



1HUNDRED
Multifunkční zařízení

1HUNDRED

řešení pro nejnáročnější



Rozmrazování, knutí, pomalé vaření, vaření s párou (steam cooke 100 °C), šokové zchlazení, šokové zmrazení, uchování v chladu: Jedním slovem, 1HUNDRED.

- 1HUNDRED vykoná automaticky celý proces přípravy jídla od pomalého vaření a pečení +100 °C až po šokové zmrazení -40 °C.
- Díky 2kW bojleru je možné uživatelem nastavit vlhkost od 15 % až do 95 %.
- Vstříkovač páry zajišťuje snížení vlhkosti a vodní pumpa zajišťuje výměnu vody.
- Výhodou parního vaření je rychlejší příprava, zachování hlavní výživové hodnoty a příprava lehkých jídel.
- Díky 1HUNDRED můžete připravovat dokonalou zeleninu bez vakuování a sous-vide přípravy.
- Cykly vaření - 1HUNDRED 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.



- 1HUNDRED je vhodný pro použití v hotelech a ubytovacích zařízeních, středně velkých výrobnách potravin, supermarketech s lahůdkovými pulty, řeznictvích a rybárnách, firemních a školních jídelnách, kantýnách, cateringových společnostech, vývařovnách a provozovnách občerstvení např. u dálnice.
- Extrémní výkon: Vysoký výkon při šokovém zchlazení i zmrazení. Zařízení se tak uplatní i ve velkoprovozech a bez problému zastoupí i průmyslové lednice.
- Cyclus rychlého zmrazení: Zařízení poskytne špičkový výkon na zmrazení celé hmoty právě uvařeného pokrmu na -18°C . Gastronomické produkty, náročné cukrářské výrobky, maso nebo ovoce si tak uchovají své specifické organoleptické vlastnosti a čerstvost.
- Knihovna receptů: Zařízení disponuje před nahranými recepty, umožňuje uložení velkého množství dalších receptů. Práce se zařízením je tak efektivnější, 1 Hundred šetří čas a náklady.
- 1HUNDRED je designový skvost, který šetří náklady.

1HUNDRED

Ze studena do tepla ... pouze jedním DOTYKEM!

Nadstandardní konektivita

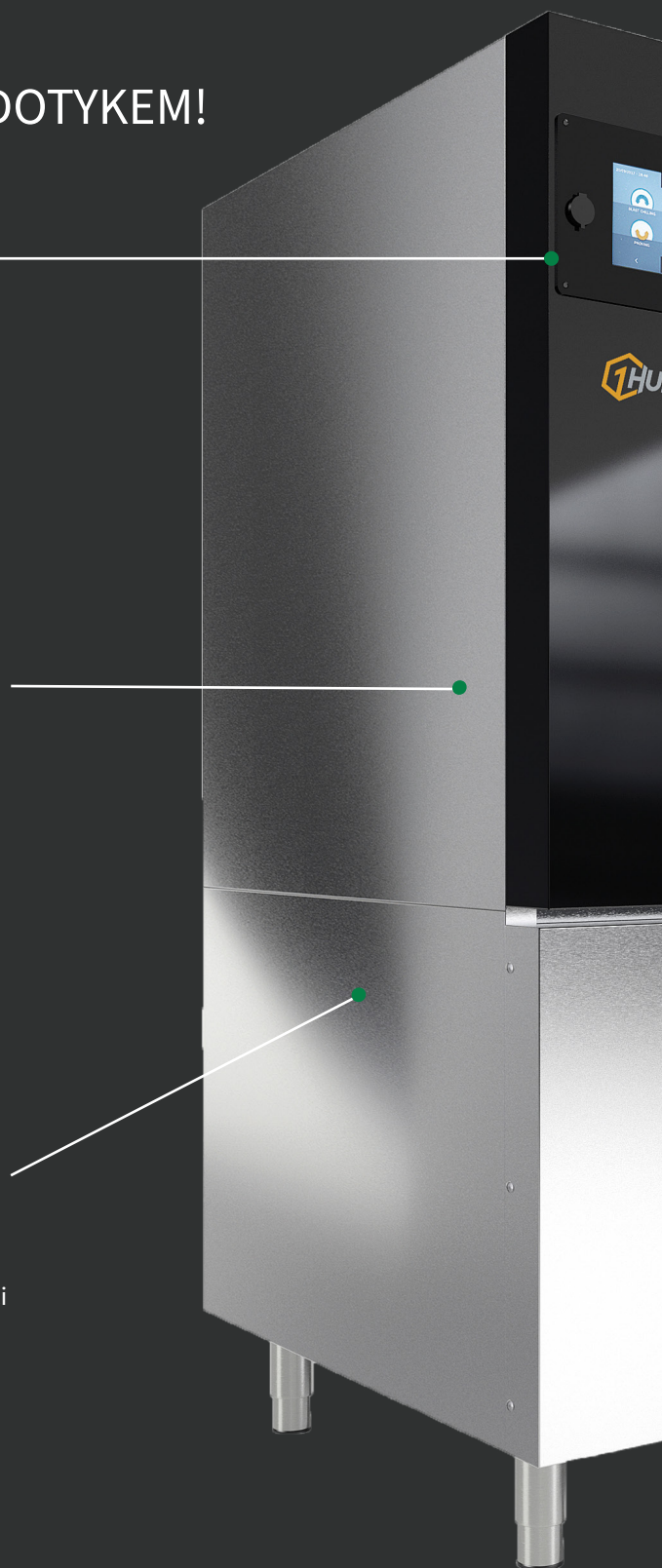
Easy Touch: 9" dotykový displej, USB, SD, GSM

1HUNDRED izolační systém

- Speciální izolační technologie: - 40°C - +100°C
- Dlouhodobá životnost materiálu i při velkých výkyvech teplot. Možnost rychlého šokování pokrmů: ze +100°C do - 40°C .
- 1HUNDRED šetří peníze a čas.

Řešení na míru

- Trénink s kuchařem: Půl denní společné vaření s autorizovaným kuchařem pro nastavení a customizaci zařízení.
- Individuální přístup, řešení na míru.
- Efektivita, úspora a kvalita





Energy Safe

- Kontrola spotřeby: Při jakémkoliv pracovním cyklu poskytuje 1Hundred přímo na displeji, přehled o spotřebované energii. Další identifikátory pak střeží kvalitu napájení.
- S 1Hundred má zákazník pod kontrolou spotřebu energie.
- 1Hundred šetří peníze.

Multifunkčnost

Díky svým vlastnostem dokáže 1HUNDRED zastoupit funkci:

- lednice
- mrazáku
- šokeru
- udržovací skříně
- kynárny
- nízkoteplotního vaření s párou (funkce steam cooker).

Dvoufázové bezpečnostní otevírání

Dvoukrokové bezpečnostní ovládání zajišťuje, aby při otevírání zařízení nedošlo k opaření obsluhy párou.

1HUNDRED

Elektrické multifunkční zařízení 1HUNDRED



6 druhů technologických postupů v jednom výrobku



ŠOKOVÉ
ZCHLAZENÍ



ŠOKOVÉ
ZMRAZENÍ



ROZMRAZOVÁNÍ



KYNUTÍ



NÍZKOTEPLTNÍ
VAŘENÍ



KOMBINOVANÝ
CYKLUS

Multifunkčnost - nadčasový produkt

- 1HUNDRED má 8 funkcí: zvládá rozmrazování, šokové zchlazení a zmražení, dlouhodobé zchlazení a zmražení, kynutí a nízkoteplotní úpravu pokrmů, vaření s párou.
- Díky svým vlastnostem dokáže 1Hundred zastoupit lednici, mrazák, šoker, udržovací skříň, nízkoteplotní vaření, vaření s párou a kynárnu.
- Není tak nutné dokupovat další zařízení. 1HUNDRED šetří čas i peníze.



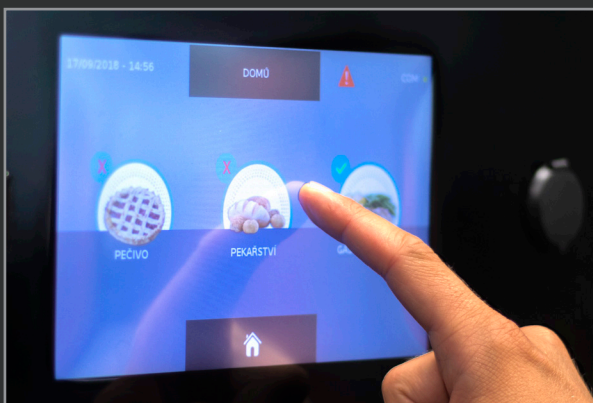
Snadná údržba i servis

- 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. 1HUNDRED je pomocník, na kterého je možné se spolehnout.



Nadstandardní konektivita

- 1HUNDRED má vysokou úroveň konektivity: možnost připojení Sim karty, SD karty, USB port, Cloud. VLAN umožňují kontrolnímu softwaru nepřetržité monitorování hodnot sledovaných metodikami HACCP. Možnost stáhnutí dat offline na USB.
- 1HUNDRED pomůže s řízením celého výrobního procesu pokrmů v souladu s požadavky HACCP. Díky němu má zákazník plnou kontrolu nad vařením, chlazením, mražením, řízeným rozmrazováním a uchováváním potravin.
- 1HUNDRED zajišťuje kvalitní a bezpečnou stravu.



JEDINÉ MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ VYKONÁVÁ CELÝ PROCES VAŘENÍ A CHLAZENÍ AUTOMATICKY:

- od vaření v páře, v kombinovaném cyklu, nebo horkým vzduchem do 100°C

- přes šokové zchlazení/zmražení až -40°C – po rozmražení a šetrnou regeneraci.

automaticky v jednom programu během 24 hodin denně



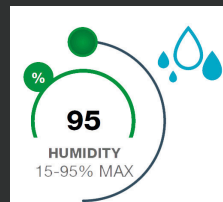
ABSOLUTNÍ KONTROLA VLHKOSTI

VÍCEBODOVÁ SONDA JÁDRA (4 BODY MĚŘENÍ)

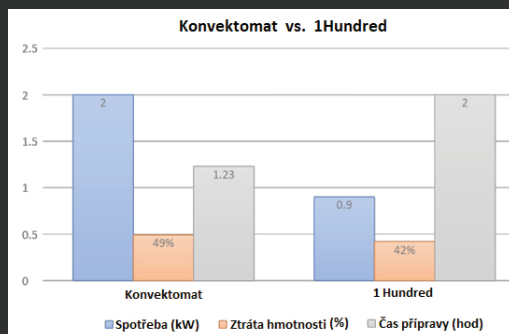


RELATIVNÍ VLHKOST
OD 15 % AŽ DO 95 %

NAINSTALOVANÁ VLHKOSTNÍ
SONDA A BOJLER



POROVNÁNÍ S KONVEKTOMATEM



- + Úspora energie
- + Nižší provozní náklady
- + Nižší spotřeba a ztráta hmotnosti Maximální
- + využití šokeru na různé činnosti

1HUNDRED VYKONÁVÁ AUTOMATICKY CELÝ PROCES PŘÍPRAVY JÍDLA OD VAŘENÍ PO SCHLAZENÍ





Technické údaje

Multifunkční zařízení 1HUNDRED

Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00018107	1HUNDRED 1011	Multifunkční zařízení 1Hundred 10x GN 1/1	970 x 990 x 1780	284	400/3/50	2,39	10x GN1/1	Touch Screen

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.

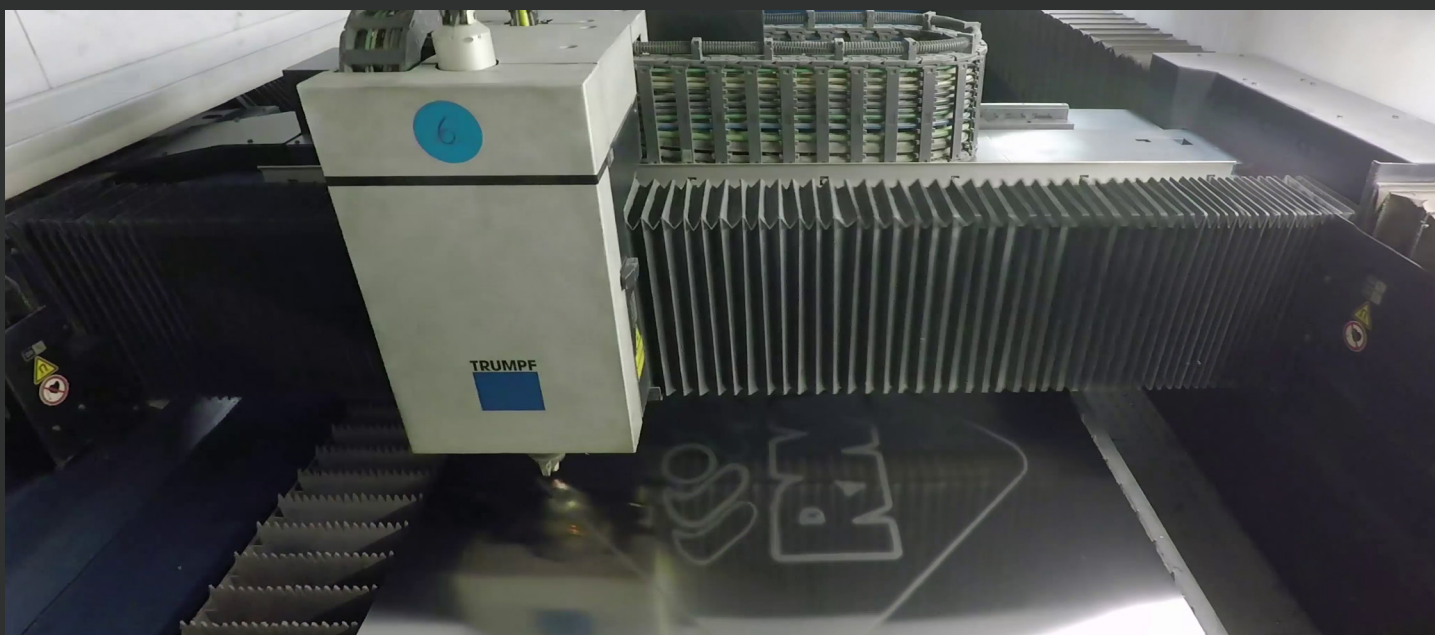
Můžete se též spolehnout na naši pomoc při návrhu, projektování, instalaci i servisu a pravidelných revizích vaší kuchyně. Věnujte své úsilí tomu, co je pro vaše podnikání opravdu důležité. Starost o technologie můžete s klidným svědomím přenechat nám. Budou v rukou profesionálů.



Špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme i vyrábíme. Základem 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 zájem a spokojení zákazníci ve více než padesáti zemích světa nám dávají za pravdu. 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

www.rmgastro.cz

RM GASTRO

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

