

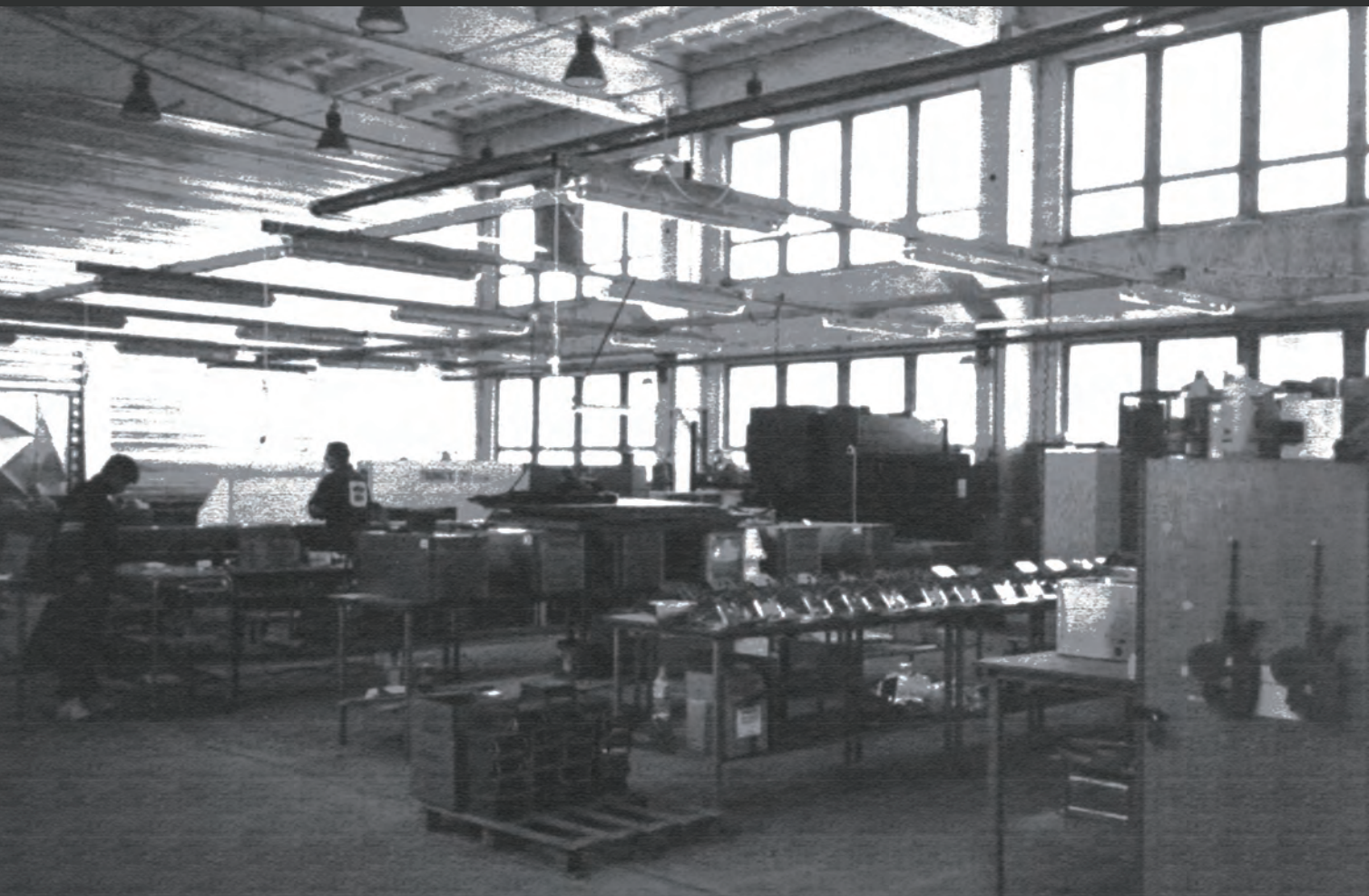


www.rmgastro.cz

KONVEKTOMATY RM SLIM

Vášeň a kvalita...

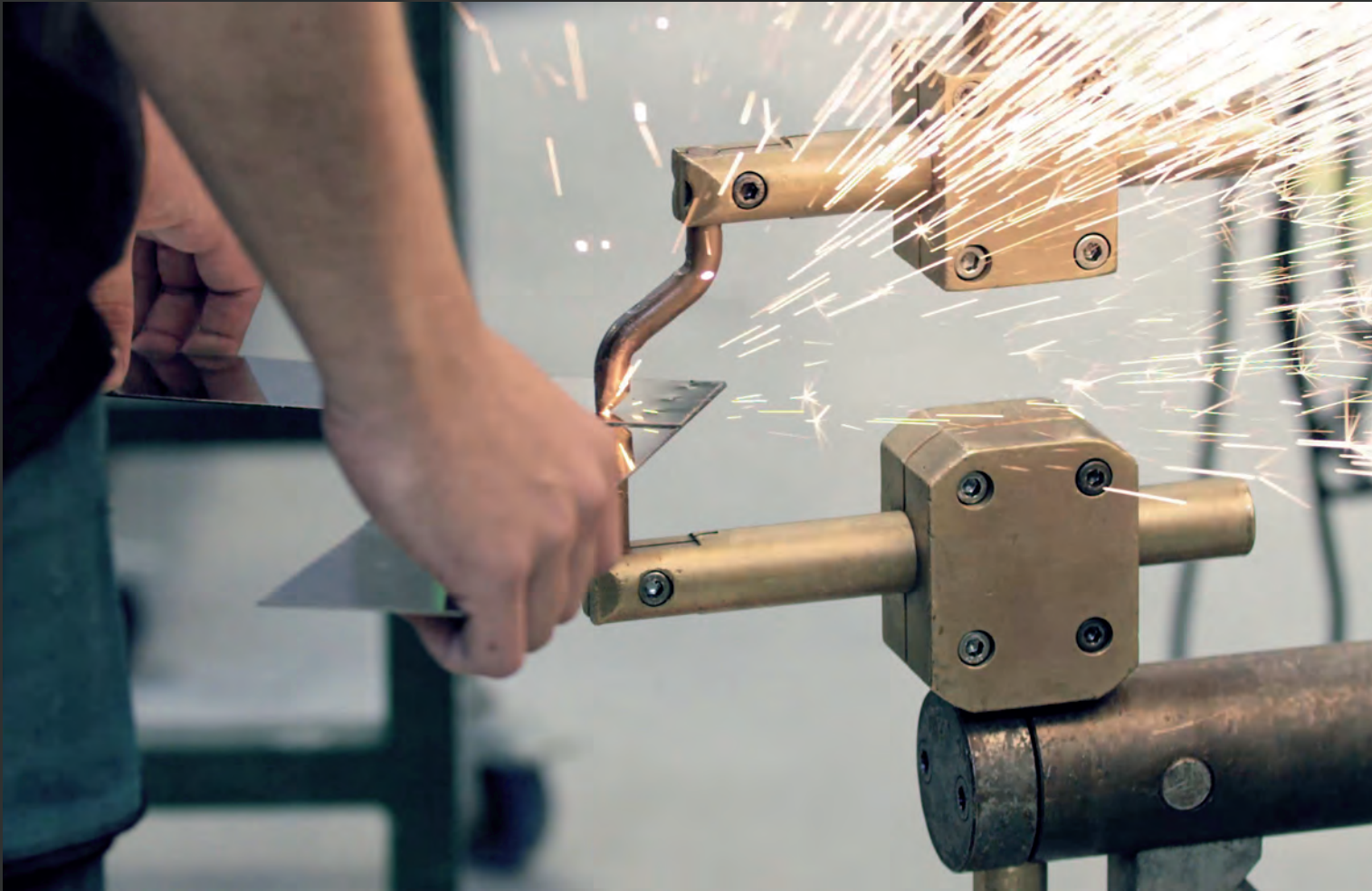
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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.

Konvektomaty SLIM



Inovované konvektomaty RM SLIM nabízí širokou škálu vlastností a funkcí v rámci svých velice kompaktních rozměrů. Nároky na organizaci prostoru a rozměry zařízení jsou stále větší, což vyžaduje nový způsob smýšlení o produktu, který má však být stále multifunkční, efektivní a prostorově úsporný. Přesně to splňuje model RM SLIM. V 519 mm šířky jsou zachovány všechny benefity konvektomatů standardních rozměrů.

Důmyslný patent SymbioticSystem sjednocuje dva způsoby výroby páry v jeden. Kvalitní páru vyrobenou v boileru s rychlou a úspornou párou generovanou okamžitým nástřikem na topná tělesa. Obě metody pracují v dokonalé symbióze a vývin páry je daleko rychlejší než v případě tradičních systémů. Modely RM STEAMBOX mají menší generátory páry než běžné konvektomaty, což umožňuje jejich použití v kompaktní verzi RM SLIM, která se tímto stává jedinou svého druhu.

Nastavení hydratace páry v komoře se může zdát jako věda. Čím vlhčí je prostředí, tím rychleji se v něm přenáší teplo. Proto čím vyšší je úroveň hydratace páry, tím větší je propustnost tepla do upravovaného pokrmu. Pára má tendenci pokrm vysoušet, proto



je vhodné zvolit stupeň hydratace páry podle typu připravovaného pokrmu. Abyste předešli rozpadu vláken (nežádoucí například u cukroví a ryb), tak vařte bez nadbytečné vlhkosti. Nastavení stupně hydratace páry podle typu jídla umožňuje patentovaný systém SteamTuner. Inovované konvektomaty RM SLIM mají nově nastavitelnou vlhkost páry od 1 do 5 (suchá pára – mokrá pára).

Dalším revolučním patentem je MeteoSystem, který kontroluje vlhkost uvnitř varného prostoru. Měří rozdíl mezi vlhkostí uvnitř prostoru a stanoveným parametrem a sám reguluje, zda vlhkost přidat nebo ji odvést prostřednictvím odvodní ventilace v závislosti na uvolňování přirozené vlhkosti. Meteosystem poskytuje až 30procentní úsporu vody tím, že zabraňuje nadprodukcí páry. Ovládání konvektomatu RM SLIM si rychle osvojíte díky barevnému dotykovému panelu. K dispozici máte přednastavené recepty nebo můžete využít programovacího režimu, kterým přizpůsobíte vlhkost páry nebo teplotu v komoře podle svých potřeb. RM SLIM je plnohodnotným pomocníkem do vaší kuchyně v kvalitě klasického konvektomatu při nižších pořizovacích i provozních nákladech a úspoře místa.

Konvektomaty SLIM

Jednoduché ovládání

7" nebo 5" přehledný displej s ovládacím kolečkem.

Patentované technologie

Díky patentům Vám nabízíme unikátní kombinaci bojlerového a nástříkového konvektomatu pro jedinečné vlastnosti páry.

Symbiotic System („dva v jednom“)

SteamTuner („umíme ladit páru“)

MeteoSystem („chytré řízení vlhkosti“)

RackControl (program zásuvů)

umožňuje vařit různé pokrmy současně na různých zásuvech.

EasyService (sjednocené dokončení)

zajišťuje sjednocení dokončení pokrmů, aby byli připraveny k výdeji ve stejnou dobu.

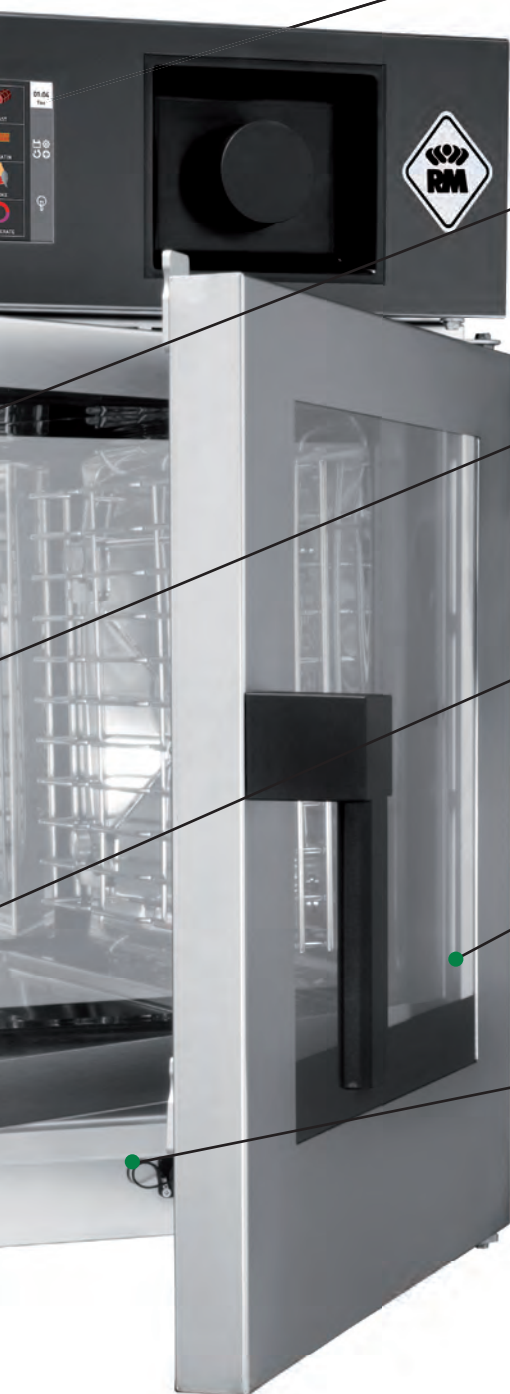
RecipeTuner (ladění receptů)

Funkce jako Ladění receptů Máte tři možnosti – manuální; kuchařka;receptář – jak zadat recept. Vybrat si můžete vždy ten správný.

Funkční prvky

Jednoduše rozebíratelné dvojité sklo dveří.





Kompaktní rozměry

Plnohodnotný konvektomat v 519 mm šířky zařízení.

Automatické mytí

Automatický mycí systém se 4 mycími programy.

Řízená ventilace

Elektronicky řízený šestirychlostní ventilátor. Ventilace bez vzduchových filtrů.

Promyšlený design

Zaoblené rohy a hygienické prolisy.

Osvětlení komory

LED světla rovnoměrně osvětlují komoru konvektomatu.

HACCP normy

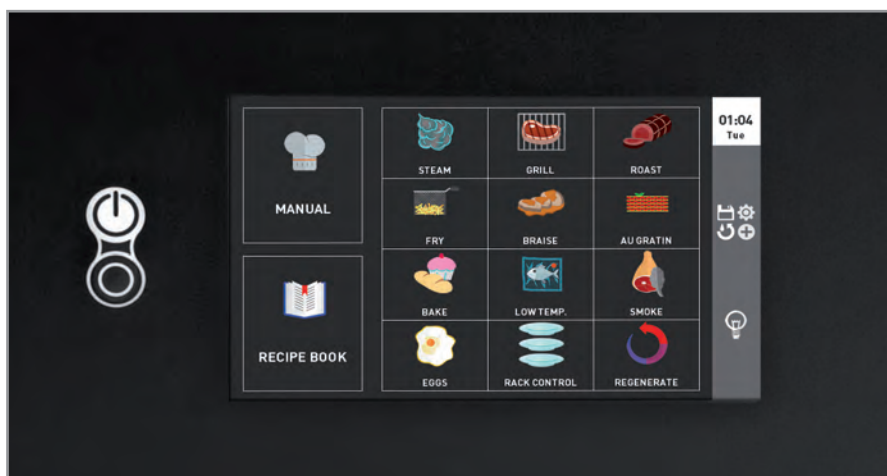
Připojení vpichovací sondy a USB pro stahování HACCP, aktualizaci firmware nebo kuchařky.

Jednoduché ovládání

Ovládací panel

7“ nebo 5“ displej s intuitivním ovládáním a přehledným znázorněním veškerých parametrů.

Velké multifunkční ovládací kolečko pro snadnou manipulaci.

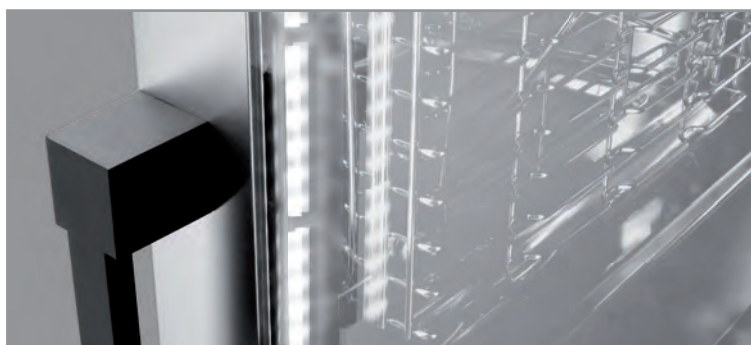


Konektivita

Pod dveřmi je umístěn konektor pro připojení vpichovací sondy pro přesné vaření a USB konektor. Přes jeho rozhraní můžete stahovat a nahrávat recepty, nebo aktualizovat firmware.

LED osvětlení

Nová LED světla umístěná na obou stranách dveří u verze MSTB a na pravé straně u verze MSDB, rovnoměrně osvětlují komoru konvektomatu a umožňují tak okamžitě zkontrolovat průběh vaření.



Snadná údržba



Dvojité sklo dveří

Skla dveří jdou jednoduše otevřít pro snadné čištění a zároveň minimalizují tepelné ztráty z konvektomatu.

Vzduchová ventilace

Díky péči o konstrukční detaily nové konvektomaty RM SLIM nevyžadují vzduchové filtry! Zadní část je zcela uzavřena v kovovém pouzdře, ventilace je zajištěna vnitřní mezerou. Díky tomu je šasi konvektomatu pevnější a splňuje přísné hygienické normy.



Mytí

Intuitivní rozhraní umožňuje rychlé spuštění mycího programu na konci cyklu vaření nebo kdykoliv v průběhu dne výběrem jednoho ze čtyř dostupných mycích programů (intenzivního až po oplach).

Obsluha si může vybrat, jestli chce mýt pomocí tablet nebo tekutého mycího přípravku.



Čištění

Zaoblené rohy a hygienické prolisy mycí komory zajistí snadné čištění s perfektním výsledkem.

Perfektní vaření

Šestirychlostní ventilátor

Pro lepší výsledky pečení jsou ventilátory elektronicky řízené a automaticky mění směr otáčení.



Ladění receptů

Jednoduché nastavení finálního dokončení receptu dle individuálních požadavků zákazníka. Zařízení samo přepočítá hodnoty podle požadovaného stupně propečení nebo úpravy do zlatova.



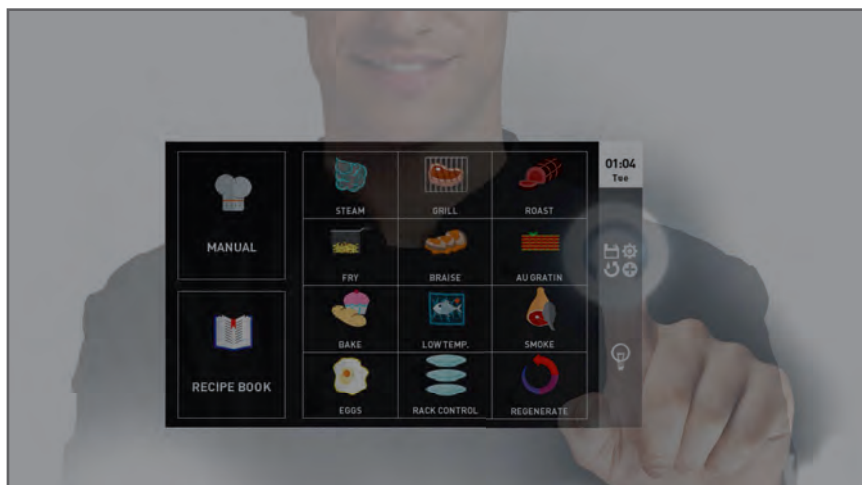
Program zásuvů

Umožňuje ve stejnou chvíli připravovat různé recepty, zařízení si samo řídí rozdílné časy přípravy a upozorní zvukovým signálem na každý dokončený pokrm.



Režim sjednoceného dokončení

EasyService dokončí různé pokrmy ve stejnou chvíli, zákazníci u jednoho stolu s různými objednávkami tak nikdy nemusí čekat.



Delta-T vaření

Funkce udržování

Funkce regenerace

Vzdálené ovládání

Nastavení předehřevu

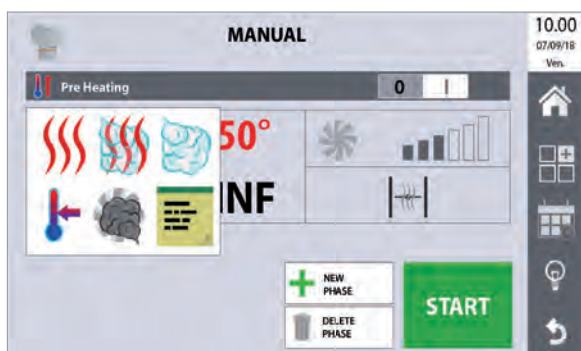
Odložený start

System rychlého větrání komor

Vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY

Vaření

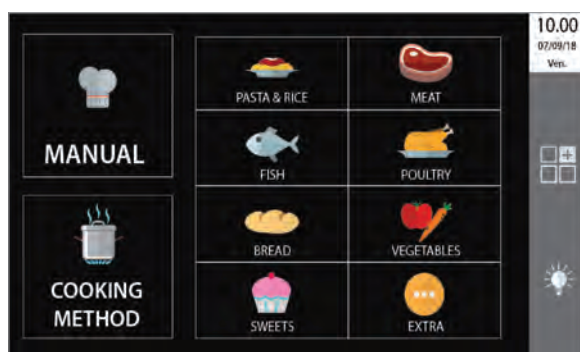
Máte na výběr ze tří možností: Manuální; Kuchařka; Receptář



Manuální

Můžete si nezávisle na sobě nastavit tyto hodnoty:

- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry
- teplotu sondy nebo komory
- rychlost otáčení ventilátoru - množství páry a její nasycenost - atd.

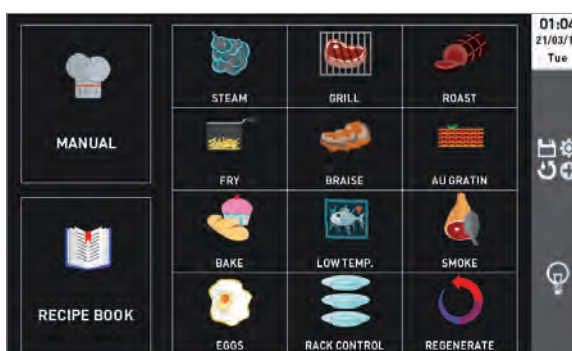


Kuchařka

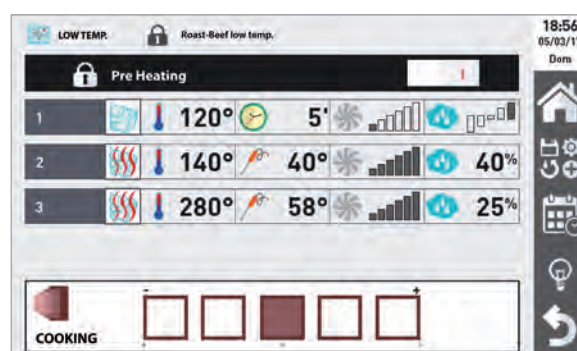
Můžete si vybrat z přednastavených receptů (od výrobce) nebo si můžete do zařízení nahrát své vlastní recepty.

Receptář

Můžete si vybrat nejlepší přednastavený cyklus vaření rozdělený podle způsobu vaření.



Každý recept může mít až 9 fází (jednotlivých kroků) vaření.



Patenty

MeteoSystem

Systém kontroly vlhkosti uvnitř konvektomatu řídí, aby ani při vložení potravin s vysokým obsahem vody nestoupla vlhkost nad nastavenou hodnotu nebo u suchých potravin naopak pod ni



SymbioticSystem

Unikátní kombinace páry vytvořené v bojleru a nástříkem umožňuje využívat výhody obou principů v jednom zařízení



suchá pára



molekuly vody jsou daleko od sebe.

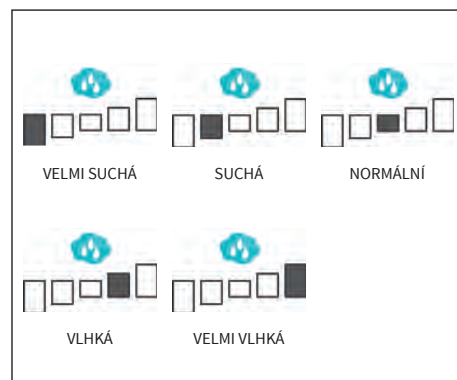
mokrá pára



molekuly vody se zhlukují blízko u sebe.

SteamTuner

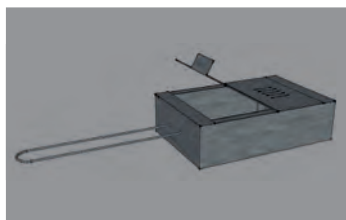
Systém, který upravuje úroveň hydratace páry, vyladění správné stupně suchosti nebo vlhkosti na základě požadovaného typu vaření.



Příslušenství

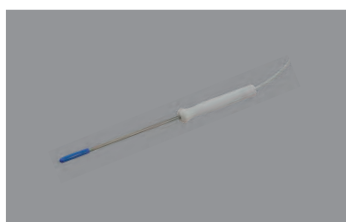
Udírna

Slouží pro horké, nebo studené uzení v konvektomatu.



Vpichovací sonda

Slouží pro přesné měření teploty surovin.



Tabulka produktů

Konvektomaty SLIM - bojler

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011860	MSTBB 0611 E	519 x 803 x 770	92	400 / 50-60	7,9	6 x GN 1/1	Touch Screen
00011959	MSTBB 1011 E	519 x 803 x 1010	110	400 / 50-60	14,8	10 x GN 1/1	Touch Screen

Konvektomaty SLIM - nástřik

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011960	MSTBD 0611 E	519 x 803 x 770	92	400 / 50-60	6,9	6 x GN 1/1	Touch Screen
00011961	MSTBD 1011 E	519 x 803 x 1010	110	400 / 50-60	13,8	10 x GN 1/1	Touch Screen

Konvektomaty SLIM - nástřik

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011962	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	77	400 / 50-60	4,7	6 x GN 2/3	Touch Screen
00011963	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	92	400 / 50-60	6,9	6 x GN 1/1	Touch Screen
00011861	MSDBD 1011 E	519 x 803 x 1010	110	400 / 50-60	13,8	10 x GN 2/1	Touch Screen

Co Vám nabízíme...

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

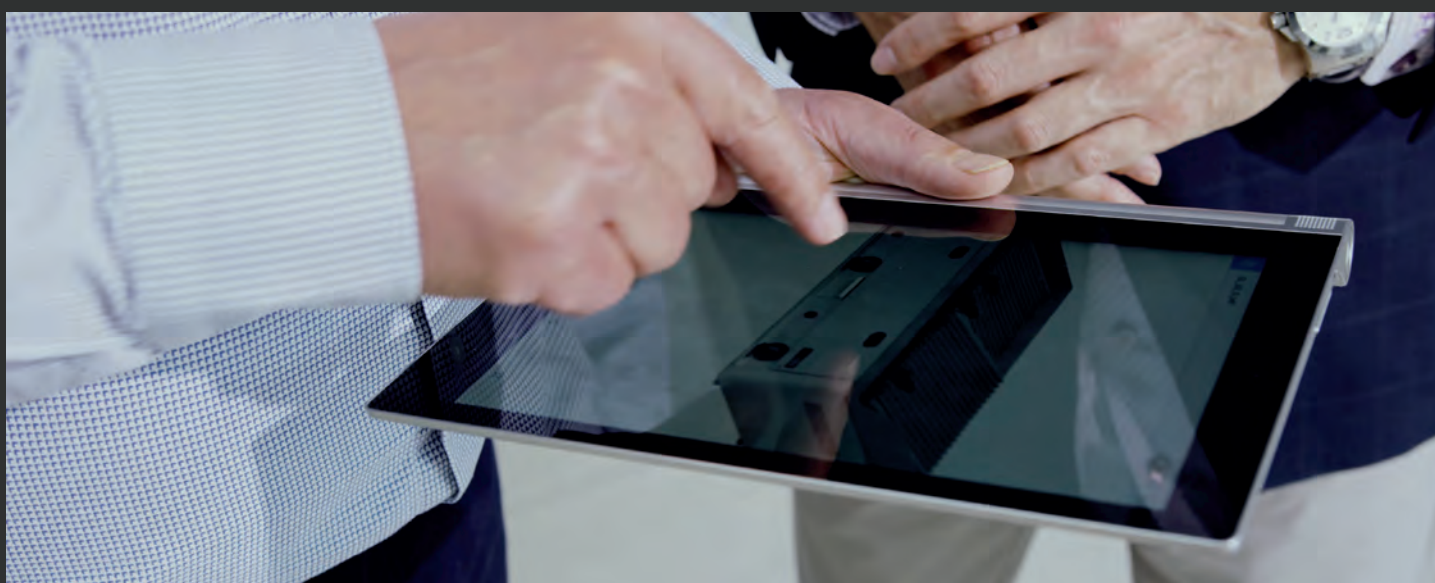
Produkty a technologie

- 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. Zázemí 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

