

A stainless steel commercial gas cooktop with six burners and control knobs. The cooktop is shown from a slightly elevated angle, highlighting its professional design. The burners are arranged in two rows of three. The control knobs are black with red accents. The cooktop is mounted on a stainless steel cabinet with a handle. The background is dark, making the stainless steel stand out.

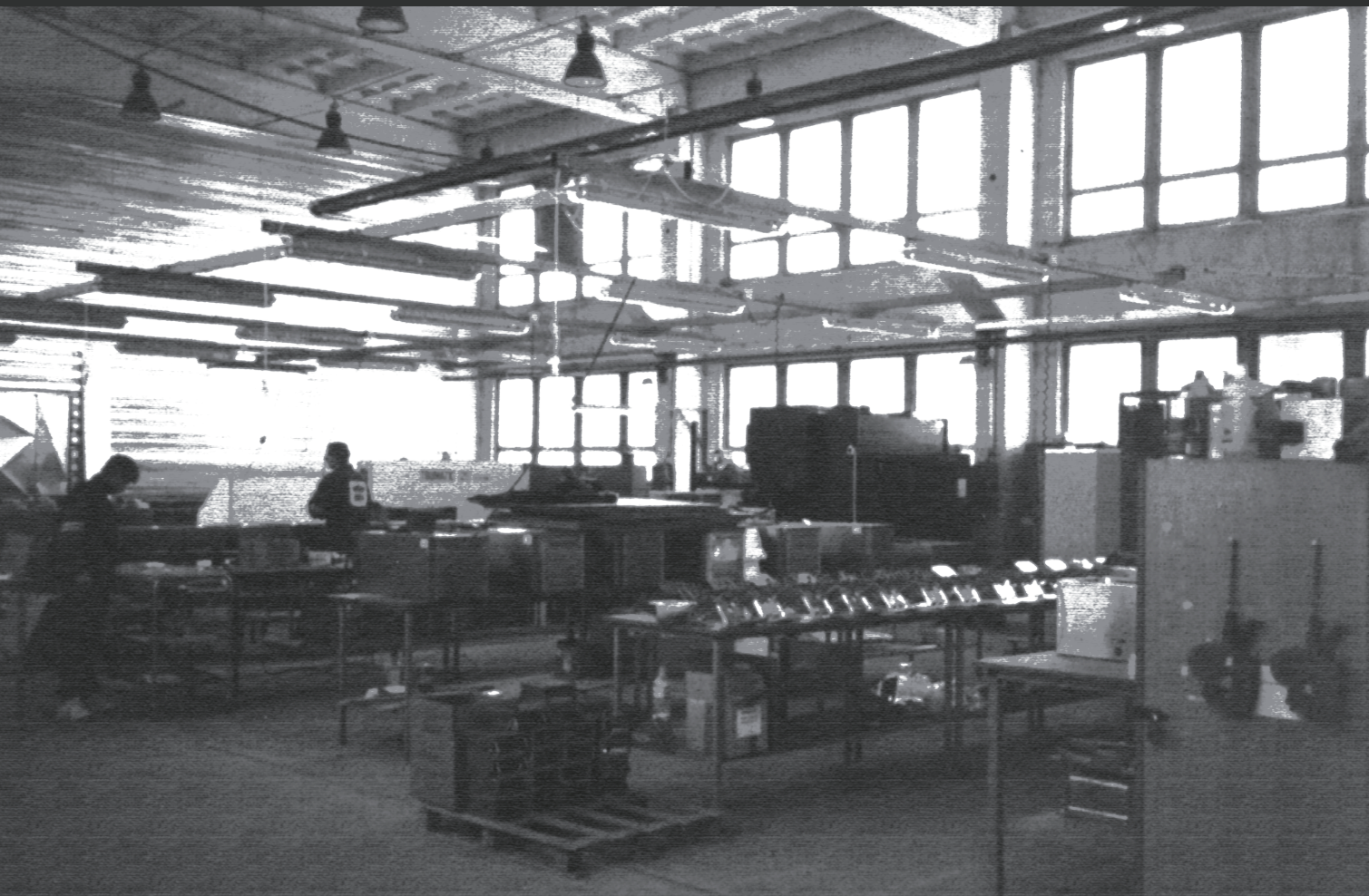
REDFOX[®]

LINKA REDFOX 600

Síla a precíznosť

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.



Opíráme se o rozsáhlé zkušenosti získané během dvaceti let působení na trhu, o dovednosti našich zaměstnanců a partnerský vztah s našimi dodavateli i zákazníky. Jen díky tomu můžeme nabídnout špičkové technologie, precizní zpracování, kvalitní materiály a bezkonkurenční servis. Vždy přinášíme promyšlené řešení a prvotřídní péči, kterou zařizování profesionální kuchyně vyžaduje.

Na naše gastrozařízení se mohou spolehnout kuchaři ve všech typech kuchyňských provozů: od rychlého občerstvení, přes pizzerie, bary, kavárny, cukrárny, restaurace, hotely, závodní a školní jídelny, až po výrobní jídla. Každá kuchyně od nás je unikátem, naše vášeň pro detail a důraz na kvalitu je však spojuje.

Linka REDFOX 600

řešení pro náročnější.



Rozsáhlá řada modulárních jednotek je vhodná pro rychlá občerstvení a malé cateringové společnosti až na 100 jídel denně. Vysoké výkony a pevné konstrukční prvky zajišťují velmi dobré výsledky ve srovnání s použitou investicí. Jedná se o úsporné řešení prostoru pro provozy, kde na velikosti záleží, a pro které je zároveň prioritou poskytovat vysoký standard a profesionální výkon. Široká volba modelů a možností je klíčovým prvkem pro vytváření kompaktní kuchyňské linky na zakázku. Konstrukční řešení umožňuje snadnou montáž, s možností postavení linky ke zdi nebo jako centrální varný blok. Vysoká



nabídka podestaveb umožňuje variabilní uskupení jako například umístění více vrchních modulů na jednu podstavbu. Veškeré podstavby jsou vybaveny masivními nožičkami, které umožňují vyrovnání značných nerovností. Nožičky u jednotlivých horních modulů slouží k usazení modulů na podstavby a zabraňují případnému posunutí horního modulu. Všechny plynové modely jsou dodávány v provedení na zemní plyn s příbalenými tryskami na propan-butan. Veškeré přípojné body se nalézají na zadní straně zařízení.

REDFOX 600 Síla a preciznost

vše konstruovano s přesností a pečlivostí
pro každodenní použití

Griddles with iron or chromed surface

Díky nepřilnavému povrchu připraví různé druhy pokrmů bez porušení jejich struktury.

Pressed GN basins for easy maintenance

Díky nepřilnavému povrchu připraví různé druhy pokrmů bez porušení jejich struktury.

Stainless grids with large work area

Robustní podestavby vynikají nejen svou odolností, ale i moderním designem, který ladí se všemi moduly RM 700.

Electric convection oven GN 1/1; 3,13 kW

Topná tělesa se zvýšenou odolností vůči soli a zbytkovým částem z potravin.

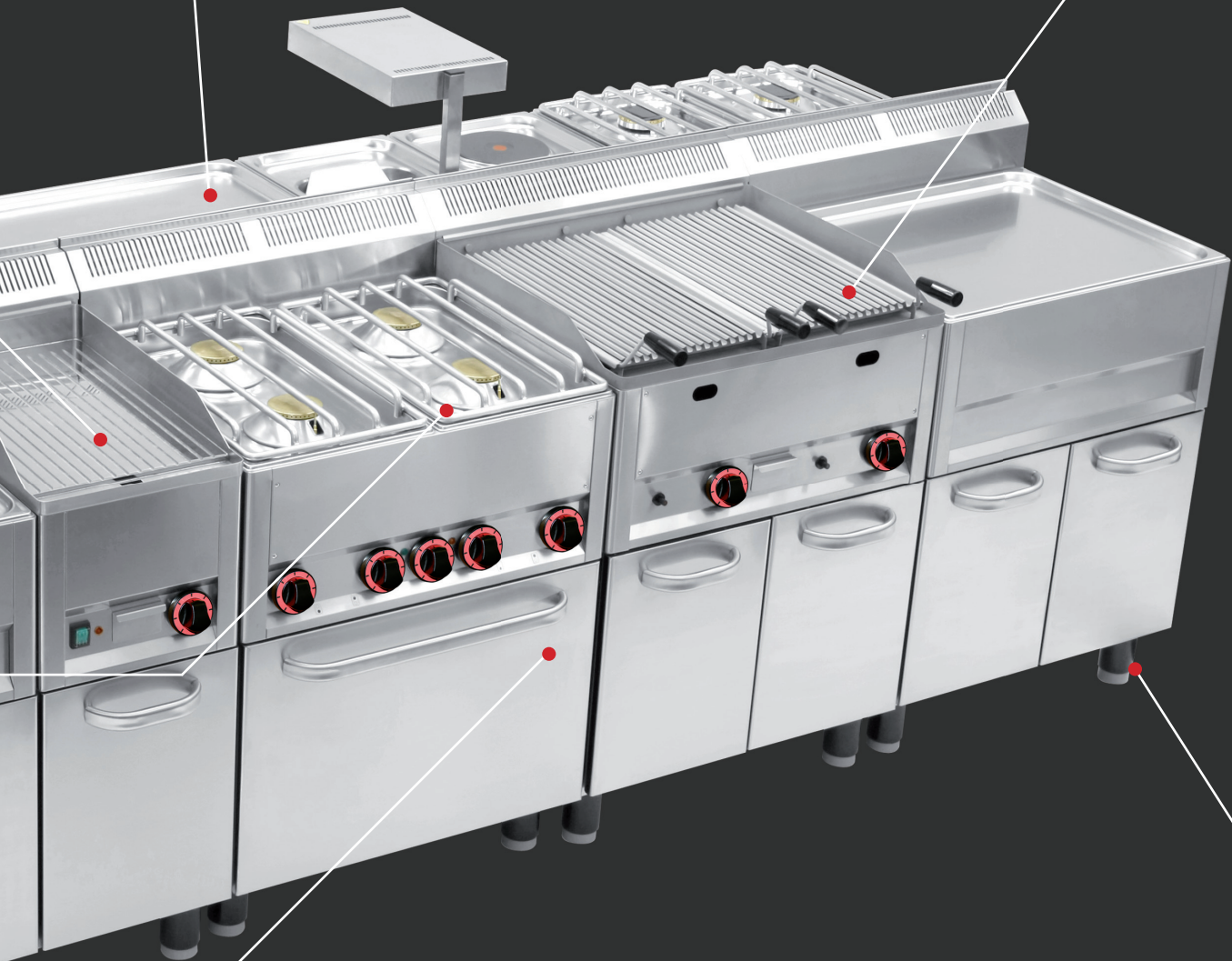


Výkonná fritéza Ultimate Power

Díky bezkonkurenčnímu výkonu 0,96 kW/l fritéza připraví velké množství pokrmu při zachování vysoké kvality.

Choice of grids for fish or meat

Plášť všech modulů z vysoce kvalitní nemagnetické nerezové oceli CrNi 18/10 třídy AISI 304.



Support feet adjustable in its height

Topná tělesa se zvýšenou odolností vůči soli a zbytkovým částem z potravin.

Stolní sporáky a trouby

Elektické trouby s vysokým výkonem a silnou izolací.



Dopouštěcí ventil

- Přímé plnění vany pomocí kohoutku
- Obsluha tak může regulovat rychlost dopouštění pro jednotlivé vany v případě potřeby.
- Bez nutnosti dopouštění hadicí nebo plnění pomocí gastro-nádob s vodou.

Odolné topné těleso

- Speciální materiál otočného topného tělesa Incoloy 825
- Disponuje zvýšenou odolností vůči soli a odpadu (např. zbytkovým částicím z těstovin nebo zeleniny).
- Zařízení tak dosahuje vyšší životnosti.

Liquidproof Knobs

- Odolné ovládací prvky
- Knoflík i kohout jsou odolné vůči tekutinám i pevným mazlavým částicím jako jsou zbytky těstovin a zeleniny.
- Lze je tak bezpečně používat i za ztížených podmínek.



Grilovací desky

Rýhovaná i hladká deska na všechny typy pokrmu
- limitováno pouze recepty.



Weld Plate

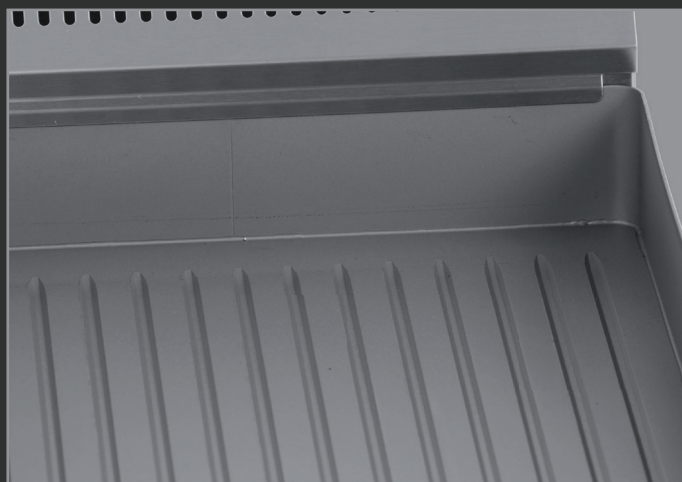
- Systém propojení plotny k horní desce
- Systém splňující i ty nejnáročnější hygienické standardy. Zbytky surovin se díky Weld Plate nedostanou do obvodových spárů, které se vyskytují u standardních grilovacích ploten ve stejné kategorii.
- Čištění a údržba je zase o něco efektivnější.

Extrémně objemný rezervoár tuku

- Rezervoár tuku o objemu 2,5 litru
- Díky velkému objemu se rezervoár lehce nenaplní ani při intenzivním vaření.
- Není třeba často myslet na vylévání a věnovat se pouze vaření. Zároveň lze velký objem využít pro závěrečné čištění. Pojme tak více tekutin.

Chromovaná vrchní deska

- Chromovaná deska s dokonale hladkým povrchem
- Při vaření na chromovaném povrchu nedochází k mísení chutí - při změně připravovaných pokrmů jako například masa a zeleniny nebo ryb. Kvalita tak zůstává na vysoké úrovni, jak vaši zákazníci očekávají.
- Díky vynikajícím povrchovým vlastnostem je jednodušší údržba i čištění.



Lávové grily

XXX



Cold Zone

- Prostor mezi topným tělesem a vanou s nižší teplotou oleje
- V důsledku toho se usazené zbytky surovin a potravin (např. mouka, strouhanka, hranolky) nepřipalují a zplodiny (zejména karcinogeny) nejsou absorbovány zpět do jídla.
- Olej dosahuje vyšší životnosti a zároveň je vaření zdravější a chutnější.

Ultimate Power

- Vybrané fritézy dosahují výkonu až 0,96 kW/l
- Fritéza je tak okamžitě připravená k použití a ani při zvýšeném provozu nedochází k poklesu teplot.
- Pokud by při smažení klesla teplota oleje, hranolky a jiné mražené polotovary by začaly olej nasávat a kvalita pokrmů by klesla. Tomu předcházíme s naším jedinečným systémem ultimate power.

Hygiene Groove

- Lisovaná vana fritézy
- Díky tvaru prolisu se olej nedostane mimo vanu – například při ponoření hranolek a zvýšení hladiny olej nepřeteče, ale zachytí se v prolisu.
- Odpadá tak čištění zaschlého oleje po stranách zařízení.



Vodní lázně

Nechte věci, které se netýkají vaření na jiných
– Semi fill system

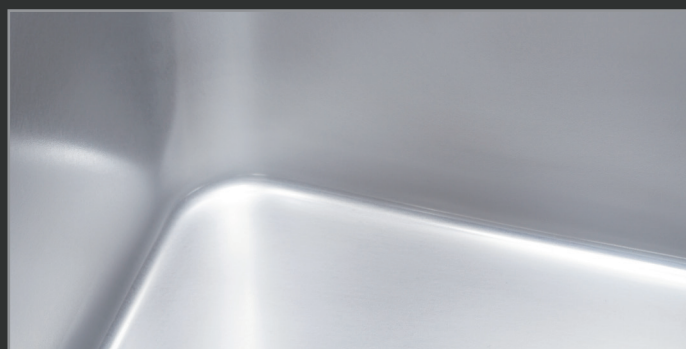


Semi Fill

- Spolehlivý systém poloautomatického dopouštění
- Jedním stiskem se voda začne automaticky dopouštět.
- Bez nutnosti dopouštění hadicí nebo plnění pomocí gastrónádob s vodou.

Hygiene Groove

- Lisovaná vana vodní lázně
- Díky prolisu se nečistoty nedostanou do svárů a rohů vany vodní lázně.
- Čištění a údržba je tak o mnoho efektivnější a rychlejší.



Liquidproof Knobs

- Odolné ovládací prvky
- Ovládací prvky jako knoflík a vypínač jsou voděodolné, voda ani horké omáčky se nedostanou dovnitř zařízení.
- Údržba je tak o mnoho jednodušší a zároveň je prodloužena životnost zařízení.

Varič těstovin

Vaření těstovin a zeleniny nebylo nikdy jednodušší

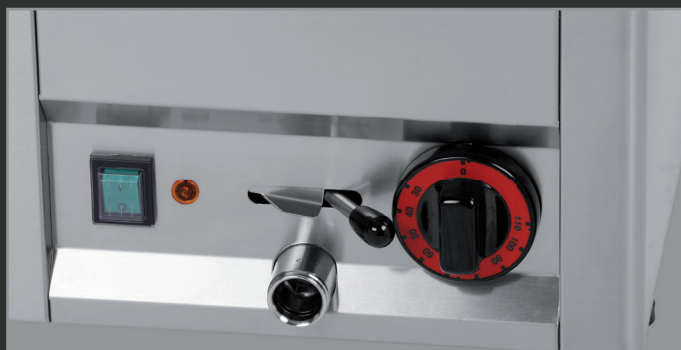


Dopouštěcí ventil

- Přímé plnění vany pomocí kohoutku
- Obsluha tak může regulovat rychlost dopouštění pro jednotlivé vany v případě potřeby.
- Bez nutnosti dopouštění hadicí nebo plnění pomocí gastro-nádob s vodou.

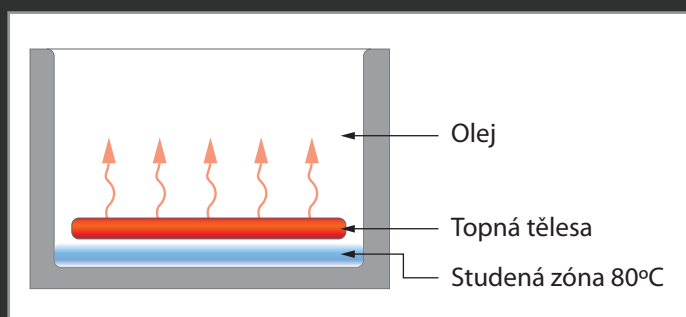
Odolné topné těleso

- Speciální materiál otočného topného tělesa Incoloy 825
- Disponuje zvýšenou odolností vůči soli a odpadu (např. zbytkovým částicím z těstovin nebo zeleniny).
- Zařízení tak dosahuje vyšší životnosti.



Fritézy

Pro delší životnost oleje a zdravější fritování je třeba Cold Zone



Ultimate Power

- Vybrané fritézy dosahují výkonu až 0,96 kW/l
- Fritéza je tak okamžitě připravená k použití a ani při zvýšeném provozu nedochází k poklesu teplot.
- Pokud by při smažení klesla teplota oleje, hranolky a jiné mražené polotovary by začaly olej nasávat a kvalita pokrmů by klesla. Tomu předcházíme s naším jedinečným systémem ultimate power.

Hygiene Groove

- Lisovaná vana fritézy
- Díky tvaru prolisu se olej nedostane mimo vanu – například při ponoření hranolek a zvýšení hladiny olej nepřeteče, ale zachytí se v prolisu.
- Odpadá tak čištění zaschlého oleje po stranách zařízení.

Cold Zone

- Prostor mezi topným tělesem a vanou s nižší teplotou oleje
- V důsledku toho se usazené zbytky surovin a potravin (např. mouka, strouhanka, hranolky) nepřipalují a zplodiny (zejména karcinogeny) nejsou absorbovány zpět do jídla.
- Olej dosahuje vyšší životnosti a zároveň je vaření zdravější a chutnější.



Neutrální moduly a podestavby

Bytelná nerezová podestavba nebo neutrální modul s praktickou zásuvkou



Zásuvka u neutrálních modulů

- Výsuvná zásuvka na gastronádoby u neutrálních modulů
- Vhodný úložný prostor pro gastronádoby tak i jiná zařízení
- Zásuvka je kompletně výsuvná, dá se do ní vložit gastronádoba po celé délce.



Neutrální moduly a podestavby

Bytelná nerezová podestavba nebo neutrální modul s praktickou zásuvkou



Lícované spoje

- Stejně jako ostatní modely v této lince mají neutrální pravoúhlé boční hrany pro použití lícovaného spoje pomocí šroubů.
- Spoj minimalizuje mezeru mezi moduly a splňuje tak vysoký hygienický standard.



Tabulka produktů

Sporáky

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Hořáky / plotny kW
117 260 060	SP 704 E	sporák elektrický	400 x 730 x 300	23,6	5,2	400/3N/50-60	2 x 2,6
117 260 062	SP 708 E	sporák elektrický	800 x 730 x 300	42,3	10,4	400/3N/50-60	4 x 2,6
117 260 061	SP 740 E	sporák elektrický	400 x 730 x 900	34,8	5,2	400/3N/50-60	2 x 2,6
117 260 063	SP 780 E	sporák elektrický	800 x 730 x 900	59,5	10,4	400/3N/50-60	4 x 2,6
117 260 064	SPQ 704 E	sporák elektrický	400 x 730 x 300	27,9	5,2	400/3N/50-60	2 x 2,6
117 260 066	SPQ 708 E	sporák elektrický	800 x 730 x 300	51,9	10,4	400/3N/50-60	4 x 2,6
117 260 065	SPQ 740 E	sporák elektrický	400 x 730 x 900	39,1	5,2	400/3N/50-60	2 x 2,6
117 260 067	SPQ 780 E	sporák elektrický	800 x 730 x 900	68,2	10,4	400/3N/50-60	4 x 2,6
117 260 127	SPL 704 E	sporák elektrický	400 x 730 x 300	42,3	6	400/3N/50-60	2 x 3
117 260 141	SPL 708 E	sporák elektrický	800 x 730 x 300	78,5	12	400/3N/50-60	4 x 3
117 260 128	SPL 740 E	sporák elektrický	400 x 730 x 900	53,6	6	400/3N/50-60	2 x 3
117 260 157	SPL 780 E	sporák elektrický	800 x 730 x 900	94,7	12	400/3N/50-60	4 x 3
117 260 387	SPB 704 G	sporák plynový	400 x 730 x 300	22,1	9,5	-	3,5 + 6
117 260 382	SPB 708 G	sporák plynový	800 x 730 x 300	42,1	21,5	-	3,5 + 3 x 6
117 020 086	SPB 740 G	sporák plynový	400 x 730 x 900	33,3	9,5	-	3,5 + 6
117 260 389	SPB 780 G	sporák plynový	800 x 730 x 900	58,4	21,5	-	3,5 + 3 x 6
117 260 100	SP 704 G	sporák plynový	400 x 730 x 300	26,6	12	-	4,5 + 7,5
117 260 102	SP 708 G	sporák plynový	800 x 730 x 300	50,7	27	-	4,5 + 3 x 7,5
117 260 144	SP 740 G	sporák plynový	400 x 730 x 900	39	12	-	4,5 + 7,5
117 260 145	SP 780 G	sporák plynový	800 x 730 x 900	67	27	-	4,5 + 3 x 7,5
117 260 100	SPS 704 G	sporák plynový	400 x 730 x 300	26,7	12,5	-	4 + 8,5
117 260 104	SPS 708 G	sporák plynový	800 x 730 x 300	49,2	29,5	-	4 + 3 x 8,5
117 260 146	SPS 740 G	sporák plynový	400 x 730 x 900	38	12,5	-	4 + 8,5
117 260 147	SPS 780 G	sporák plynový	800 x 730 x 900	65,5	29,5	-	4 + 3 x 8,5
117 260 465	STP 708 G	sporák plynový	800 x 730 x 300	70,7	19,3	-	6,6 + 4 + 8,5
117 260 589	STP 7012 G	sporák plynový	1200 x 730 x 300	96,4	31,8	-	6,6 + 4 + 3 x 8,5
117 260 586	STP 780 G	sporák plynový	800 x 730 x 900	98,5	19,3	-	6,6 + 4 + 8,5
117 260 590	STP 7120 G	sporák plynový	1200 x 730 x 300	134,5	31,8	-	6,6 + 4 + 3 x 8,5

Sporáky s troubou

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Hořáky / plotny kW	Trouba
117 260 149	SPT 780/21 E	sporák elektrický s troubou	800 x 730 x 900	97	16,7	400/3N/50-60	4 x 2,6	elektrická statická
117 260 150	SPT 780/11 E	sporák elektrický s troubou	800 x 730 x 900	85,5	13,5	400/3N/50-60	4 x 2,6	elektrická horkovzdušná
117 260 151	SPQT 780/21 E	sporák elektrický s troubou	800 x 730 x 900	101,9	16,7	400/3N/50-60	4 x 2,6	elektrická statická
117 260 152	SPQT 780/11 E	sporák elektrický s troubou	800 x 730 x 900	94,2	13,5	400/3N/50-60	4 x 2,6	elektrická horkovzdušná
117 260 243	SPLIT 780/21 E	sporák elektrický s troubou	800 x 730 x 900	131	18,3	400/3N/50-60	4 x 3	elektrická statická
117 260 406	SPLIT 780/11 E	sporák elektrický s troubou	800 x 730 x 900	122,9	15,1	400/3N/50-60	4 x 3	elektrická horkovzdušná
117 260 508	SPBT 780/21 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	93,8	21,5 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	3,5 + 3 x 6	elektrická statická
117 260 509	SPBT 780/21 G	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	101,6	27,5	-	3,5 + 3 x 6	plynová statická
117 260 506	SPBT 780/11 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	85,4	21,5 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	3,5 + 3 x 6	elektrická horkovzdušná
117 260 105	SPT 780/21 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	104,8	27 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	4,5 + 3 x 7,5	elektrická statická
117 260 121	SPT 780/21 G	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	111,2	33	-	4,5 + 3 x 7,5	plynová statická
117 260 143	SPT 780/11 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	94,9	27 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	4,5 + 3 x 7,5	elektrická horkovzdušná
117 260 124	SPST 780/21 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	100,2	29,5 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	4 + 3 x 8,5	elektrická statická
117 260 115	SPST 780/21 G	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	111,2	35,5	-	4 + 3 x 8,5	plynová statická
117 260 148	SPST 780/11 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	92,4	29,5 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	4 + 3 x 8,5	elektrická horkovzdušná
117 260 538	STPT 780/21 GE	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	122,6	18,3 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	6,6 + 4 + 8,5	elektrická statická
117 260 543	STPT 780/21 G	sporák plynový s troubou	800 x 730 x 900	130,4	25,1	-	6,6 + 4 + 3 x 8,5	plynová statická
117 260 535	STPT 7120/21 G	sporák plynový s troubou	1200 x 730 x 900	167,4	42,1	-	6,6 + 4 + 3 x 8,5	plynová statická

Fritézy

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	kW / l	Koš
117 090 072	FE 704/13 E	fritéza elektrická 13l	400 x 730 x 313	24,2	12,5	400/3N/50-60	0,96	28 x 29,5
117 090 073	FE 708/13 E	fritéza elektrická 2 x 13l	800 x 730 x 313	44,2	25	400/3N/50-60	0,96	28 x 29,5
117 090 032	FE 740/13 E	fritéza elektrická 13l	400 x 730 x 900	45,3	9,9	400/3N/50-60	0,76	21,5 x 30
117 090 019	FE 780/13 E	fritéza elektrická 2 x 13l	800 x 730 x 900	77,4	19,8	400/3N/50-60	0,76	21,5 x 30
117 090 067	FE 740/17 E	fritéza elektrická 17l	400 x 730 x 900	45,2	13,5	400/3N/50-60	0,8	28 x 30
117 090 068	FE 780/17 E	fritéza elektrická 2 x 17l	800 x 730 x 900	79,7	27	400/3N/50-60	0,8	28 x 30

Grilovací desky

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Deska
117 110 095	FTH 704 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 300	40	4,5	400/3N/50-60	hladká
117 110 105	FTHC 704 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 300	40	4,5	400/3N/50-60	hladká chromovaná
117 110 101	FTR 704 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 300	40	4,5	400/3N/50-60	rýhovaná
117 110 097	FTRC 704 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 300	40	4,5	400/3N/50-60	rýhovaná chromovaná
117 110 097	FTH 708 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 300	72,2	9	400/3N/50-60	hladká
117 110 099	FTHC 708 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 300	72,2	9	400/3N/50-60	hladká chromovaná
117 110 103	FTR 708 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 300	72,2	9	400/3N/50-60	rýhovaná
117 110 113	FTRC 708 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 300	72,2	9	400/3N/50-60	rýhovaná chromovaná
117 110 099	FTHR 708 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 300	72,2	9	400/3N/50-60	kombinovaná
117 110 109	FTHRC 708 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 300	72,2	9	400/3N/50-60	kombinovaná chromovaná
117 110 101	FTH 740 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 900	50,9	4,5	400/3N/50-60	hladká
117 110 106	FTHC 740 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 900	50,9	4,5	400/3N/50-60	hladká chromovaná
117 110 102	FTR 740 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 900	50,9	4,5	400/3N/50-60	rýhovaná
117 110 112	FTRC 740 E	grilovací deka elektrická	400 x 730 x 900	50,9	4,5	400/3N/50-60	rýhovaná chromovaná
117 110 098	FTH 780 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 900	88,5	9	400/3N/50-60	hladká
117 110 100	FTHC 780 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 900	88,5	9	400/3N/50-60	hladká chromovaná
117 110 104	FTR 780 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 900	88,5	9	400/3N/50-60	rýhovaná
117 110 114	FTRC 780 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 900	88,5	9	400/3N/50-60	rýhovaná chromovaná
117 110 100	FTHR 780 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 900	88,5	9	400/3N/50-60	kombinovaná
117 110 110	FTHRC 780 E	grilovací deka elektrická	800 x 730 x 900	88,5	9	400/3N/50-60	kombinovaná chromovaná
117 110 492	FTH 704 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 300	41	7	-	hladká
117 110 510	FTHC 704 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 300	41	7	-	hladká chromovaná
117 110 518	FTR 704 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 300	40,5	7	-	rýhovaná
117 110 522	FTRC 704 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 300	40,5	7	-	rýhovaná chromovaná
117 110 175	FTH 708 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 300	75,2	14	-	hladká
117 110 511	FTHC 708 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 300	75,2	14	-	hladká chromovaná
117 110 519	FTR 708 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 300	73,8	14	-	rýhovaná
117 110 618	FTRC 708 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 300	73,8	14	-	rýhovaná chromovaná
117 110 514	FTHR 708 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 300	74,5	14	-	kombinovaná
117 110 614	FTHRC 708 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 300	74,5	14	-	kombinovaná chromovaná
117 110 508	FTH 740 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 900	51,9	7	-	hladká
117 110 512	FTHC 740 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 900	51,9	7	-	hladká chromovaná
117 110 520	FTR 740 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 900	51,4	7	-	rýhovaná
117 110 524	FTRC 740 G	grilovací deka plynová	400 x 730 x 900	51,4	7	-	rýhovaná chromovaná
117 110 619	FTH 780 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 900	91,5	14	-	hladká
117 110 527	FTHC 780 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 900	91,5	14	-	hladká chromovaná
117 110 521	FTR 780 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 900	90,1	14	-	rýhovaná
117 110 525	FTRC 780 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 900	90,1	14	-	rýhovaná chromovaná
117 110 515	FTHR 780 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 900	90,8	14	-	kombinovaná
117 110 517	FTHRC 780 G	grilovací deka plynová	800 x 730 x 900	90,8	14	-	kombinovaná chromovaná

Vařiče těstovin

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	L
117 330 033	VT 740 E	vařič těstovin elektrický	400 x 730 x 900	51,2	7,5	400/3N/50-60	23
117 330 039	VT 780 E	vařič těstovin elektrický	800 x 730 x 900	74,9	13	400/3N/50-60	2 x 23

Vodní lázně

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Vana
117 020 084	BM 704 E	vodní lázeň elektrická	400 x 730 x 300	23	1,2	230/1N/50-60	GN 1/1 - 200
117 020 085	BM 708 E	vodní lázeň elektrická	800 x 730 x 300	27	2,4	230/1N/50-60	GN 2/1 - 200
117 020 086	BM 740 E	vodní lázeň elektrická	400 x 730 x 900	28,6	1,2	230/1N/50-60	GN 1/1 - 200
117 020 087	BM 780 E	vodní lázeň elektrická	800 x 730 x 900	43,3	2,4	230/1N/50-60	GN 2/1 - 200

Pánve

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Dno vany	Vyklápění
117 030 052	BR 780 E	pánev elektrická	800 x 730 x 900	153,2	10,5	400/3N/50-60	železný	ruční
117 030 149	BR 780 E/N	pánev elektrická	800 x 730 x 900	153,2	10,5	400/3N/50-60	nerozové	ruční
117 030 057	BRM 780 E	pánev elektrická	800 x 730 x 900	157,4	10,5	400/3N/50-60	železný	mechanické
117 030 088	BRM 780 E/N	pánev elektrická	800 x 730 x 900	157,4	10,5	400/3N/50-60	nerozové	mechanické

Kotle

Index / code	Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	L
117 010 083	BI 780 E	kotel elektrický-nepřímý ohřev	800 x 730 x 900	82,5	12	400/3N/50-60	50

Pracovní plochy

Index / code	Model	Název	mm	kg	Šuplík
117 220 034	PP 704	pracovní plocha	400 x 730 x 300	22	GN 1/1 - 150
117 220 035	PP 708	pracovní plocha	800 x 730 x 300	38	2 x GN 1/1 - 150
117 220 045	PP 740	pracovní plocha	400 x 730 x 900	35,3	GN 1/1 - 150
117 220 044	PP 780	pracovní plocha	800 x 730 x 900	55,2	2 x GN 1/1 - 150

Podestavby

Index / code	Model	Název	mm	kg
117 190 032	P 740	podestavba otevřená	400 x 730 x 600	11,2
117 190 034	P 740 D	podestavba s dveřma	400 x 730 x 600	15,2
117 190 033	P 780	podestavba otevřená	800 x 730 x 600	16,3
117 190 035	P 780 D	podestavba s dveřma	800 x 730 x 600	24,2
117 190 061	P - 7120	podestavba otevřená	1200 x 730 x 600	21,6
117 190 066	P - 7120 D	podestavba s dveřma	1200 x 730 x 600	35,7

Co Vám nabízíme...

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

Další produkty RM Gastro

- linky 600 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 pěti tisíc 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

VÝROBA & MEZINÁRODNÍ OBCHOD

RM GASTRO s.r.o.
tř. ČSA 816
391 81 Veselí nad Lužnicí
Česká republika

+420 381 582 284
+420 381 582 982
rmgastro@rmgastro.com
www.rmgastro.com

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ ČESKÁ REPUBLIKA

RM GASTRO CZ s.r.o.
Náchodská 818/16
193 00 Praha 9
Česká republika

+420 281 926 604
+420 281 922 477
info@rmgastro.cz
www.rmgastro.cz

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ POLSKÁ REPUBLIKA

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polská republika

+48 338 547 326
+48 338 547 052
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ SLOVENSKÁ REPUBLIKA

RM Gastro Slovakia s.r.o.
Rybárska 1
915 01 Nové Mesto nad Váhom
Slovenská republika

+421 327 717 061
+421 327 717 325
obchod@rmgastro.sk
www.rmgastro.sk

RM GASTRO

- kvalitní a profesionální služba zákazníkům
- nadšení a tvořivost
- úcta a odpovědnost

