für besseren Küchenüberblick



## Support für technische Lösungen

- ◆ Entwurf mehrerer Lösungsmöglichkeiten
- ◆ Erstellung maßgeschneiderter Angebote



## Dokumentation

- ◆ Intuitive und leistungsstarke B2B-Plattform
- ◆ Produktdokumentation an einem Ort



## RM GASTRO Showroom Prag

- ◆ Geräte live erleben – Funktionen und Bedienung ausprobieren



## Trainingsprogramm

- ◆ Online-Training möglich
- ◆ Unterstützung bei Schulungen



## After-Sales-Support

- ◆ Wir sind auch nach dem Kauf für Sie da
- ◆ Ihr Feedback ist uns wichtig



## Marketingunterstützung

- ◆ Gezielte Materialien für jede Betriebsart
- ◆ Wichtige B2B-Dokumente
- ◆ Konsistente visuelle Markenidentität – alles im RM-GASTRO-Stil



## Service und Garantie

- ◆ Technischer Support in Tschechisch und Englisch
- ◆ Garantie- und Reparaturservice
- ◆ Service-Historie verwalten
- ◆ VIP-Händleroption verfügbar



## Ersatzteile

- ◆ Originalteile vorrätig
- ◆ Online-Zeichnungen verfügbar
- ◆ Beratung auf Tschechisch und Englisch



## Logistik und Installation

- ◆ Eigenes Lager – schneller Versand in ganz Europa
- ◆ Transportorganisation inklusive
- ◆ Rücksendung in Originalverpackung möglich

**Unsere Services von A bis Z**  
**QR-Code scannen**  
**und alle Leistungen entdecken.**





## Panasonic FABRIK IN PILSEN



## RESTAURANT MORAVA



### CHARAKTERISTIKA DES PROJEKTS

Als Teil eines der größten und technologisch fortschrittlichsten Projekte der letzten Monate haben wir die Gastronomieanlagen der Panasonic-Produktionshalle vollständig ausgestattet. Das Projekt zeigt nicht nur die Leistungsfähigkeit der Marke RM GASTRO, sondern beweist auch, dass wir selbst die anspruchsvollsten Aufgaben mit maximaler Präzision und Detailgenauigkeit meistern.

### EINGESETZTE TECHNOLOGIEN

Der gesamte Ablauf wurde für effiziente Arbeitsprozesse, ergonomische Nutzung und höchste Hygienestandards konzipiert.

Eingesetzte Technologien von RM: komplette Kochlinien mit Kippbratpfannen und Herden, leistungsstarke Kombidämpfer, Kühlgeräte, Ausgabebereiche und spezielle Lagerlösungen. Ein Highlight ist der separate Raum mit dem größten Rackspüler von RM, der maximale Hygiene und höchsten Komfort im täglichen Betrieb sicherstellt.

### PROJEKTSTANDORT

Pilsen

RM – Professionelle Küchenausstattung für höchste Qualität.

Geleitet von unserem Kollegen Miroslav Gasior und unserem Partner – dank seiner Präzision wurde alles bis ins letzte Detail realisiert.

### HAUPTANFORDERUNGEN

Zielsetzung: Schaffung von Mitarbeiterbereichen mit hoher Kapazität und einer Gastronomie nach strengsten Hygienestandards. Die klare Trennung von Lagerung, Spülen, Vorbereitung und Kochen sorgt für reibungslosen und sicheren Betrieb, während strategisch platzierte Technologien effiziente und angenehme Abläufe in der gesamten Küche gewährleisten.

### UMSETZUNGSPROZESS

Das Projekt brachte zahlreiche Herausforderungen mit sich – von der Terminabstimmung und Koordination mit Lieferanten bis hin zur Einhaltung strenger Standards. Dank professioneller Vorgehensweise wurde alles perfekt umgesetzt, sodass der Betrieb viele Jahre zuverlässig arbeiten kann.



### CHARAKTERISTIKA DES PROJEKTS

Restaurant Morava liegt in einem Eckgebäude, nur wenige Schritte vom Platz in Moravská Třebová entfernt. Das frisch renovierte Haus verbindet modernen Innenraum mit einer markanten Bar, die das Ambiente prägt. Gäste genießen Komfort in Sesseln oder privaten Booths (Sitznischen). Die großzügige Küche bietet optimale Bedingungen für Zubereitung und Lagerung und erfüllt alle Ansprüche moderner Gastronomie.

### EINGESETZTE TECHNOLOGIEN

Modernste Technologien sorgen für Effizienz, Komfort und höchste Betriebsstandards. Ausgestattet ist das Restaurant unter anderem mit einem Durchschubspüler mit Wärmerückgewinnung, Kombidämpfer, Pizzaofen, Herd mit Backofen, Tiefkühltruhe, Warmhalteschrank, Schockfroster, Salamandergrill, multifunktionalem Mixer und großzügigen Arbeitsflächen.

### HAUPTANFORDERUNGEN

Zielsetzung: Eine moderne, voll ausgestattete Küche, die die Effizienz steigert, Kosten reduziert und dem Personal Zeit und Arbeit spart. Das Restaurant serviert Gerichte stilvoll und auf höchstem Niveau.

### UMSETZUNGSPROZESS

In Kooperation mit GASTRO AZ, s.r.o. entstand ein durchdachtes Konzept für die neue Küche – mit hochwertigen Technologien und einem Ambiente nach aktuellen Gastronomietrends. Ziel des Projekts war maximale Effizienz im Betrieb und ein attraktives Erlebnis für die Gäste.

### PROJEKTSTANDORT

Moravská Třebová

Dank der hervorragenden Zusammenarbeit mit Herrn Bačkovský von Gastro AZ, s.r.o., wurde ein äußerst erfolgreiches Projekt realisiert.

Modernste Küchentechnologien sorgen für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse.



**Erstklassige Küchenlösungen.  
Für echte Profis.**

**RM GASTRO EU SE**

Náchodská 2397/23, 193 00 Prag, Tschechische Republik

☎ +420 601 690 885

✉ obchod@rmgastro.com

🌐 [www.rmitchensolutions.com](http://www.rmitchensolutions.com)

Internationaler technischer Support und Reklamationen:

☎ +420 702 159 126