



[www.rmgastr.cz](http://www.rmgastr.cz)

KROUHAČKY ZELENINY RM PSR

# 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.

# Krouhačky zeleniny RM PSR 800



Krouhačky zeleniny RM PSR jsou určeny pro rychlé a snadné zpracování zeleniny v gastronomických provozech. Jejich použití je vhodné všude tam, kde je nabízen větší sortiment různých zeleninových salátů, obložených mís a obloh. Krouhačky RM PSR Vám usnadní práci a zlepší estetičnost podávaných jídel. Je vhodná pro provozy servírující až 2000 jídel denně.





# Krouhače zeleniny PSR 800

## Kulatý otvor s tlačným kolíkem

Umožňuje zpracování drobných kusů zeleniny (cibule, mrkev, okurka...)

## Ledvinový otvor

Umožňuje zpracování větších kusů zeleniny (brambory, kedlubny...)

## Bezpečnostní mikropsínače

Chrání proti poranění obsluhy při pokusu o zvednutí hlavy zařízení a páky za chodu

## Celonerezové provedení

Plně profesionální zařízení, ideální pro práci s potravinami, materiál zamezuje jejich kontaminaci, snadný pro čištění

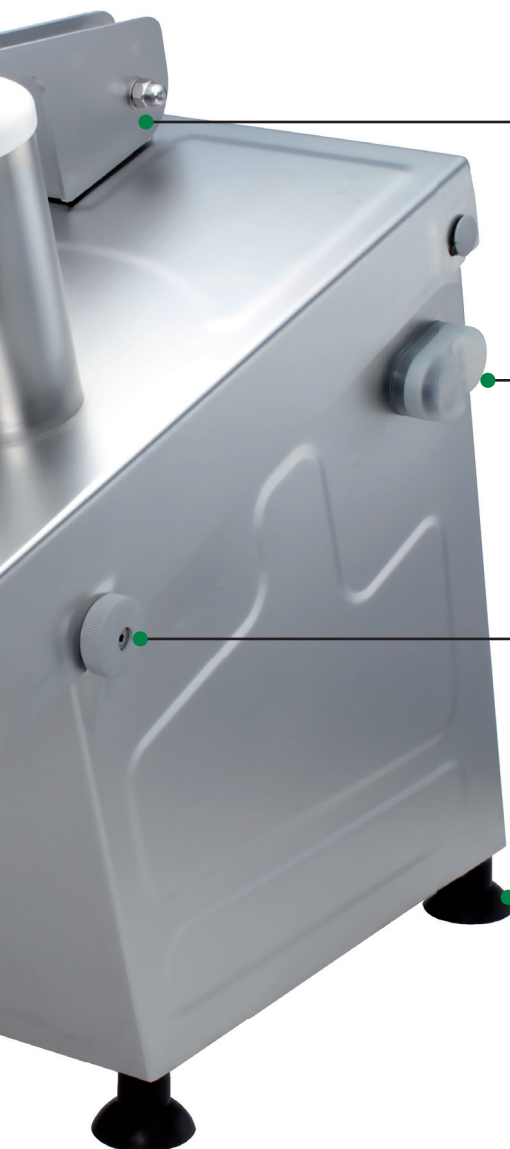






### Výměnná hlava

Zařízení je možné vybavit také velkokapacitní hlavou, která umožňuje krouhat například půlky hlávek zelí



### Nerezová hlava

Nerezové provedení hlavy je možné mýt v myčce, ale snadno se myje i ručně

### Chráněný spínač chodu

Utěsněný proti poškození nejen od tekutin ze zpracovávané zeleniny

### Jednoduchá aretace hlavy

Rychlé a pohodlné odjištění a zpětné zajištění hlavy krouhačky proti nechtěnému uvolnění za chodu

### Gumové nožičky

Eliminují vibrace zařízení a snižují hlučnost

## Výběr disků

Na výběr z až 20 druhů disků. Umožňuje vytvářet plátky, nudličky, hranolky, kostičky, vlnky, strouhat nebo drtit. Od 1 mm až do 10 mm tloušťky.



## Odnímatelná nerezová hlava

Oproti hliníkovým hlavám umožňuje mytí v myčce. Navíc je hygienicky nezávadná. Ideální řešení pro profesionální gastronomii.





### Velkokapacitní hlava (volitelné)

Velkokapacitní hlava umožňuje krouhat bez dalšího dělení rovnou poloviny hlávek zelí, celer nebo jinou rozměrnou zeleninu.

### Standardní hlava

Standardní hlava je univerzální pro nejčastěji zpracovávané typy zeleniny. Ledvinový otvor pro brambory, rajčata nebo například kedlubny, kulatý otvor využijeme na mrkev, okurky nebo cibuli.



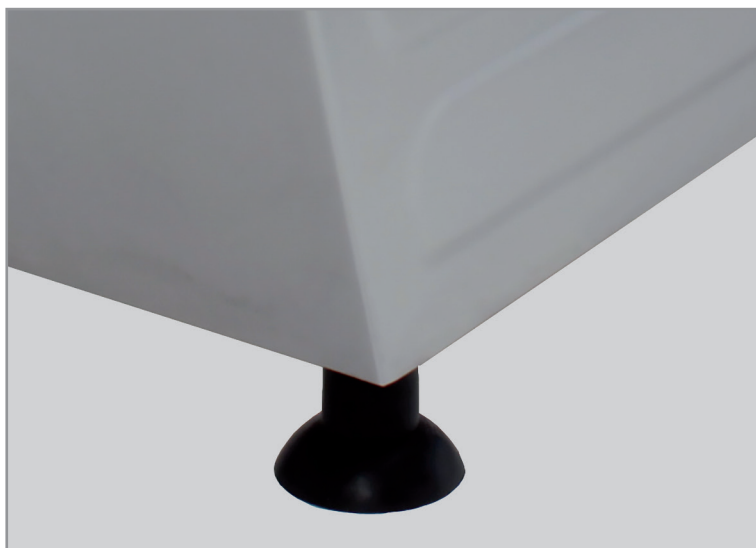
## Unikátní výkon

Výkonný motor chlazený ventilátorem s pojistkou proti přehřátí umožňuje nepřetržitý chod zařízení, a tím přináší produktivitu, která umožní připravovat až 2000 pokrmů každý den po dobu několika let.



## Gumové nožičky

Snižují vibrace, a tím i hlučnost celého zařízení







# Tabulka produktů

## Krouhače zeleniny

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Produkce kg
00013372	PSR 800	265 x 580 x 520	21	230 / 50-60	0,0,6	100-450







# 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 výrobníky 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

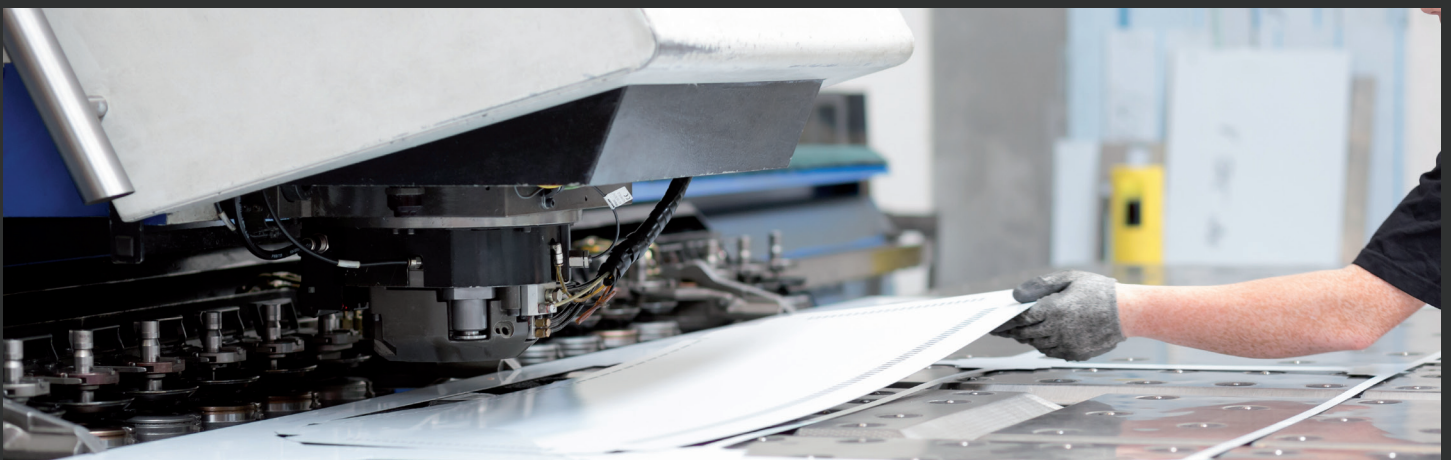
## Zákaznické služby a řešení

- 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](http://www.rmgastro.cz)

