



# Řešení pro vývařovny





# Každá naše kuchyně je unikátem

Jsme RM GASTRO – český výrobce a dodavatel profesionálního gastronomického zařízení. Na trhu působíme již od roku 1994. Opíráme se tak o naše rozsáhlé zkušenosti i zkušenosti našich dlouholetých zaměstnanců, o vlastní vývoj, výrobu a oboustranně přínosný vztah se zákazníky, obchodními partnery a dodavateli.

Vyrábíme produkty, které se užívají 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.

Za špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní se můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme a vyrábíme. Výroba probíhá od roku 1998 v našem výrobním závodě ve Veselí nad Lužnicí.

Varná Linka RM 900	4
Vybrané produkty linky RM 900	6
Fritézy	8
Konvektomaty	10
RegBox	12
HoldBox	13
Šokery IS	14
INFINITY	16
1HUNDRED	17
Univerzální roboti	18
Tunelové myčky	22
Myčky TT	24
Myčky na černé nádobí	25
Regálový systém	26
Gastronádoby	28
Termoporty	29
Kontakty	32

# Vývařovna od A do Z

Nabízíme komplexní a široké portfolio produktů, služeb a profesionálních řešení pro všechny typy kuchyní. Vytváříme profesionální kuchyně na míru podle vašich potřeb.



## Nakreslíme

Společně vypracujeme návrh vaší kuchyně na míru s důrazem na největší možnou úsporu energií.



## Předvedeme

Výběr produktu může být občas náročný. Proto k vám rádi přijedeme a ten nejvhodnější produkt společně vyzkoušíme.



## Zapojíme

Vaši objednávku dodáme v domluveném čase až k vám a postaráme se o odbornou instalaci a zaškolení.



## Zaškolíme

Po instalaci produktu vám poskytneme zaškolení naším zkušeným Gastro poradcem.



## Pečujeme

Zajišťujeme vše od servisu chlazení po pozáruční opravy zařízení všech značek. Naším cílem je udržovat vaše gastronomické zařízení v nejlepší kondici.



Varná Linka RM 900	4
Vybrané produkty linky RM 900	6
Fritézy	8
Konvektomaty	10
RegBox	12
HoldBox	13
Šokery IS	14
INFINITY	16
1HUNDRED	17
Univerzální roboti	18
Tunelové myčky	22
Myčky TT	24
Myčky na černé nádobí	25
Regálový systém	26
Gastronádoby	28
Termoporty	29
Kontakty	32

# Linka RM 900

Má váš provoz výdej větší než 300 porcí za den? Pak bude linka RM 900 zcela vyhovovat vašim potřebám. Propojení tradičního a moderního způsobu vaření zaručuje úsporu času, vysokou odolnost proti opotřebení a díky stavebnicové konstrukci se přizpůsobí každému provozu.



## Snadné čištění a údržba

Jednotlivá zařízení nemají ostré hrany a disponují hygienickými prolisy. Toto řešení zaručuje snadné čištění všech pracovních ploch.



## Odolnost proti opotřebení

Kvalitní nerezové materiály a robustní konstrukce zaručují vysokou odolnost a životnost zařízení.



## Jednoduché ovládání

Snadné ovládání a maximální přístup k celkové pracovní ploše zajišťuje snadnou a profesionální přípravu všech pokrmů.



## Stavebnicová konstrukce

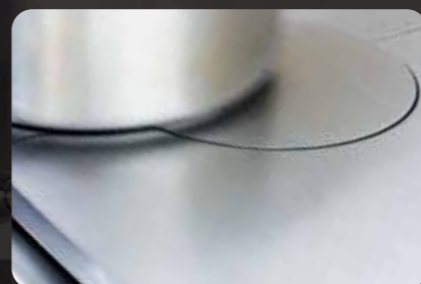
Ideální varnou linku si může každý provoz uspořádat podle svých potřeb. Fritézy, grilovací desky, vařiče těstovin, pánve a další zařízení lze vybrat v různých šířkách.

# Co získáte?



## 1. Úklid bez obtíží

Hygienické prolisy, zaoblené hrany a přechody usnadňují čištění zařízení.



## 2. Dlouhou životnost

Kvalita a tloušťka materiálu zaručují vysokou odolnost zařízení.



## 3. Snadnou obsluhu zařízení

S intuitivním ovládáním a přístupem k celkové pracovní ploše nebylo vaření nikdy jednodušší.



## 4. Kuchyni na míru

Díky širokému výběru jednotlivých modulů si varnou linku sestavíte podle svých potřeb a představ.

# Varná linka RM 900



**Jedinečné hořáky Fireflex**, které přizpůsobí plamen velikosti hrnce. Díky tomu se teplota rozloží rovnoměrně po celém dně.

**Komínek** na spaliny je snadný na údržbu a je chráněný mřížkou, která brání vniknutí cizího tělesa.

**Robustní konstrukce** pro vysokou odolnost zařízení zaručuje vrchní deska o tloušťce 2 mm.

**Zaoblení všech přechodů** zaručuje snadnou údržbu a čištění všech pracovních ploch.

# Linka RM 900



## Vybrané produkty linky RM 900



1.

2.



3.



4.

**1. Kotle** nabízíme jak v plynovém, tak v elektrickém provedení. Zařízení jsou velmi odolná vůči působení soli a díky nepřímému ohřevu se pokrmy nepřipalují.

**2. Sklopné pánve** jsou kompletně vyrobené z nerezové oceli. Všechny varianty mají kohout zvlášť na studenou a teplou vodu. V naší nabídce je ruční nebo plně motorizovaná verze sklápění.

**3. Sporáky** jsou k dispozici jak v elektrickém, tak v plynovém provedení. Vybírat lze ze širokého sortimentu indukčních, sklokeramických i tálových sporáků. Obě řady je možné doplnit horkovzdušnou či statickou troubou.

**4. Vodní lázně** slouží k udržování a výdeji teplého jídla. Ovládací prvky jsou vodotěsné, a proto se horké omáčky ani voda nedostanou do zařízení.

# Fritézy

Moderní automatická fritéza RM s dotykovým displejem zaručí, že vaše pokrmy budou nejen chutnější, ale i rychleji usmažené a zdravější díky filtraci oleje a optimálnímu nastavení teploty a času.



## Jednoduché ovládání

Přehledný, barevný a dotykový 7“ displej umožňuje snadné ovládání a nastavení teploty a času s přesností na sekundy. Navíc je možné do zařízení uložit až 100 programů.



## Vynikající funkce

S udržovacím programem při 110 °C a programem na předehřev fritézy při 160 °C, bude vaše fritéza vždy připravená k použití, zároveň šetří energii a naběhne na provozní teplotu velmi rychle.



## Maximální efektivita

Modely s filtrační funkcí umožňují ihned po skončení programu olej přefiltrovat a znovu využít pro maximalizující efektivitu.



## Bezpečnost a praktičnost

Senzory přítomnosti a maximální hladiny oleje chrání zařízení proti poškození. Sběrná nádoba na olej je součástí každé vany a umožňuje jeho snadné pročištění a další použití. Konečné vypuštění vany nebo výměna oleje je díky pojezdovým kolečkům snadná a bezpečná.

## Co získáte?



### 1. Preciznost

Perfektní přípravu pokrmů s přesností na sekundy a zvolenou teplotu.



### 2. Pohodlí

Udržovací program s možností rozpouštění pevných tuků a program na předehřev fritézy pro neustále připravené zařízení.



### 3. Bezpečnost zařízení

Sběrná nádoba na olej pro jednoduchou manipulaci a zvýšení bezpečnosti.



### 4. Řešení na míru

Široký výběr modelů pro výběr ideálního zařízení pro vaši kuchyňskou linku.

## Elektrická fritéza F2/25-98ETDPS



### Automatický zdvih košů (pouze u modelů s filtrem)

Po uplynutí času nastaveného v programu, se koš automaticky zdvihne z olejové lázně, což vám umožní dosáhnout vždy perfektního výsledku.

**Barevný dotykový displej** je odolný proti teplotě i oleji. Zajišťuje snadnou a intuitivní ovladatelnost fritézy.

**Ukládání programů** Do zařízení je možné uložit až 100 fritovacích programů pro jejich snadné opakování a dosažení vždy stejných požadovaných výsledků.

**Filtrace oleje** Maximální efektivita díky prodloužení životnosti oleje

**Sběrná nádoba na olej** pro jednoduchou manipulaci a zvýšení bezpečnosti.

**Udržovací program** Zařízení je neustále připravené k práci, zároveň šetří energii a rychle naběhne na provozní teplotu.

# Konvektomaty

Profesionální konvektomaty využívají páry, která propůjčuje jídlu jedinečnou chuť a strukturu. Jídlo je díky tomu zdravější, šťavnatější a chutnější. Široká škála speciálních funkcí usnadní vaření nejen při větších objemech výdeje jídel.



## Úspora energie

Konvektomaty RM rychle generují páru a výrazně tím šetří energii. Používají pouze nezbytně nutné množství vody, což podstatně snižuje i její spotřebu. Plynové hořáky PREMIX s předmíchanou směsí plynu a vzduchu výrazně snižují spotřebu plynu.



## Snadné čištění a údržba

Čištění a údržba konvektomatu nikdy nebyla jednodušší. Automatický mycí systém se postará o to, že není potřeba nic zdlouhavě a namáhavě drhnout nebo čistit. Skvělým doplňkem je také integrovaná sprcha, která dále pomáhá při práci v průběhu dne.



## Kniha receptů

Vaření v konvektomatu je jednoduché a intuitivní. Nahrané recepty pomohou snadno docílit špičkových gastronomických výsledků i méně zkušenému personálu, který musí připravit velký objem porcí v krátkém čase.

## Co získáte?



### 1. Univerzálního pomocníka

Konvektomat zvládne několik kroků naráz. Nahradí tak několik dalších zařízení a ušetří čas a náklady.



### 2. Zdravější jídlo

Při zpracování jídla v konvektomatu se používá mnohem méně tuku.



### 3. Rychlejší vaření

Až 20 zásuvů v jednom zařízení umožňuje vařit rychle a efektivně.



### 4. Méně námahy

Největší konvektomaty využívají vozíky. Celý obsah jednoduše převezete.

## Konvektomat STBB 2021 E



**Tvorba páry** prostřednictvím přímého vstřikování spolu s vysoce účinným bojlerem, jinými slovy SymbioticSystem.

**Ladění páry** podle nasycenosti a navoleného typu pokrmu systémem SteamTuner

**Kontrolu vlhkosti** uvnitř varného prostoru zajišťuje unikátní MeteoSystem.

**Sjednocené dokončení** pokrmů ve stejnou chvíli to je EasyServis.

# RegBox

**Provozy, které jsou v dlouhodobém horizontu úspěšné, musí zlepšovat své procesy a pracovní metody. Vhodná zařízení, která jsou snadno a intuitivně ovladatelná a umožňují lepší organizaci práce, jsou správnou cestou, jak toho docílit. Regenerátor RegBox přesně toto splňuje.**



## Automatické řízení vlhkosti

Sofistikovaný systém regeneruje zchlazené nebo zmražené potraviny tak, aby nedocházelo k vysoušení pokrmu. Jídlo si tak zachovává svoji kvalitu a jedinečnou chuť.



## Reverzní ventilátor

Kvalitní regenerace pokrmu je podpořena také oboustranným ventilátorem, který lze nastavit podle druhu pokrmu a typu vaření.



## Programovací režim

Uložené, předpřipravené programy výrazně sníží čas strávený nastavováním přístroje. Je tak možné se věnovat vaření či jiné důležité činnosti.



## Vysoká mobilita

Při zakoupení verze s vodní pumpou a kolečky je možné použít jako mobilní zařízení při výdeji obědů i bez přímého napojení na vodovodní řad.



# HoldBox

**Jedním z dalších pomocníků je HoldBox - zařízení, které regeneruje pokrmy a udržuje je při správné teplotě. Zařízení je vytvořeno tak, aby vyhovovalo současným stravovacím potřebám, zvyšovalo produktivitu a zachovalo vysokou kvalitu pokrmu.**



## Tepelná úprava

U udržovací skříně jednoduše nastavíte teplotu a necháte ji přes noc šetrně a ekonomicky pracovat. Ráno, díky speciální funkci Delta-t, je pokrm připraven ke konzumaci nebo k dalšímu uchování.



## Přepavní madla

Ergonomická madla jsou umístěna po bocích udržovací skříně v pozicích pro snadné uchopení.



## Celonerezová komora

Díky povrchovým vlastnostem a zaobleným rohům je velice snadné udržovat komoru v neustálé čistotě. Splňuje tak nejvyšší hygienický standard.



## Výsuvné šuplíky

Díky výsuvným šuplíkům má obsluha servírující pokrm volné ruce a o mnoho jednodušší a snadnější manévrování, než u systému s dvířky.



# Šokery IS

Představujeme vám šoker IS – multifunkční zařízení s vysokým výkonem a odolným nerezovým tělem, které dokáže šokově zchladit nebo zamrazit až 200 kg surovin.



## Multifunkčnost

Šoker IS dokáže nahradit funkci lednice, mrazáku, udržovací skříňe, kynárny a trouby (nízkoteplotní).



## Snadné čištění a údržba

S odnímatelným elektrickým panelem a rychlospojkami snížíte náklady na údržbu.



## Jednoduché ovládání

Díky 9" dotykovému displeji a jednoduchými, jasnými a intuitivními ovládacími prvky se snadno a rychle naučíte obsluze zařízení.



## Extrémní výkon

S vysokým výkonem při šokovém zchlazení i zmrazení zastoupí šoker IS i průmyslové lednice.

## Co získáte?



### 1. Úsporu času i peněz

Díky multifunkčnosti šokeru IS není nutné dokupovat další zařízení.



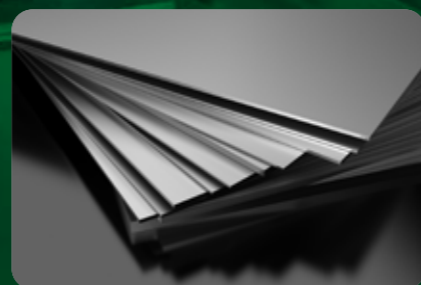
### 2. Spolehlivost

S autodiagnostikou a automatickými nápravnými opatřeními během provozu máte jistotu, že zařízení vždy funguje správně.



### 3. Flexibilitu

Šoker IS se díky vysokému výkonu uplatní i ve velkoprovozech.



### 4. Vysokou kvalitu

Zařízení má plášť z nerezové oceli AISI 304 a díky silným stěnám disponuje vynikajícími izolačními vlastnostmi.

## Šoker 15x GN 1/1 IS 1511



### Varianty podle počtu GN zásuvů

Široký výběr dle kapacity zařízení.

### Elektrické výparníkové jednotky

umožňují šokové zchlazení nebo zamrazení až 200 kg surovin.

### Moderní 9" dotykový displej

s konektivitou USB, SD a GSM, zaručuje snadný přístup k ovládání a stále monitorování zařízení.

### Odolné nerezové tělo – opláštění

z nerezové oceli AISI 304 a skvělé izolační vlastnosti.

# INFINITY

Kvalita jídla, svěžest a zdravotní nezávadnost potravin bez zbytečného plýtvání, to je multifunkční zařízení INFINITY. Bez problémů zastoupí funkci šokeru, udržovací skříně, rozmrazovací skříně, lednice, mrazáku, kynárny a nízkoteplotní trouby.



## Úspora energie

O spotřebě energie budete mít neustálý přehled.



## Zařízení 7 v 1

V jednom zařízení získáte 7 přístrojů.



## Jednoduché ovládání

Přehledné uživatelské prostředí a videonávody.



## Kniha receptů

Díky nahraným receptům může na zařízení vařit kdokoliv.



# 1HUNDRED

Rozmrazování, kynutí, pomalé vaření, vaření s párou do 100 °C, šokové zchlazení, šokové zmrazení, uchování v chladu: Jedním slovem, 1HUNDRED. Jednou z velkých výhod je parní vaření, které zajišťuje rychlejší přípravu a zachování hlavních výživových hodnot.



## Úspora energie

Spotřebu energie budete mít neustále pod kontrolou.



## Zařízení 8 v 1

Díky multifunkčnosti ušetříte čas, místo i peníze.



## Jednoduché ovládání

Snadné a intuitivní ovládání provádí uživatele všemi procesy.



## Kniha receptů

Obsluhu zvládne i méně kvalifikovaný personál.

# Univerzální roboti

Jedná se ucelenou řadou strojů, kde si většina zákazníků může vybrat velikost a provedení stroje dle svých potřeb. Robot za vás míchá, hněte nebo šlehá. Základní sada obsahuje kotlík, metlu, míchač a hák, takže stačí stroj vybalit, připojit do elektrické sítě, provést základní čištění stroje a pak jej již používat.



## Přídavná zařízení

Při použití modelů s výstupem je možno ke stroji dokoupit krouhačku zeleniny a mlýnek na maso. Při takto vybaveném stroji se z tohoto zařízení stane neocenitelný kuchyňský pomocník.



## Perfektní promísení

Při zpracování potravin je nádoba pevná a nástroj se otáčí kolem své osy a zároveň obíhá po kružnici, což zajišťuje dokonalé spojení všech ingrediencí.



## Dlouhá životnost

Robustní konstrukce stroje zabezpečuje dobrou stabilitu a odolnost.



## Redukční kotlík

K jednotlivým strojům lze dokoupit redukční kotle pro zpracovávání menších objemů potravin.

## Co získáte?



### 1. Potřebnou kapacitu

Díky široké nabídce kapacit si můžete zvolit objem, který nejlépe vyhovuje vašemu provozu.



### 2. Všestranného pomocníka

Základní výbava zahrnuje 3 nástroje – hnětací hák, šlehací metly a míšič pro míchání salátů.



### 3. Snadnou manipulaci

Nízká hmotnost zařízení oproti konkurenci usnadňuje manipulaci se zařízením a nároky na jeho umístění.



### 4. Bezpečné zařízení

Univerzální roboti jsou vybaveny několika bezpečnostními prvky pro ochranu před úrazem.

## Univerzální robot 80 l RM 80A



**Planetový převod** je nástroj, který vykonává pohyb po kružnici a zároveň rotuje kolem své osy, obsah se dokonale promísí.

**TOTAL STOP** – pro vyšší bezpečnost obsluhy stroje jsou veškeré pohybové části kryté a zajištěné mikrospínači a nouzovým zastavením stroje.

**Přídavná zařízení** – u většiny typů je možné zakoupit přídavná zařízení jako je masomlýnek nebo krouhačka na zeleninu.

**Široká nabídka kapacit** – můžete si vybrat stroj přesně podle svých požadavků.

**Robustní konstrukce** – zajišťuje dobrou stabilitu a odolnost.

**Základní výbava** – kotlík, metla míchač a hák, včetně manipulačního vozíku pro kotlík větší než 50 l.



## Univerzální pomocníci

1.



2.



3.



**1. Krouhačky zeleniny** jsou vhodné pro snadné a rychlé zpracování zeleniny. Doporučit je můžeme do všech provozů, kde se připravují zeleninové saláty, obložené mísy nebo oblohy.

**2. Vakuové baličky** využívají moderní metodu řízeného odsávání vzduchu, která

zachovává čerstvost, chuť a živiny všech pokrmů, zatímco snižuje ztrátu kvality a prodlužuje jejich trvanlivost.

**3. Ponorné mixéry** jsou ideálním pomocníkem pro mixování omáček, polévek, sekání zmrzlého ovoce, šlehání krému nebo míchání emulze.

# Tunelové myčky

Myčky řady XT dokáží vyhovět i nejnáročnějším provozům a zákazníkům. Umyjí až 5 300 talířů za hodinu\*, jejich provoz je tichý a zároveň energeticky účinný a šetrný. Přizpůsobí se vaší kuchyni díky stavebnicové konstrukci.



## Úspora energie

Vícenásobný oplach a systém využívající teplo z páry šetří energii pro další ohřev vody. Rekuperační jednotkou je možné znovu získat odpařenou vodu.



## Jednoduché ovládání

Dotykový displej chráněný tvrdým sklem. Vše se ovládá na jednom místě.



## Vyšší rychlost i větší kapacita

Myčky XT jsou vhodným zařízením do nejvytíženějších provozů. Umyjí až 160-300 košů za hodinu, což je při teoretickém výpočtu 5 300 talířů za hodinu.



## Stavebnicová konstrukce

Stavebnicové sestavení různých modulů nabízí širokou nabídku různých řešení. Nabízíme mycí modul + předmycí a/nebo sušicí modul vhodný při zvýšení kapacity nebo zpracování oboustranně zašpiněných talířů a rychlejší výstup umytého a suchého nádobí.

## Co získáte?



### 1. Šetrné zařízení

Úsporu vody díky vícenásobnému oplachu a elektřiny díky využití zbytkového tepla z odpadní páry.



### 2. Komfort

Snadné ovládání díky dotykovému intuitivnímu displeji.



### 3. Více času

Úsporu času díky rychlému mytí s velkou kapacitou. Budete mít více času na jiné činnosti.



### 4. Perfektní mytí

I nejspínavější nádobí bude perfektně umyté díky vyšší teplotě vody a vysoké účinnosti mycích ramen.

## Myčka XT 270 R XTRS CTPWR XTRCO



**Dvoucestné čerpadlo DuoFlow** zajišťuje optimální tlak vody, a tím zaručuje kvalitně umyté nádobí za kratší dobu.

**Nezávislé okruhy rozvodu vody** ze dvou bojlerů systémem ProPortional plus dosahují přesnějšího dávkování vody, vždy podle druhu mytého nádobí, bez zbytečných ztrát.

**Systém ProChem** upravuje pH vody a automaticky dávkuje mycí a oplachovou chemii. Tím snižuje spotřebu mycích prostředků až o 60 %.

**Dotykový displej** zajišťuje pohodlnou obsluhu díky předvoleným programům.

**Velká adaptabilita** díky stavebnicové konstrukci a systému vstupních a výstupních stolů včetně rohových sušicích modulů.

**Větší velikost vstupního otvoru** umožňuje jednoduché mytí větších podnosů a plechů.

\*teoretický výpočet

# Myčky řady TT

Myčky TT představují moderní a špičkové řešení mytí. Úspory vody a energie je docíleno dvouplášťovou konstrukcí a elektronicky řízeným systémem pro optimalizaci spotřeby a maximální efektivitu.



## Úspora energie

Rekupační jednotka snižuje spotřebu energie až o 40 % díky využití zbytkového tepla.



## Perfektní mytí

Vyberte program šitý na míru danému typu nádobí a jeho znečištění.



## Snadné čištění a údržba

Všechny modely mají lisovanou mycí vanu a zaoblené rohy pro co nejsnazší čištění.



## Nízká hlučnost

Dvoucestné čerpadlo prokazatelně snižuje hluk až o 50 %.



# Myčky na černé nádobí

Myčky na černé nádobí disponují jednou z největších výšek dveří na trhu, díky které můžete pohodlně vkládat velké kusy nádobí. Předností kompletní řady myček na černé nádobí je přizpůsobivost použití, stejně tak jako úspora času a peněz.



## Úspora energie

Absorpce páry rekupační jednotkou využívá zbytkové teplo.



## Snadné ovládání

Velký barevný LED displej zobrazuje programy, jejich průběh, teploty mytí a oplachu.



## Snadné čištění a údržba

Čisticí programy a speciální konstrukce zaručují snadnou údržbu.



## Úspora vody a mycí chemie

Speciální oplachové trysky snižují spotřebu vody a zabudované čerpadlo snižuje spotřebu mycí chemie.

# Regálový systém

Regálový systém je vhodný do všech typů provozů, které vyžadují skladové zásoby, ale i do mycích koutů, chladicích nebo mrazicích boxů, připraven a kuchyní. Použité materiály zaručují vysokou nosnost polic, která se pohybuje dle délky až na 260 kg na polici.



## Snadné čištění a údržba

Police jsou vyrobeny z vysoce pevnostních plastů, lze je jednoduše demontovat a vložit do myčky.



## Široké využití

Regálový systém nabízí řešení pro každý provoz. Je možnost ho využít ve skladech, chladicích boxech nebo po nainstalování koleček jako výdejní nebo skladové vozíky.



## Uložení gastronádob

Pravděpodobně nejlepší řešení uchování potravin, pokud máte regály nainstalované v chladicím nebo mrazicím boxu. Po vyjmutí polic lze do regálů uložit gastronádoby příslušného rozměru.



## Stavebnicové řešení

Regály je možno kdykoliv doplnit o další, a tím zvětšit úložný prostor. V případě potřeby je možné sestavu kdykoliv rozebrat a opět složit.

## Co získáte?



### 1. Rychlou a snadnou údržbu

Police lze jednoduše demontovat a vložit do myčky. Jsou odolné vůči plísním, zápachům, korozi.



### 2. Úložný prostor

Díky regálovému systému získáte úložný prostor, který je možné doplnit nebo zvětšit.



### 3. Flexibilitu

Možnost kdykoliv rozšířit nebo přemístit regály do jiných prostor.



### 4. Řešení na míru

Systém umožňuje postavení regálů do L nebo U, regály o nestejné výšce apod. Nohy regálů lze osadit kolečky, jinak jsou vybaveny regulovatelnými nožičkami.

## Regálový systém

### Sestava 373, 475, 577



**Stavebnicové provedení**, které umožňuje přizpůsobení regálů téměř každému prostoru.

**Duralová konstrukce** s vysokou nosností a nízkou hmotností.

**Možnost rozšíření** nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor.

**Plastové police** jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce.

**Nohy regálu** jsou regulovatelné s možností osazení kolečky.

**Možnost sestavení** regálu do tvaru L nebo U.

# Gastronádoby

Nabízíme gastronádoby z různých materiálů a velikostí v provedení bez uch nebo s uchy. Při nutnosti časté manipulace s nádobami je vhodné použít nádoby s úchyty, které vám činnost ulehčí a zvýší bezpečnost.



## Nerezové gastronádoby

jsou vhodné ke splnění většiny požadavků na ně kladených a jsou vyrobeny z oceli s tloušťkou 0,7 - 1 mm.



## Nerezová víka

Nerezová víka jsou nabízena i se silikonovým těsněním, které zajistí těsnost při přepravě jídel.



## Široký výběr

Druhy gastronádob, které nabízíme jsou nerezové, smaltované, teflonové a polykarbonátové. Možnost použití, ovlivňuje druh materiálu a jeho vlastnosti.



## Široké využití

Je možné si vybrat z různých variant rozměrů a hloubek.



## Silikonové těsnění

Uzavírání čtyřmi kovovými sponami a silikonové těsnění dveří udržují pokrm teplý po nejdelší možné dobu.

# Termoporty

Termoporty jsou vhodné pro přepravu pokrmů a surovin při nutnosti zachování dočasné tepelné stability.



## Masivní madla

Madla s plastovou rukojetí slouží pro snadnou manipulaci s termoportem.



## Ventilační otvory

Při chladnutí obsahu vzniká v termoportu podtlak, proto je vybaven ventilačními otvory pro snadné otevření a vyrovnání tohoto tlaku.



## Odnímatelné víko

Odnímatelné víko zajišťuje snadnou manipulaci s potravinou vloženou do termoportu.







# Obrat'te se na n'as, r'adi v'am porad'ime a pom'uz'eme

## Obchodn'ı odd'elen'ı

+420 281 926 604  
obchod@rmgastro.com

## Servisn'ı odd'elen'ı

+420 777 857 725  
servis@rmgastro.com

## P'edv'ad'ec'ı akce

+420 776 332 313  
predvadeciakce@rmgastro.com

RM GASTRO CZ s. r. o.  
N'achodsk'ı 818/16, 193 00 Praha 9

[www.rmgastro.cz](http://www.rmgastro.cz)  
[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

