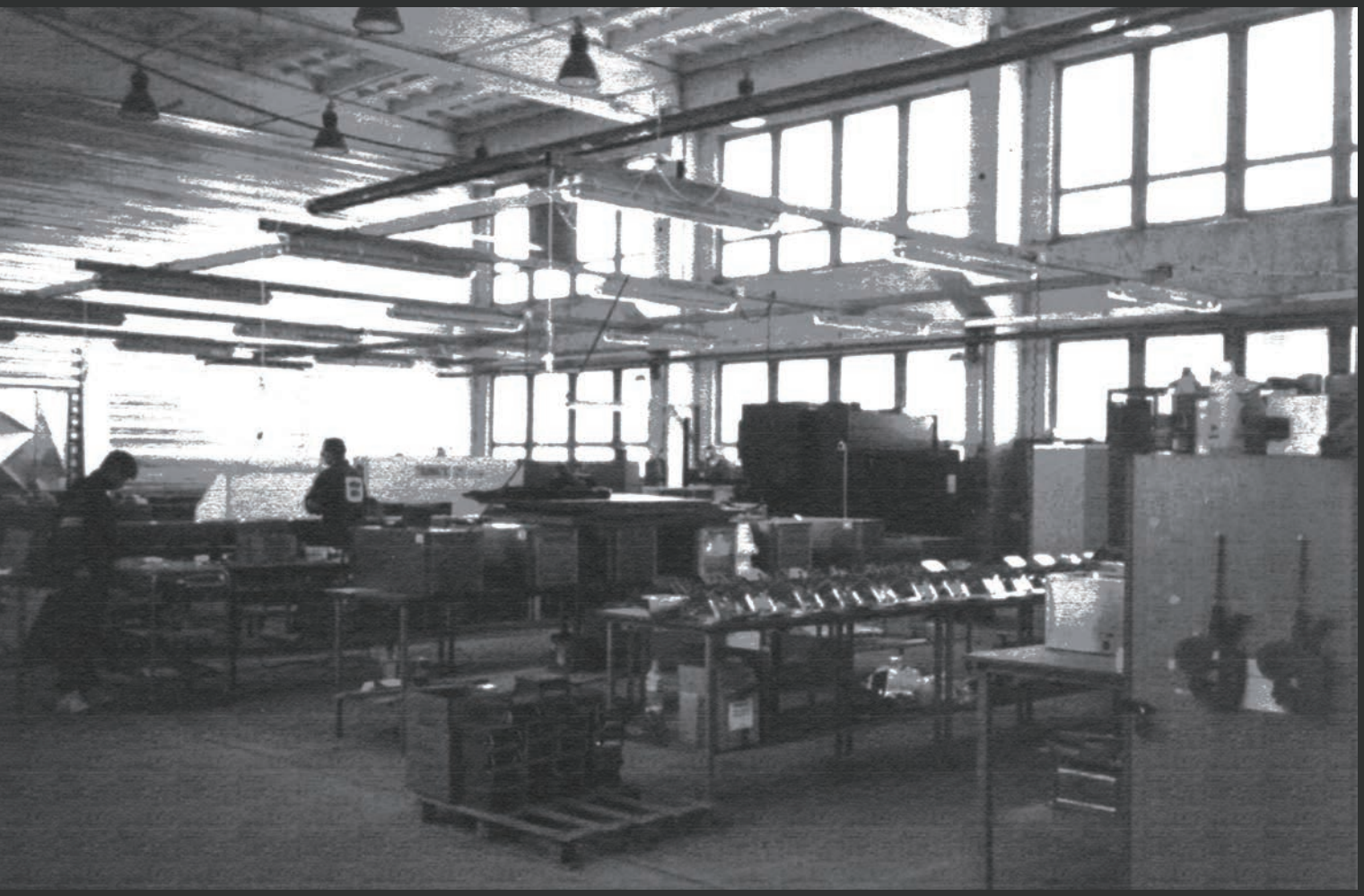
www.rmgastro.cz

PONORNÉ MIXÉRY RM PMF

Vášeň a kvalita...

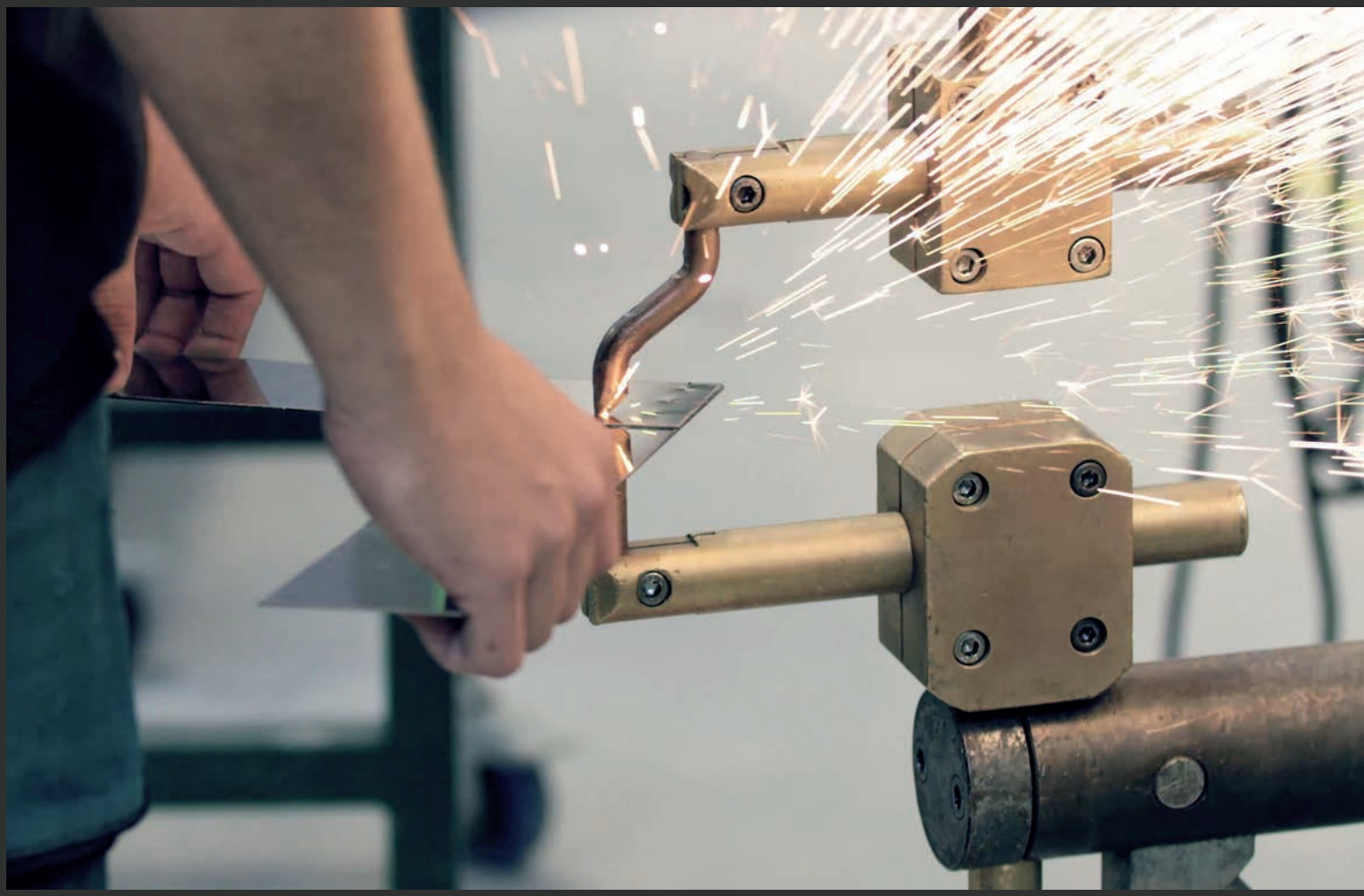
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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 funkcionalita, 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.

Ponorné mixéry

Ponorné mixéry RM PMF jsou vhodným profesionálním vybavením pro širokou škálu gastronomických provozů od velkokapacitních závodních jídelen, přes restaurace, hotely a bary po kavárny a cukrárny.
Ponorný mixér je ideálním pomocníkem pro mixování omáček, polévek, sekání zmrzlého ovoce, šlehání krému nebo míchání emulze.

Ponorné mixéry RM PMF

Ergonomická rukojeť

Uzpůsobená pro snadné a pohodlné používání i na velké objemy potravin.

Bezpečnostní pojistka

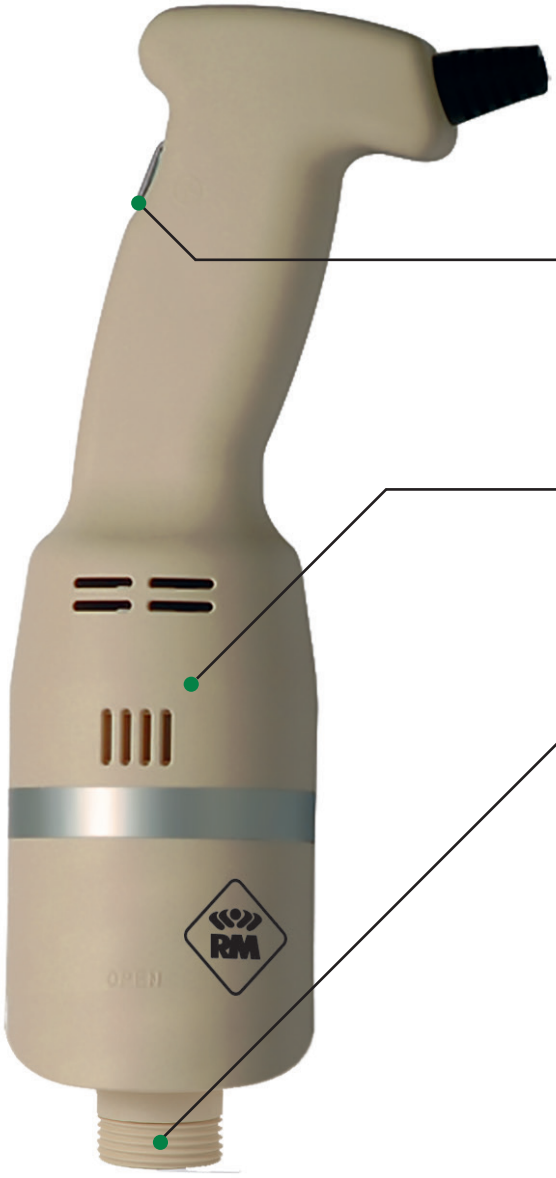
Chrání proti nechtěnému zapnutí při uchopení zařízení a předchází tak případnému poranění obsluhy.

Kryt motoru z nerezové oceli

Robustní konstrukce zajišťuje dlouhou životnost zařízení.

Výkonný motor

S odvětráváním a ochranou proti přetížení zajišťuje dlouhou životnost i při velkém dlouhodobém vytížení v nepříznivých podmínkách.



LED displej

Zobrazuje nastavenou rychlost otáček, přidruženými tlačítky je možné ji snadno změnit. Ovládání je intuitivní i pro nekvalifikovanou obsluhu.

Lehké kompaktní tělo

Padne do ruky každému. Nízká hmotnost zpříjemňuje dlouhodobé používání.

Jednoduché připojení nástavce

K připojení nástavce není potřeba žádné další nářadí. Přesto je spojení pevné a těsné. Do nástroje se přenáší minimum nadbytečných vibrací, které komplikují práci.

Rychlé a jednoduché nasazení nástavce

Bajonetová spojka s hvězdicovým tvarem zajišťuje perfektní přenos kroutícího momentu, k tomu je odolná proti vylámání.

Pohodlné používání šetří váš čas a námahu

Spojení nástavce přes přesně vedenou šroubovací matici zajišťuje vždy přesné dosednutí ploch, je pohodlné pro obsluhu, zároveň zaručuje vysokou tuhost celého kompletu.
Digitální LED displej zobrazuje nastavenou rychlost mixování, předchází tak nechtěnému znehodnocení potraviny použitím špatné aplikace

Ergonomická rukojeť

Uzpůsobená pro snadné a pohodlné používání i na velké objemy potravin. Bezpečnostní pojistka chránící proti nechtěnému zapnutí při uchopení zařízení a předchází tak případnému poranění obsluhy je pohodlně odjistitelná i při zachování bezpečnosti.

Výkonná čepel z nerezové oceli

Nevyžaduje časté broušení a přináší vždy perfektní výsledek.

Držák na hrnec nebo kotel

I při dlouhém mixování velkého objemu potravin se obsluha nevysiluje držením mixéru díky použití držáku, který je konstruován tak, že nebrání v pohybu pro mixování v celém objemu nádoby.

Držák na stěnu

Umožňuje pohodlně umístit zařízení ve Vaší kuchyni, aniž byste přišli o svůj prostor k práci nebo ukládání jiných předmětů. Zařízení je zároveň vždy k ruce pro okamžité použití při vaření.

Technologie SRS

Díky technologii elektronicky řízeného výkonu SRS, která zajišťuje konstantní rychlost mixování i v případě potravin s velmi tvrdými částicemi, se zařízení nikde nezasekne a vy tak můžete bez komplikací pracovat. Zajišťuje perfektní výsledek i při mixování mražených potravin.

Mixovací nástavec

Pro mixování omáček, polévek, zeleniny nebo mraženého ovoce.
V různých délkách pro použití v široké škále hrnců nebo velkokapacitním kotli.

Homogenizační nástavec

Pro zpracování velmi jemné směsi s jednolitou strukturou.
Opět v různých délkách pro použití v široké škále nádob.

Šlehací nástavec

Pro šlehání krému nebo majonézy.

Tabulka produktů

Motory

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	Rychlost mixování	Rychlost šlehání
00013298	PMF M25	Ø 75 x 285	1	230 / 50-60	0,25	15 000	2 500 - 15 000
00013299	PMFF M25	Ø 75 x 285	1	230 / 50-60	0,25	15 000	
00013283	PMF M35	Ø 130 x 360	2,6	230 / 50-60	0,35	15 000	2 000 - 9 000
00013284	PMF M45	Ø 130 x 380	3,2	230 / 50-60	0,45	17 000	2 000 - 11 000
00013285	PMF M55	Ø 130 x 390	3,4	230 / 50-60	0,55	15 000	2 000 - 9 000
00013286	PMF M65	Ø 130 x 400	3,6	230 / 50-60	0,65	13 000	2 000 - 9 000

Nástavce mixovací

Index	Model	mm	kg	Pro modely
00013300	PMF N20	Ø 75 x 220	0,45	PMF / PMFF M25
00013301	PMF N25	Ø 75 x 270	0,45	
00013287	PMF N30	Ø 95 x 330	1,2	PMF M35 - M65
00013288	PMF N40	Ø 95 x 430	1,5	
00013289	PMF N50	Ø 95 x 530	1,7	
00013290	PMF N60	Ø 95 x 630	1,9	

Metly šlehací

Index	Model	mm	kg	Pro modely
00013302	PMF SM	90 x 290	0,45	PMF / PMFF M25
00013291	PMF S	120 x 360	1	PMF M35 - M65

Nástavce na emulzi

Index	Model	mm	kg	Pro modely
00013303	PMF E20	Ø 75 x 220	0,4	PMF / PMFF M25
00013304	PMF E25	Ø 75 x 270	0,45	

Nástavce homogenizační

Index	Model	mm	kg	Pro modely
00013305	PMF H20	Ø 45 x 220	0,35	PMF / PMFF M25
00013306	PMF H25	Ø 45 x 270	0,4	
00013307	PMF H30	Ø 60 x 330	1,2	PMF M35 - M65
00013308	PMF H40	Ø 60 x 430	1,5	
00013309	PMF H50	Ø 60 x 530	1,7	
00013310	PMF H60	Ø 60 x 630	1,9	

Držáky na kotel

Index	Model
00013315	PMF K04
00013316	PMF K06
00013317	PMF K08
00013318	PMF K10
00013319	PMF K12

Nástěnné držáky

Index	Model
00013311	PMF PCM
00013312	PMF PSM
00013313	PMF PS
00013314	PMF PC

Mixer 250

Co Vám nabízíme...

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

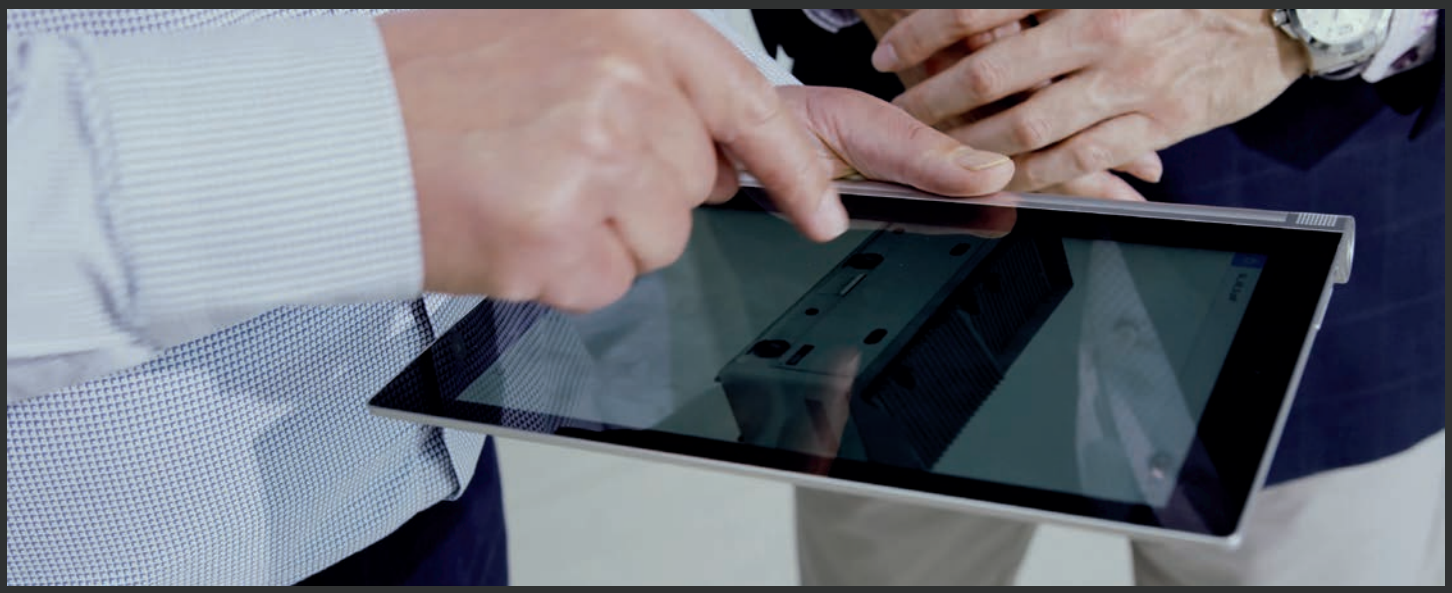
Produkty a technologie

- 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

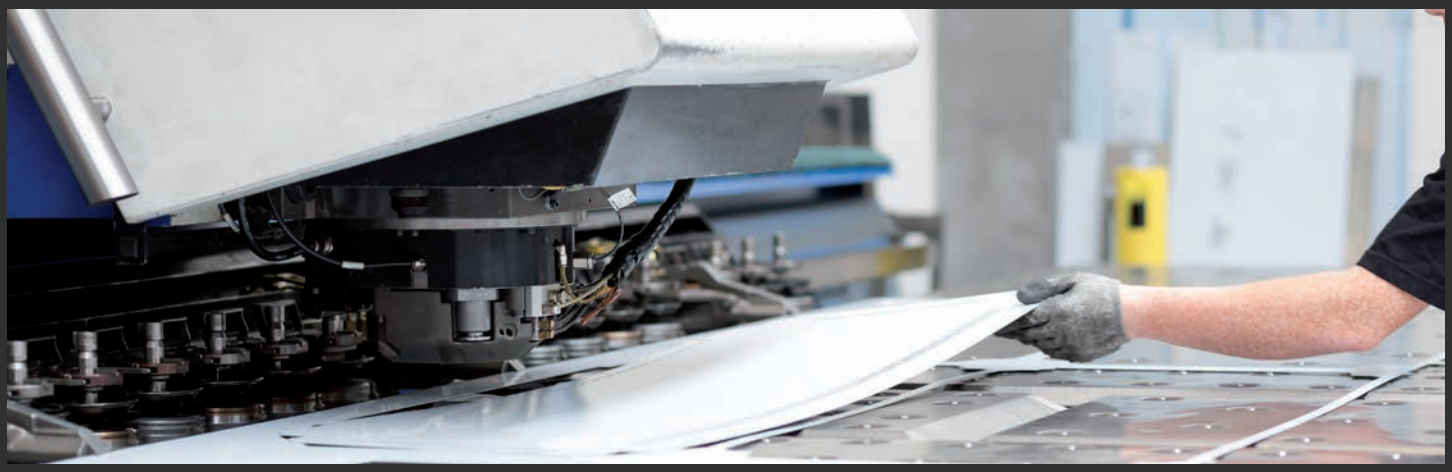
Zákaznické služby a řešení

- 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

© RM GASTRO 04/2020
Nabídka produktů a řešení pro konkrétní trh či zákazníka se může lišit.
Všechna práva vyhrazena.