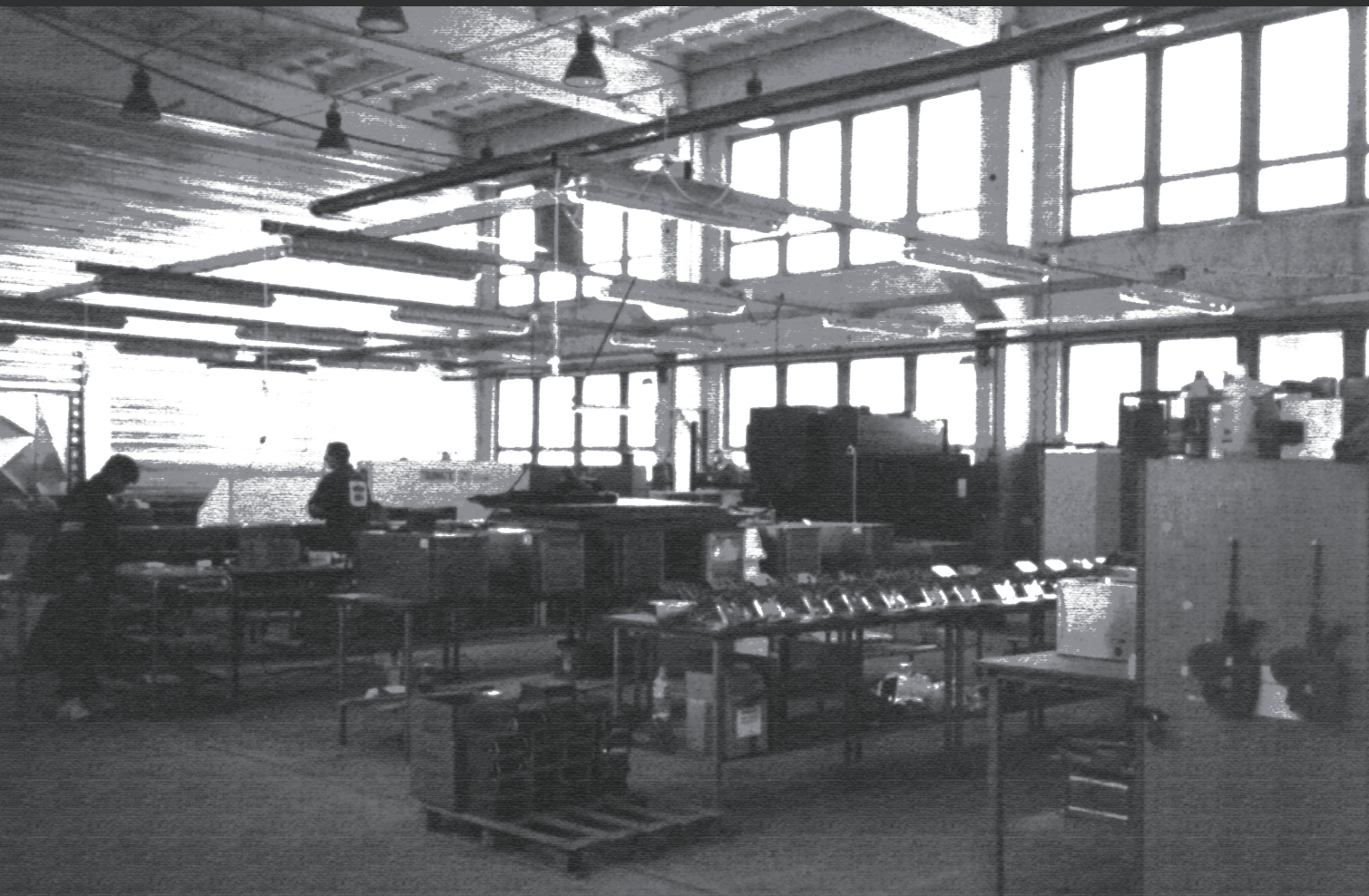




**INFINITY**  
Multifunkční zařízení

# 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.

# Infinity

řešení pro náročnější



Rozmrazování, Kynutí, Pomalé pečení, Šokové schlazení, Šokové zmrazení, uchování v chladu:  
Jedním slovem, INFINITY.

- Infinity je záruka kvalitního výsledku. To pomáhá uspokojit očekávání i těch nejnáročnějších zákazníků, zachovat kvalitu pokrmu, svěžest a zdravotní nezávadnost surovin.
- Infinity je flexibilita provozu s bohatší nabídkou bez zbytečného plýtvání.
- Neměnná kvalita a spolehlivé služby. S Infinity je možné rozumně snížit množství odpadu, lépe organizovat svou práci s možností věnovat více času pro dokončení kulinářských výtvorů.
- Infinity je designový skvost, který šetří náklady.
- S Infinity je možné lépe plánovat nákupy díky nízkému úbytku hmotnosti surovin. Lépe organizovat práci zaměstnanců a zbavit se opakujících přípravných prací.



- Infinity je pomocnou rukou konvektomatu nebo trouby.
- Nízkoteplotní úprava - Infinity připravuje pokrmy při nízké teplotě. Uchovává tak v pokrmu důležité živiny a původní chuť, které se při konvenčním pečení vytrácejí. Regeneruje připravené pokrmy a udržuje je v teple, dokud se nepodávají.
- Cykly vaření - Infinity využívá také vhodnou kombinaci cyklů. Změnou cyklů v pořadí se ještě více zefektivňuje čas vaření, například autonomním chodem během přestávek a v nočních hodinách. To se pozitivně odráží ve vyšší účinnosti a úsporách na energiích.

# INFINITY

Ze studena do tepla ... v pouze jedním DOTYKEM!

## Uživatelsky přívětivé ovládání

7" dotykový displej, USB, SD, GSM

## Snadná údržba i servis

Autodiagnostika a automatická nápravná opatření během provozu. Odnímatelný elektrický panel je ideální pro rychlý servis. Rychlospojky snižují náklady na údržbu.





### **Multifunkčnost**

Díky svým vlastnostem dokáže Infinity zastoupit funkci lednice, mrazáku, šokeru, udržovací skříně a kynárny.

### **Odolné nerezové tělo**

Celé tělo pláště z nerezové oceli AISI 304 se silnými stěnami pro vynikající izolační vlastnosti.

# Infinity 0511/0811/1011/1511

Elektrické multifunkční zařízení Infinity v různých variantách podle počtu GN zásuvů.



**6** druhů technologických postupů v jednom výrobku



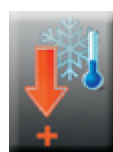
ROZMRAZOVÁNÍ



KYNUTÍ



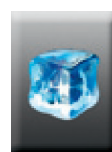
NÍZKOTEPLTNÍ  
VAŘENÍ



RYCHLÉ  
ZCHLAZENÍ



ŠOKOVÉ  
ZMRAZENÍ



LEDNIČKA



## Multifunkčnost - nadčasový produkt

- INFINITY dokáže zastoupit až 7 zařízení.
- Díky svým vlastnostem dokáže Infinity zastoupit funkci lednice, mrazáku, šokeru, udržovací skříně, trouby (nizko-teplotní) a kynárny.
- Není tak nutné dokupovat další zařízení. Infinity šetří čas i peníze.



## Snadná údržba i servis

- Jednoduchá údržba a autodiagnostika bez zastavení přístroje.
- Autodiagnostika a automatická nápravná opatření během provozu. Odnímatelný elektrický panel je ideální pro rychlý servis. Rychlospojky snižují náklady na údržbu.
- Díky technickým opatřením lze zařízení používat až do provedení opravy, to umožňuje vyloučit prostoje a související náklady na nedostatečnou efektivitu. Infinity je pomocník, na kterého je možné se spolehnout.



## Snadné ovládání

- 7" dotykový displej, USB, SD, GSM.
- Jednoduché, jasné a intuitivní ovládací prvky na dotykovém displeji s 16 miliony barev provázejí uživatele automatickými a manuálními cykly.
- Manuální provozní cykly pro zkušenější uživatele, kteří upřednostňují vlastní přizpůsobené nastavení, nebo automatické cykly, které se liší a jsou vyhrazeny různým druhům potravin. Ty jsou určeny uživatelům, kteří se raději spolehnou na know-how společnosti RM Gastro v oboru vaření.



# Infinity 2011 (S)/4011 (S)

Elektrické multifunkční zařízení Infinity v různých variantách podle počtu GN zásuvů.



**6** druhů technologických postupů v jednom výrobku



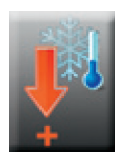
ROZMRAZOVÁNÍ



KYNUTÍ



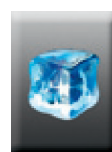
NÍZKOTEPLTNÍ  
VAŘENÍ



RYCHLÉ  
ZCHLAZENÍ



ŠOKOVÉ  
ZMRAZENÍ



LEDNIČKA

## Multifunkčnost - nadčasový produkt

- INFINITY dokáže zastoupit až 7 zařízení.
- Díky svým vlastnostem dokáže Infinity zastoupit funkci lednice, mrazáku, šokeru, udržovací skříně, trouby (nizko-teplotní) a kynárny.
- Není tak nutné dokupovat další zařízení. Infinity šetří čas i peníze.



## Extrémní výkon

- Vysoký výkon při šokovém zchlazení i zmrazení.
- Infinity se samonosnými výparníkovými jednotkami dokáže šokově zchlazen až 200Kg surovin nebo šokově zamrazit až 175 Kg surovin.
- Díky vysokému výkonu se infinity uplatní i ve velkoprovodech a bez problému zastoupí i průmyslové lednice.



## Snadné ovládání

- 7" dotykový displej, USB, SD, GSM.
- Jednoduché, jasné a intuitivní ovládací prvky na dotykovém displeji s 16 miliony barev provázejí uživatele automatickými a manuálními cykly.
- Manuální provozní cykly pro zkušenější uživatele, kteří upřednostňují vlastní přizpůsobené nastavení, nebo automatické cykly, které se liší a jsou vyhrazeny různým druhům potravin. Ty jsou určeny uživatelům, kteří se raději spolehnou na know-how společnosti RM Gastro v oboru vaření.



# Tabulka produktů

## Šokery Infinity

Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
-	INFINITY 0511	Šokér 5x GN 1/1	790 x 778 x 850	100	230 V / 50 Hz	0,578	5 x	Touch Screen
-	INFINITY 0811	Šokér 8x GN 1/1	790 x 778 x 1300	126	230 V / 50 Hz	0,787	8 x	Touch Screen
-	INFINITY 1011 RAT	Šokér 10x GN 1/1	790 x 778 x 1630	179	400 V/3N/50 Hz	1,59	10 x	Touch Screen
-	INFINITY 1011	Šokér 10x GN 1/1	790 x 778 x 1630	179	400 V/3N/50 Hz	1,59	10 x	Touch Screen
-	INFINITY 1511	Šokér 15x GN 1/1	790 x 778 x 1980	225	400 V/3N/50 Hz	2,39	15 x	Touch Screen
-	INFINITY 2011	Šokér 20x GN 1/1	1190 x 1332 x 2490	520 + 112	400 V/3N/50 Hz	3,56	20 x	Touch Screen
-	INFINITY 2011 S	Šokér 20x GN 1/1	1190 x 1332 x 2490	520 + 120	400 V/3N/50 Hz	4,18	20 x	Touch Screen
-	INFINITY 4011	Šokér 40x GN 1/1	1390 x 1532 x 2490	650 + 195	400 V/3N/50 Hz	5,6	40 x	Touch Screen
-	INFINITY 4011 S	Šokér 40x GN 1/1	1390 x 1532 x 2490	650 + 200	400 V/3N/50 Hz	7,5	40 x	Touch Screen



# Co Vám nabízíme...

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

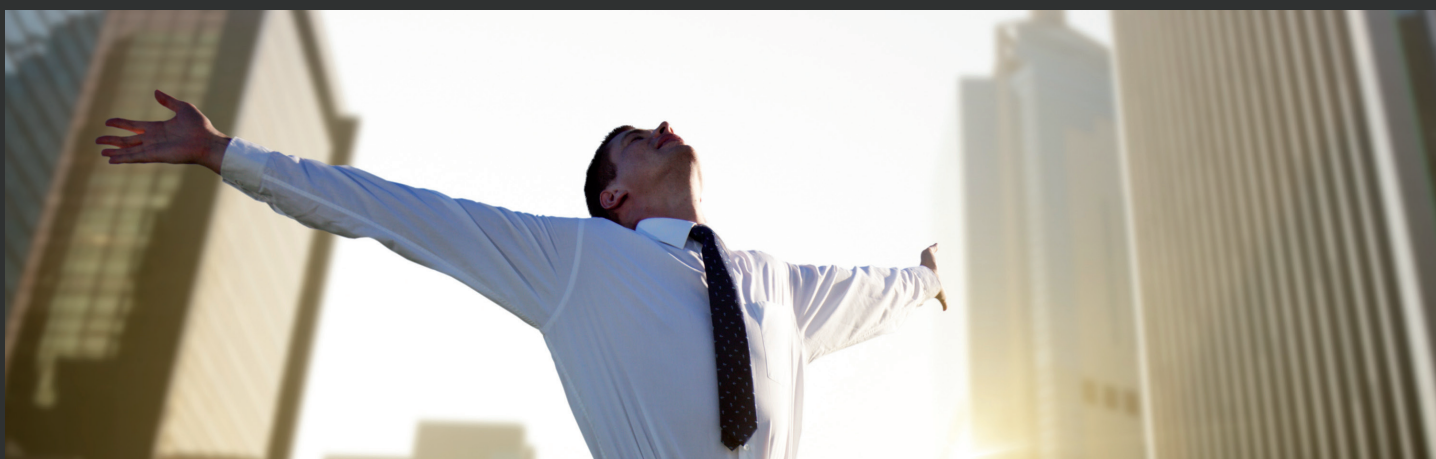
## Další produkty RM Gastro

- 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

## ČESKÁ REPUBLIKA

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

+420 281 922 477

www.rmgastro.cz

## VÝROBNÍ ZÁVOD

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

## POLSKO

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

## SLOVENSKO

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

- odpovědnost a svoboda
- slušnost a poctivost
- touha po dokonalosti

