



CHLADICÍ A MRAZICÍ | **PODESTAVBY**
www.rmgastro.cz & **STOLY**

Vášeň a kvalita...

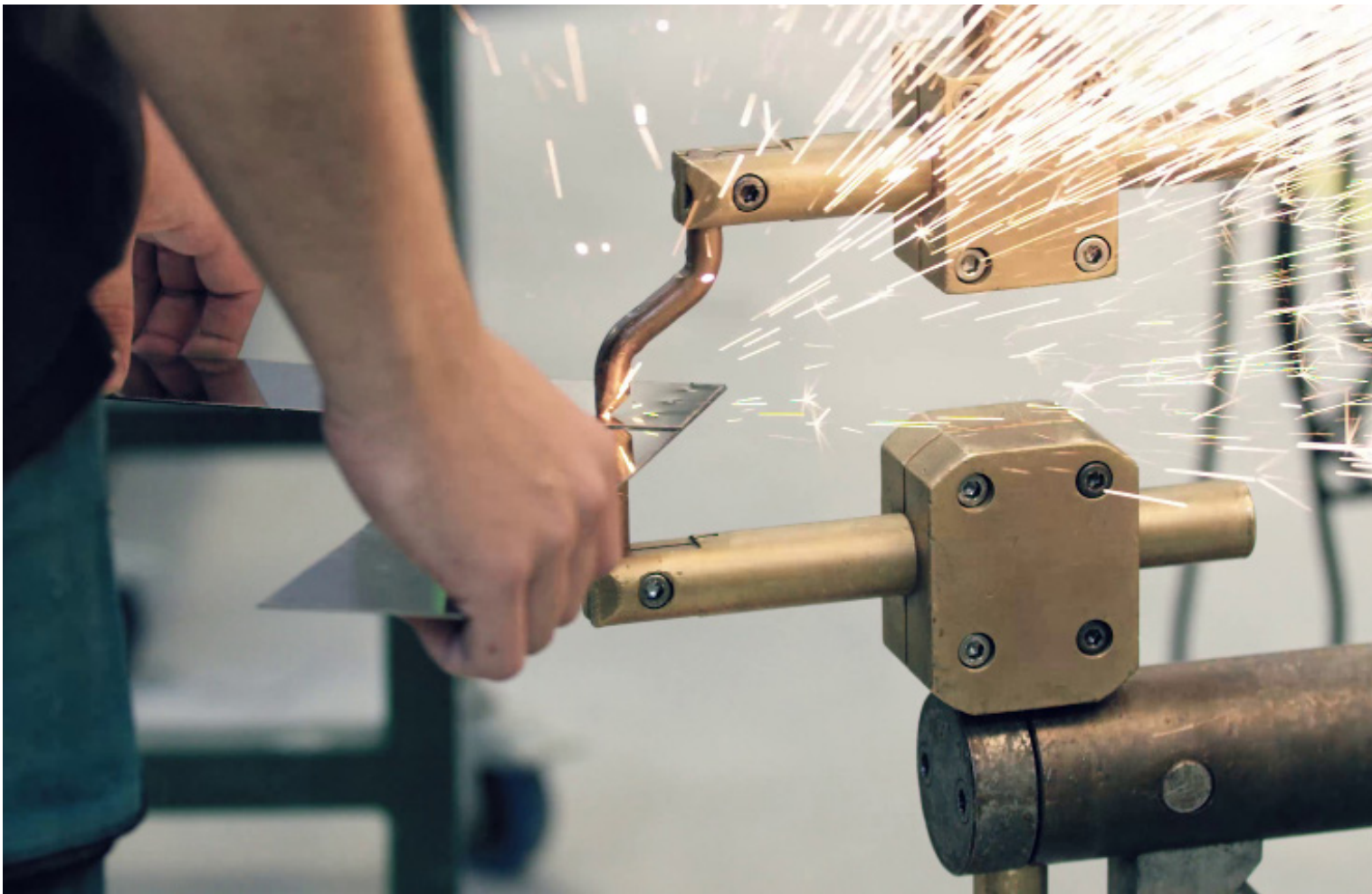
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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 gastrozaříze-



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 funkcionality, 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.

Chladicí a mrazicí podestavby **LNSR a LNSF**



Chladicí a mrazicí podestavby jsou důležitým prvkem především ve světě „fast food“, kde je kladen důraz na rychlost a praktičnost.

Plně vytažitelné zásuvky s optimalizovanou výškou jsou umístitelné pod varné moduly.

U zařízení je možné volit různé typy pracovní plochy pro kombinaci s klasickými varnými technologiemi, jinými chladicími technologiemi nebo zařízeními pro přípravu masa a zeleniny.



LNSR 702 1Z



LNSR 703 1Z



LNSR 702 2Z



LNSR 703 2Z



LNSF 702 1Z



LNSF 703 1Z



LNSF 702 2Z



LNSF 703 2Z

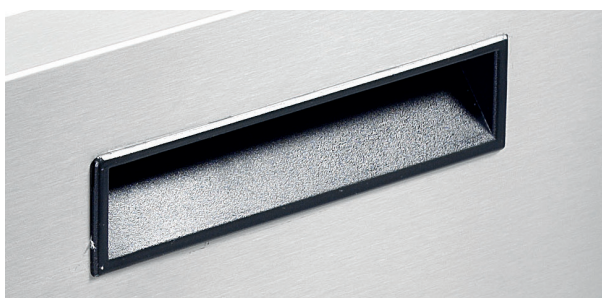
LNSR + LNSF

Cirkulace vzduchu

Unikátní systém proudění vzduchu, vytvářející stejnou teplotu v celém prostoru.

60 mm izolace

Optimalizuje uchování potravin a snižuje spotřebu energie.



Dveře s horizontálním otevíráním

Vyvážené otevírání s dorazy. Šuplíky lze vysunout do krajní polohy, i přes jejich plné zatížení. Jednoduché zavření pouhým tlakem - šuplík sám zajede, není potřeba dotlačit.



Zásuvkové oddíly s odnímatelným těsněním

Pohodlná údržba díky odnímatelnému těsnění. Snadno odnímatelné těsnění fixované prolisem nikoli lepidlem. Tento systém umožňuje pohodlnou sanitaci a zrychluje servisní zásah.



Digitální ovládací panel

Jednoduché intuitivní ovládaní včetně HACCP alarmu.

AISI 304

Celonerezové provedení z AISI 304.



Členěný úložný prostor

Prostor pro GN 1/1 (1 rošt potažený plastem na nerezových kolejničkách)
Kompaktibilní s gastronádobami 1/1.
Díky podelným vsunům lze rovněž zasouvat kratší GN za sebe.
Lžiny lze výškově posouvat.



Snadná údržba

Vnitřní spodní panel se zaoblenými rohy pro snadnější čištění.
Snadná sanitace, omezení spár zamezuje zachytávání nečistot.



Plně výsuvné zásuvky s vedením

Možnost volby mezi moduly
s jednou nebo dvěma zásuvkami



3D chladicí systém

Jedinečný systém garantující přesnou a jednotnou teplotu uvnitř celého stolu, díky rozvodu studeného vzduchu, je vždy prostor rovnoměrně vychlazen, bez ohledu na to, kolik potravin a jak je v něm uloženo.



Kolečka

Možnost objednání podestavby s kolečky pro dynamické přesouvání. Vhodné například pro pořádání různých akcí.

Tabulka produktů

Chladicí podestavby

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	°C	L	KWh / 365	Zásuvy	Horní deska
00012030	LNSR 702 1Z1Z	1200 x 685 x 613	99	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	86	1364	2	deska 40 mm
00012026	LNSR 702 1Z1Z	1200 x 685 x 613	100	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	86	1364	2	zapuštěná deska
00012028	LNSR 702 1Z1Z	1200 x 673 x 575	81	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	86	1364	2	bez desky
00012029	LNSR 702 2Z2Z	1200 x 685 x 613	110	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	86	1364	4	deska 40 mm
00012025	LNSR 702 2Z2Z	1200 x 685 x 613	111	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	86	1364	4	zapuštěná deska
00012027	LNSR 702 2Z2Z	1200 x 673 x 575	93	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	86	1364	4	bez desky
00012042	LNSR 703 1Z1Z1Z	1600 x 685 x 613	128	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	129	1550	3	deska 40 mm
00012038	LNSR 703 1Z1Z1Z	1600 x 685 x 613	128	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	129	1550	3	zapuštěná deska
00012040	LNSR 703 1Z1Z1Z	1600 x 673 x 575	103	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	129	1550	3	bez desky
00012041	LNSR 703 2Z2Z2Z	1600 x 685 x 613	145	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	129	1550	6	deska 40 mm
00012037	LNSR 703 2Z2Z2Z	1600 x 685 x 613	145	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	129	1550	6	zapuštěná deska
00012039	LNSR 703 2Z2Z2Z	1600 x 673 x 575	119	230 / 50-60	0,130	-2 / +7	129	1550	6	bez desky

Mrazicí podestavby

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	°C	L	KWh / 365	Zásuvy	Horní deska
00012024	LNSF 702 1Z1Z	1200 x 685 x 613	102	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	86	3133	2	deska 40 mm
00012020	LNSF 702 1Z1Z	1200 x 685 x 613	103	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	86	3133	2	zapuštěná deska
00012022	LNSF 702 1Z1Z	1200 x 673 x 575	84	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	86	3133	2	bez desky
00012023	LNSF 702 2Z2Z	1200 x 685 x 613	112	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	86	3133	4	deska 40 mm
00012019	LNSF 702 2Z2Z	1200 x 685 x 613	113	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	86	3133	4	zapuštěná deska
00012021	LNSF 702 2Z2Z	1200 x 673 x 575	94	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	86	3133	4	bez desky
00012036	LNSF 703 1Z1Z1Z	1600 x 685 x 613	130	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	129	3560	3	deska 40 mm
00012032	LNSF 703 1Z1Z1Z	1600 x 685 x 613	130	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	129	3560	3	zapuštěná deska
00012034	LNSF 703 1Z1Z1Z	1600 x 673 x 575	104	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	129	3560	3	bez desky
00012035	LNSF 703 2Z2Z2Z	1600 x 685 x 613	147	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	129	3560	6	deska 40 mm
00012031	LNSF 703 2Z2Z2Z	1600 x 685 x 613	147	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	129	3560	6	zapuštěná deska
00012033	LNSF 703 2Z2Z2Z	1600 x 673 x 575	122	230 / 50-60	0,353	-10 / -24	129	3560	6	bez desky

Z - zásuvka



Chladicí a mrazicí stoly **SCH a SM**



Chladicí a mrazicí stoly jsou vhodné do všech gastro provozů, které hledají kompaktní řešení nerezové pracovní plochy a chladicí nebo mrazicí techniky v jednom.

Základním rozlišujícím prvkem stolů je počet dveří jednotlivých modelů. V nabídce naleznete dvou, tří a čtyřdveřové stoly.

V případě provozních požadavků lze dveře nahradit zásuvkovými sety. Úložný prostor je osazen lištami pro uchycení pojezdů pro uložení roštů o rozměrech GN 1/1.

Potravinu se tak ukládají přímo na rošty nebo v gastronádobách. Horní desky stolů jsou nerezové a nabízejí ukončení zadní hrany desky bez zadního lemu nebo se zadním lemlem. Možné vybavit chladicí jednotkou.



SCH 2D / SM 2D



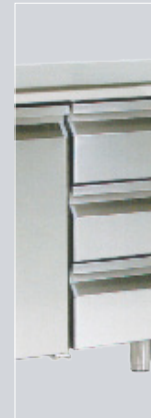
SCH 3D / SM 3D



SCH 4D / SM 4D



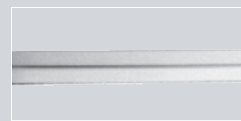
ZS 23Z
šuplíky láhve
2/3 + 1/3



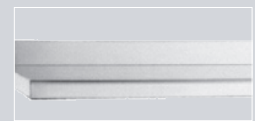
ZS 3Z
šuplíky (3ks)
3x 1/3



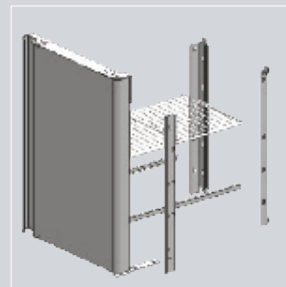
ZS 2Z
šuplíky (2ks)
2x 1/2



DH
- deska bez lemu



DL
- deska s lemu



Dveře - 1ks
+ pojezdy na rošt
+ rošt GN 1/1



ZSCH
-zámek stolu

SCH + SM

Silná 70 mm izolace

Optimalizuje uchovávání potravin a snižuje spotřebu energie.

Modulární systém

Nastavte si počet komor, dveře nebo šuplíky, desku s nebo bez lemu či s dřezem, zámek a další



Dokonalost detailů

Celonerezové provedení se postará o dostatečnou robustnost zařízení a nastavitelné nožičky pomohou vyrovnat nerovnosti.

Dveře mají jednoduše vyměnitelnou těsnící gumu, která napomáhá udržovat stabilní teplotu. Ergonomická klika dveří je vyrobena z nerezové oceli s inovativním čepovým uchycením, které uživatelům umožňuje dobrý úchop.

U mrazicích skříní jsou těsnění dvířek navíc vyhřívána výměnným elektrickým ohřivačem v korpusu skříně, který pracuje v souladu s kompresorem.



Nový digitální ovládací panel

Ještě jednodušší ovládání zařízení. Jednoduché intuitivní ovládaní včetně HACCP alarmu.

Monobloková chladicí jednotka

Zvyšuje efektivitu chlazení a servis zařízení.



Technická výhoda ve vašich službách

Zaoblené vnější a vnitřní hrany a zcela vyjímatelný vnitřní systém zavěšení bez dalšího nářadí umožňují nejvyšší stupeň čištění komory tlakovým čističem. Veškeré vnitřní vybavení lze snadno čistit v profesionálních myčkách nádobí.

Vysoká účinnost až do +43°C



Kvalita chlazení

Monobloková chladicí jednotka chráněná před případnými agresivními látkami, umožňuje snadnou údržbu a poskytuje větší objem komory. Silné ventilátory umožňují vysokou účinnost chladicího systému.

Jedinečné řešení odpařování kondenzátu pomocí tepla a rychlosti vzduchu u kondenzátoru dále snižuje spotřebu energie.

Inovativní snadno vyměnitelná chladicí jednotka vhání studený vzduch podél levé strany skříně a nasává jej doprava, což umožňuje bezstarostné naplnění vnitřního prostoru až po strop chladicí skříně, aniž by došlo k přerušení proudění studeného vzduchu do všech částí skříně. skříňka. Tato konstrukce chlazení umožňuje větší využitelný objem skříně.



Nový digitální ovládací panel

Ještě jednodušší ovládání zařízení a snadné nastavení požadované teploty.

Každá chladicí jednotka nabízí výběr provozu s vyšší úrovní vlhkosti, což je ideální pro skladování potravin citlivých na vysušení.



Zasloužíte si jen to nejlepší

Díky inovativní monoblokové chladicí jednotce studený vzduch prochází rovnoměrně do všech rohů komory.

Modulární konstrukce umožňuje snadnou výměnu různých modulů v místě použití.

Bezstarostnou práci kuchařům umožňuje pracovní deska o tloušťce 1 mm, která je vyztužena dřevotřískou o tloušťce 4 cm.

Tabulka produktů

Chladicí stoly

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Vnitřní rozměr L	°C
00003899	SCH 2D	1380 x 700 x 850	118	230 / 50-60	0,32	265	-2 až +8
00003910	SCH 3D	1880 x 700 x 850	150	230 / 50-60	0,38	420	
00003917	SCH 4D	2380 x 700 x 850	178	230 / 50-60	0,43	575	

Mrazicí stoly

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Vnitřní rozměr L	°C
00004031	SM 2D	1380 x 700 x 850	125	230 / 50-60	0,5	265	-18 až -24
00006472	SM 3D	1880 x 700 x 850	162	230 / 50-60	0,55	420	
00006473	SM 4D	2380 x 700 x 850	190	230 / 50-60	0,6	575	



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

