



Des solutions de cuisine de première classe. Pour de vrais professionnels.

Innovation, qualité et services avancés
pour la gastronomie moderne



**Nouvelle
Ligne RM 900**

Passer au
numérique

À propos de RM GASTRO

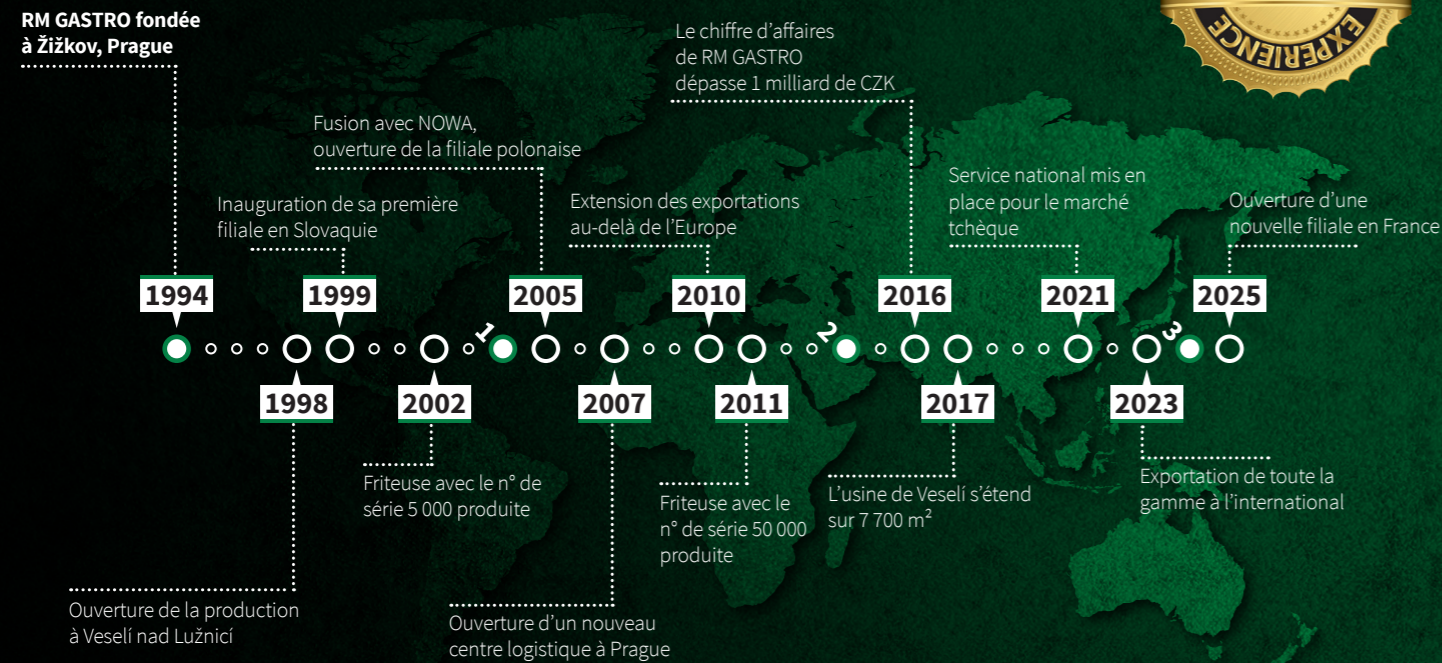
RM est une marque haut de gamme d'équipements de cuisine professionnelle, fabriqués en République tchèque. Nous combinons plus de 30 ans d'expérience avec des technologies modernes et nos propres installations de production. Nos équipements sont conçus pour offrir des performances maximales, une durabilité à long terme et une utilisation conviviale.

- ◆ Usine de production moderne en République tchèque
- ◆ Contrôle qualité strict
- ◆ Large portefeuille de produits
- ◆ Support complet, de la conception au service



Production et technologie

Dans notre usine de Veselí nad Lužnicí, nous utilisons des lignes de production modernes, l'automatisation et un contrôle précis à chaque étape. Cela nous permet de garantir la plus haute qualité et fiabilité.



Mix de support unique

Nos solutions offrent bien plus que des produits de haute qualité. Nous proposons un ensemble complet d'outils et de services qui simplifient la conception, la gestion et la mise en place de cuisines professionnelles. Des outils numériques modernes et bibliothèques efficaces à une gestion de projet systématique – avec nous, vous pouvez toujours compter sur une base solide pour votre projet.



MODÉLISATION DES INFORMATIONS DU BÂTIMENT (BIM)

1

BIM

Un projet – Une bibliothèque Revit complète.

2

REVIT TOOLBAR

Conception efficace sans erreur ni compromis.

3

VADEMECUM

Système unique pour la gestion de votre projet

4

UNIQUE PRODUCTS

Gamme de produits unique et complète.

Système de commande B2B – Une façon plus simple de passer vos commandes

1. Avec notre système de commande B2B, vous avez un accès pratique à la gamme de produits la plus récente, aux prix, à la disponibilité en stock et aux supports marketing.
2. Passez vos commandes rapidement et efficacement, afin de pouvoir vous concentrer pleinement sur votre activité.



GARANTIE 3 ANS

Segments

Vous pouvez trouver nos équipements dans des hôtels, restaurants, écoles, hôpitaux et établissements de restauration dans le monde entier.

Nous équipons chaque segment pour répondre à ses besoins spécifiques, en garantissant à la fois efficacité et qualité.

Avec notre portefeuille de produits, nous soutenons les opérations à petite comme à grande échelle.



Grandes cantines scolaires

Solutions fiables pour les écoles

SERVICE SANS RETARD

Une cuisine conçue pour des centaines de repas par jour – efficace, fluide et facile à utiliser.

PRATICITÉ ET QUALITÉ

- ◆ Conception compacte
- ◆ Fonctionnement rapide et fiable
- ◆ Support et formation du personnel

Établissements de restauration

Innovation avec la marque RM

PERFORMANCE POUR DES CENTAINES DE PORTIONS

Agencement efficace avec un accent sur la sécurité et l'hygiène. Des opérations conçues pour répondre à de fortes exigences.

EFFICACITÉ ET ÉCONOMIES

- ◆ Jusqu'aux normes les plus élevées
- ◆ Utilisation flexible de l'espace
- ◆ Support complet du personnel

Petites cantines scolaires

Restauration scolaire sans compromis

UTILISATION MAXIMALE DE CHAQUE MÈTRE

Cuisines compactes et entièrement équipées, idéales pour de plus petits volumes.

STABILITÉ ET FIABILITÉ

- ◆ Fonctionnement rapide
- ◆ Technologie pour grands volumes
- ◆ Compétitivité accrue

AVANTAGES

- ◆ Meilleur environnement de travail
- ◆ Coûts d'exploitation réduits
- ◆ Qualité des repas supérieure

Pizzerias

Pizza de haute qualité avec une marque fiable

SOLUTIONS SUR MESURE

Technologies conçues spécialement pour les pizzerias – des fours aux systèmes de refroidissement.

AVANTAGES QUOTIDIENS

- ◆ Distribution rapide des repas
- ◆ Manipulation et utilisation faciles
- ◆ Coûts réduits

Établissements sociaux

Solutions sur mesure

RESTAURATION DIGNITÉE ET EFFICACE

Cuisines hygiéniques pour maisons de retraite et établissements de soins, faciles à utiliser.

AVANTAGES ENTREPRISE

- ◆ Normes de service élevées
- ◆ Optimisé au quotidien
- ◆ Style attrayant pour les clients



Restauration d'entreprise

Équipements efficaces pour de grands volumes

OPÉRATIONS OPTIMISÉES POUR UN SERVICE FLUIDE

Les lignes de service modernes gèrent une forte affluence de clients sans retard.

APPROCHE INNOVANTE

- ◆ Solutions qui s'adaptent à vous
- ◆ Qualité et fiabilité
- ◆ Portefeuille de produits diversifié

Hôtels et restaurants

Innovation et efficacité

SUPPORT GASTRONOMIQUE PROFESSIONNEL

Solutions élégantes et fonctionnelles pour les services à la carte, de restauration et de buffet.

ALLIER QUALITÉ ET RAPIDITÉ

- ◆ Compétitivité accrue
- ◆ Conçu selon vos besoins
- ◆ Coûts d'exploitation réduits

Bistrots et cafés

Technologies RM pour des opérations stylées

SERVICE RAPIDE DANS UN PETIT ESPACE

Cuisines compactes pour une préparation efficace, des zones de service attrayantes et un design élégant.

Scannez le QR code pour explorer nos visualisations 3D.



Créez votre propre solution

Chaque cuisine professionnelle a ses besoins spécifiques. C'est pourquoi nous proposons une large gamme d'équipements que vous pouvez facilement combiner pour créer la solution parfaite adaptée à votre projet. Avec RM, vous bénéficiez non seulement de produits de haute qualité, mais aussi de la garantie d'une fiabilité et d'une efficacité durables.

Tables de réfrigération et de congélation

Les canaux perforés assurent une circulation d'air uniforme, une température stable et des économies d'énergie.



Hachoirs à légumes

Tout inox avec tête anodisée pour une grande durabilité.



Machines à glace

Machines à glace – approvisionnement continu.



RegBox

Réchauffe les plats en préservant leur qualité.



Buffets réfrigérés et chauffants

Présentation élégante en chaud et froid.



HoldBox

Permet le stockage et la cuisson basse température, avec sonde pour un contrôle précis.



Robots universels

Disponibles avec des cuves de 5, 8, 10, 20, 24, 30, 40, 50, 60 et 80 litres.



Nouvelle ligne RM 900 digitale

Offre un contrôle unifié pour la ligne, le four mixte et l'abatteur.



Appareil multifonction INFINITY

Non seulement un refroidisseur rapide, mais aussi un appareil pour la cuisson basse température jusqu'à 85 °C.



Réfrigérateurs et congélateurs

Réfrigérateurs et congélateurs – unité monobloc gain de place et entretien facile.



Fours à convection

Fours à convection avec SymbioticSystem, vapeur chaudière + injection.



Bains marie

Entretien simple et sûr des plats à leur température idéale.



Lave-vaisselle – série TT

Lave-vaisselle TT – 11 programmes, nettoyage auto, HACCP.



Nouvelle friteuse digitale automatique

Filtration avancée pour une huile plus durable.



Nouvelle sauteuse basculante digitale

Pour bouillir, rôtir et frire en un seul appareil.



Lave-vaisselle – série NT

Construction inox, portes silencieuses et cuve emboutie pour un entretien simplifié.



Vitrines réfrigérées et chauffantes

Vitrines froid/chaud – conditions parfaites pour vos plats.



Nouveau fourneau à induction digitale

Pour une cuisson rapide, précise et économe en énergie.



Nouvelle marmite digitale

Solution intelligente pour une préparation rapide et efficace des aliments.



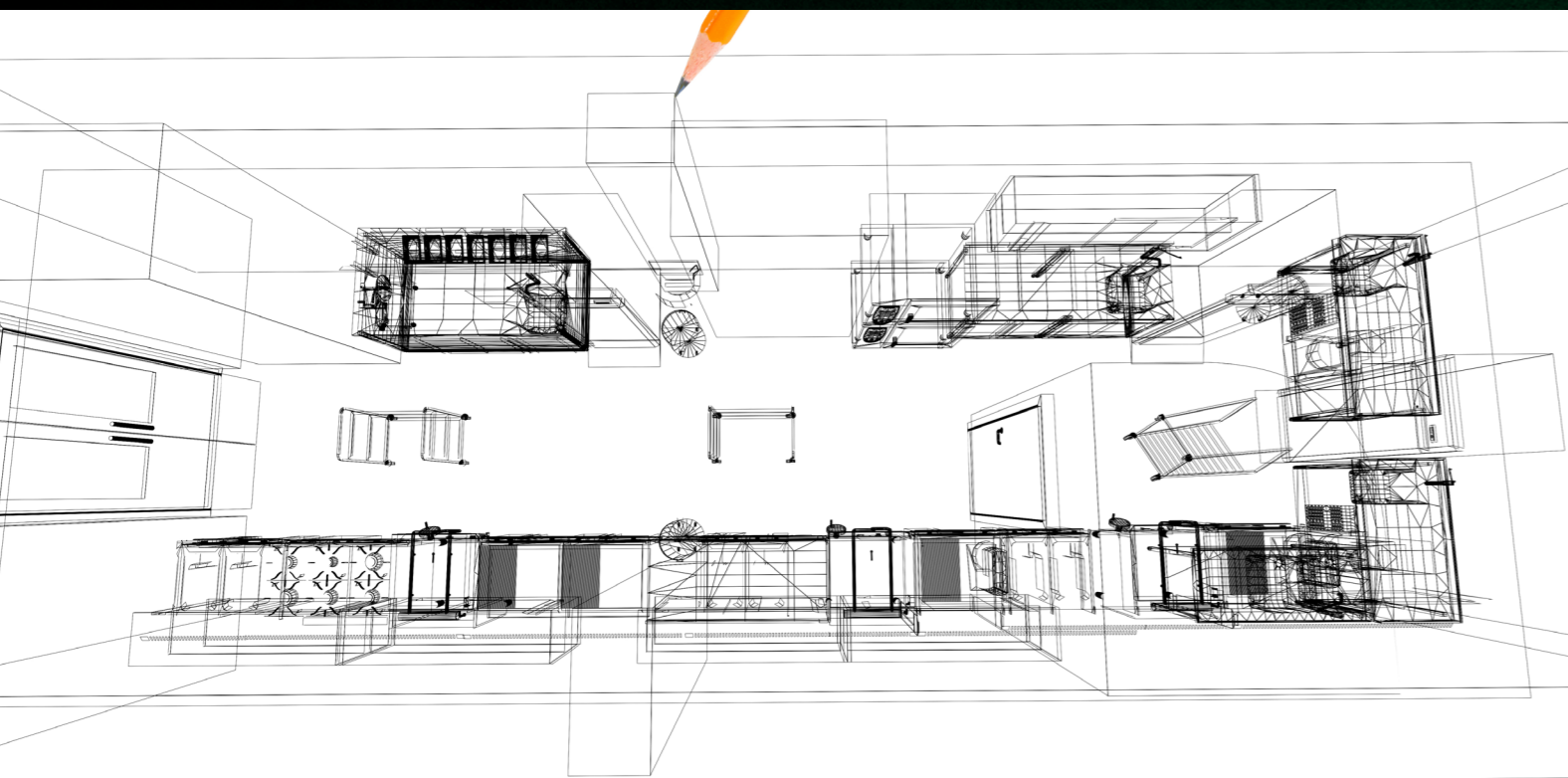
Lave-vaisselle en tunnel – série XT

L'efficacité, les économies d'eau et d'énergie sont prioritaires.



RM Services

Nous proposons un concept de service complet garantissant une collaboration fluide et des partenariats solides. Des approches modernes et un soutien professionnel sont au cœur de notre coopération. Avec RM, vous bénéficiez d'un service complet qui optimise votre temps et vos coûts.



Vademecum

Gestion complète de projets gastronomiques

- ◆ **Gestion de projet de A à Z**
De l'étude initiale à l'installation finale.
- ◆ **Optimisation de l'investissement et de l'efficacité**
Grâce à notre expérience et à nos méthodes éprouvées, nous optimisons votre temps et vos coûts.
- ◆ **Plan et documentation clairs**
Documentation et conformité centralisées.
- ◆ **Quatre étapes clés de réalisation**
Analyse, conception, planification, exécution simple et sans complications.
- ◆ **Un partenaire fiable pour chaque cuisine**
Concepteurs, chefs et techniciens expérimentés pour un fonctionnement parfait.

kitchenprojectmanager.com

Collaboration BIM

Collaboration BIM avec RM GASTRO

- ◆ **Support technique**
Nous assistons à l'intégration des équipements.
- ◆ **Modèles 3D prêts à l'emploi**
Modèles en format Revit pour une conception rapide.
- ◆ **Bibliothèques standardisées**
Modèles paramétriques facilitant le choix de la technologie et accélérant le travail.
- ◆ **Coordination entre tous les métiers**
Améliore la communication entre architectes, électriciens et autres, tout en réduisant les erreurs.
- ◆ **Économie de temps et de coûts**
Les contrôles numériques éliminent les erreurs et accélèrent la préparation du projet.

Conception et planification

Solutions fonctionnelles pour chaque exploitation

- ◆ **Plans 2D et 3D**
Dessins techniques clairs et modèles spatiaux pour une orientation facile.
- ◆ **Visualisation du fonctionnement**
Visualisation réaliste de la cuisine.
- ◆ **Base pour les phases suivantes**
Le concept sert de fondation pour le projet, le budget et l'exécution.
- ◆ **Orientation rapide dans l'espace**
Modèles 3D pour une meilleure compréhension de la cuisine.



Support des solutions techniques

- ◆ Conception de plusieurs variantes
- ◆ Création d'offres personnalisées



Documentation

- ◆ Plateforme B2B intuitive et performante
- ◆ Toute la documentation produit en un seul endroit



Showroom à Prague

- ◆ Possibilité de tester les équipements en direct, y compris les fonctions et les commandes.



Programme de formation

- ◆ Formation en ligne possible
- ◆ Support de formation



Support après-vente

- ◆ Nous restons à vos côtés même après l'achat
- ◆ Nous écoutons vos retours



Support marketing

- ◆ Matériel clair, adapté à des types d'opérations spécifiques
- ◆ Documents B2B essentiels
- ◆ Identité visuelle cohérente – conforme à la marque RM GASTRO



Service et garantie

- ◆ Support technique en tchèque et en anglais
- ◆ Réparations sous garantie et hors garantie
- ◆ Système de gestion de l'historique de service
- ◆ Option de partenariat VIP



Pièces détachées

- ◆ Pièces d'origine en stock
- ◆ Schémas techniques disponibles en ligne
- ◆ Consultations en tchèque et en anglais



Logistique et installation

- ◆ Entrepôt propre – expéditions rapides dans toute l'Europe
- ◆ Organisation du transport
- ◆ Possibilité de retourner la marchandise dans son emballage d'origine

Nos services de A à Z – scannez le code QR pour en savoir plus.





Panasonic USINE À PLZEŇ



RESTAURANT MORAVA



CARACTÉRISTIQUES DU PROJET

Dans le cadre de l'un des projets les plus importants et technologiquement avancés de ces derniers mois, nous avons entièrement équipé les installations de restauration du site de production de Panasonic. Ce projet est non seulement une vitrine du savoir-faire de la marque RM GASTRO, mais aussi la preuve que nous maîtrisons les projets les plus complexes avec une précision maximale et une grande attention aux détails.

TECHNOLOGIES UTILISÉES

L'ensemble de l'opération a été conçu pour assurer un flux de travail fluide, une ergonomie optimale et le respect des normes d'hygiène les plus strictes. Nous avons utilisé les technologies RM les plus récentes : lignes complètes de cuisson avec marmites basculantes et cuisinières, puissants fours mixtes, équipements de réfrigération, lignes de distribution et zones de stockage dédiées. Une pièce séparée abrite également le plus grand lave-vaisselle à avancement automatique RM, garantissant une hygiène maximale et un confort d'utilisation quotidien.

LOCALISATION

Pilsen



RM – équipements professionnels de cuisine, quand la qualité compte.



Le projet a été dirigé par notre collègue Miroslav Gasior, en collaboration avec notre partenaire. Grâce à sa précision, tout a été livré dans les moindres détails.

EXIGENCES CLÉS

L'objectif était de créer des installations pour employés avec une grande capacité et une configuration répondant aux normes d'hygiène les plus strictes. Une séparation claire des zones de stockage, lavage, préparation et cuisson assure un fonctionnement sûr et efficace, tandis qu'un positionnement judicieux des technologies soutient un flux de travail agréable et performant dans toute la cuisine.

PROCESSUS DE RÉALISATION

Le projet a apporté plusieurs défis : coordination des calendriers, synchronisation avec les fournisseurs et respect de normes strictes. Grâce à une approche professionnelle, tout a été réalisé à la perfection – pour un fonctionnement fiable durant de nombreuses années.



CARACTÉRISTIQUES DU PROJET

Le restaurant Morava se trouve dans un bâtiment d'angle, à quelques pas de la place principale de Moravská Třebová. Le bâtiment fait l'objet d'une rénovation complète, avec une attention particulière portée à la préservation du caractère environnant. Le nouveau restaurant offre un intérieur très agréable, où des éléments modernes s'harmonisent avec un bar massif qui domine l'espace. Les clients peuvent se détendre dans des fauteuils confortables ou dans des alcôves pour plus d'intimité. La cuisine spacieuse est conçue pour offrir suffisamment de place pour la préparation et le stockage des aliments, répondant pleinement aux exigences de la gastronomie moderne.

TECHNOLOGIES UTILISÉES

Le projet inclut des technologies modernes garantissant efficacité, confort et standards élevés. L'équipement comprend: Lave-vaisselle à capot avec récupération de chaleur, four mixte, four à pizza, cuisinière avec four, vitrine réfrigérée, armoire de maintien en température, cellule de refroidissement rapide, salamandre, mixeur multifonction, généreuses surfaces de préparation.

LOCALISATION

Moravská Třebová



Grâce à l'excellente collaboration avec M. Bačkovský de Gastro AZ, s.r.o., un projet très réussi a été réalisé.



La cuisine est équipée des technologies les plus récentes pour des expériences culinaires exceptionnelles.

EXIGENCES CLÉS

L'objectif était de créer une cuisine entièrement équipée avec des technologies modernes permettant un fonctionnement efficace, une réduction des coûts et un gain de temps et d'efforts pour le personnel. Le restaurant est prêt à servir des plats dans un style moderne et selon des standards élevés.

PROCESSUS DE RÉALISATION

En collaboration avec GASTRO AZ, s.r.o., un concept complet pour la nouvelle cuisine a été développé, intégrant des technologies de haute qualité et un environnement conforme aux tendances gastronomiques actuelles. Le projet s'est concentré sur l'efficacité opérationnelle et une expérience agréable pour les clients.



**Solutions de cuisine de première classe.
Pour de vrais professionnels.**

RM GASTRO EU SE

Náchodská 2397/23, 193 00 Prague, République tchèque

☎ +420 601 690 885

✉ obchod@rmgastro.com

🌐 www.rmitchensolutions.com

Support technique international & réclamations:

☎ +420 702 159 126