



Czy wiesz, że ... ?

Wewnątrz ulotki znajdziesz nie tylko zestaw urządzeń dla Twojej kuchni w wyjątkowo korzystnych cenach, ale także zbiór ciekawostek, które pomogą w ich optymalnym wykorzystaniu...

RM GASTRO

PIERWSZORZĘDNE KUCHNIE.
DLA PRAWDZIWYCH PROFESJONALISTÓW.

OFERTA PROMOCYJNA

ważna do 30 czerwca 2017

Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

Zmywarka do szkła i naczyń / kapturowa - ZESTAW

od **5 580,-**
cena promocyjna
od **6 975,-** cena katalogowa

- zmywarka do szkła i naczyń - wymiar kosza 50 x 50 cm
- nowa jakość wykonania
- intuicyjny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- tłoczona wanna
- filtr wanny myjącej
- ramiona płuczące górne i dolne
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- 2 cykle mycia: 90 i 150 sekund
- prowadnice koszy
- wysokość drzwi 365 mm QQ-50 / 410 mm QQ-100
- pojemność bojlera 6 l / 3,0 kW
- pojemność wanny 20 l / 2,1 kW

W ZESTAWIE:

- 1x kosz płaski
- 1x kosz na talerze (18)
- przewody zasilania el.
- doprowadzenia wody i odpływu



W skład zestawu wchodzi:

- zmywarka
- podstawa nierdzewna PZ - 3 (nie dotyczy QQ - 100 i modeli z pompą)
- uzdatniacz wody J - 8
- sól tabletkowa - 25 kg
- płyn RM Myjący - 12 kg
- płyn RM Płuczący - 10 kg



Czy wiesz, że ... ?

- zmywarki QQ są wyposażone w specjalną pompę DuoFlo która redukuje hałas o 50% w stosunku do tradycyjnej pompy
- specjalny system odpływu - ArchiMedes, gwarantuje obniżenie strat wody aż o 28%



Indeks	Model	Wymiary mm	Cykl mycia s	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Moc kW	Pojemność bojlera l	Pojemność wanny l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa zestawu	Cena promocyjna zestawu
00010783	QQ - 50	575 x 630 x 820	90 / 150	3	2,1	3,5	6	20	51	230 V / 50 Hz	6 975,-	5 580,-
00010784	QQ - 50 + pompa	575 x 630 x 820	90 / 150	3	2,1	3,5	6	20	51	230 V / 50 Hz	6 931,-	5 545,-
00010785	QQ - 50T	575 x 630 x 820	90 / 150	4,9	2,1	5,4	6	20	51	400 V / 3N / 50 Hz	7 065,-	5 652,-
00010786	QQ - 50T + pompa	575 x 630 x 820	90 / 150	4,9	2,1	5,4	6	20	51	400 V / 3N / 50 Hz	7 011,-	5 609,-
00010787	QQ - 100	710 x 800 x 1450 - 1880	90 / 150	8	2,1	8,5	6	15	90	400 V / 3N / 50 Hz	11 011,-	8 809,-
00010788	QQ - 100 + pompa	710 x 800 x 1450 - 1880	90 / 150	8	2,1	8,5	6	15	90	400 V / 3N / 50 Hz	11 201,-	8 961,-



Piec konwekcyjno-parowy programowalny

- sterowanie cyfrowe
- pamięć: 99 programów po 9 kroków
- zintegrowany czujnik kontroli wilgotności w komorze gotowania
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- automatyczny przedgrzew
- manualny tryb gotowania
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- automatyczny elektrozwór
- tryb gotowania Delta-T
- automatyczne mycie
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora
- wewnętrzna sonda dostępna na zamówienie
- zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz

OPCJE:

- sonda termiczna: 849,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena	
						katalogowa	promocyjna
00010571	KPD - 511 AM	870 x 730 x 600	6,3	75	5 x (GN 1/1 - 60x40)	13 710,-	10 968,-
00010572	KPD - 711 AM	870 x 730 x 780	9,6	105	7 x (GN 1/1 - 60x40)	17 200,-	13 760,-
00010573	KPD - 1011 AM	870 x 730 x 980	12,6	110	10 x (GN 1/1 - 60x40)	18 570,-	14 856,-



od **10 968,-**
cena promocyjna
od **13 710,-**
cena katalogowa
KPD - 511 AM / 00010571



Czy wiesz, że ... ?

- wszystkie nasze piece wyposażone są w specjalne prowadnice dzięki którym można stosować pojemniki GN, jak i blachy cukiernicze 600x400
- piece KPD w standardzie wyposażone są w oszczędny system mycia automatycznego

Piec konwekcyjno-parowy

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozwór
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz



od **9 056,-**
cena promocyjna
od **11 320,-**
cena katalogowa
KPM - 511 / 00010537



Czy wiesz, że ... ?

- piece KPM posiadają dwie prędkości wentylatora, kłapkę kominka oraz płynne zaparowanie komory - cechy niespotykane w podobnych urządzeniach dostępnych na rynku w tym przedziale cenowym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena	
						katalogowa	promocyjna
00010537	KPM - 511	870 x 730 x 600	6,3	75	5 x (GN 1/1 - 60x40)	11 320,-	9 056,-
00010569	KPM - 711	870 x 730 x 780	9,6	105	7 x (GN 1/1 - 60x40)	14 490,-	11 592,-
00010570	KPM - 1011	870 x 730 x 980	12,6	110	10 x (GN 1/1 - 60x40)	16 470,-	13 176,-

Podstawa pod piec - 511 / 711 / 1011

- specjalna nierdzewna podstawa z prowadnicami

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000100	KPP - 511	830 x 580 x 850	1 105,-	884,-
00007330	KPP - 711 / 1011	830 x 580 x 700	1 105,-	884,-



884,-
cena promocyjna
1 105,-
cena katalogowa
KPP - 511 / 00000100



Szafa chłodnicza lakierowana - 130 l / 350 l / 570 l

- wentylowane chłodzenie
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R134a
- 3 przestawne ruszty

HR - 400

- 4 przestawne ruszty

HR - 600

- 4 przestawne ruszty
- możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu



od **1 224,-**
cena promocyjna
od **1 530,-** cena katalogowa
HR - 200 / 00009954



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zakres temp. °C	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00009954	HR - 200	600 x 585 x 855	0,12	130	44	+2 do +8	230 V / 50 Hz	1 530,-	1 224,-
00009956	HR - 400	600 x 585 x 1855	0,21	350	69	+2 do +8	230 V / 50 Hz	2 440,-	1 952,-
00009958	HR - 600	777 x 695 x 1895	0,185	570	90	+2 do +8	230 V / 50 Hz	3 150,-	2 520,-

Szafa mroźnicza lakierowana - 120 l / 340 l / 555 l

- wentylowane chłodzenie
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R134a
- 2 stałe ruszty

HF - 400

- 6 stałych rusztów

HF - 600

- 6 stałych rusztów
- możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu



od **1 368,-**
cena promocyjna
od **1 710,-** cena katalogowa
HF - 200 / 00009960



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zakres temp. °C	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00009960	HF - 200	600 x 585 x 855	0,15	120	45	-18 do -22	230 V / 50 Hz	1 710,-	1 368,-
00009962	HF - 400	600 x 585 x 1855	0,21	340	74	-18 do -22	230 V / 50 Hz	2 910,-	2 328,-
00009964	HF - 600	777 x 695 x 1895	0,35	555	94	-18 do -22	230 V / 50 Hz	3 620,-	2 896,-



Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l

Szafa mroźnicza GN 2/1 - 700 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R-134a

SZM - 700

- klasa klimatyczna: 5



3 504,-
cena promocyjna cena katalogowa
4 380,-
SZCH - 700 / 00010774



4 136,-
cena promocyjna cena katalogowa
5 170,-
SZM - 700 / 00011022

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zakres temp. °C	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00010774	SZCH - 700	730 x 845 x 2130	3	0,388	700 / 670	120	+1 do +8	230 V / 50 Hz	4 380,-	3 504,-
00011022	SZM - 700	730 x 845 x 2130	3	0,5	700	120	-22 do -17	230 V / 50 Hz	5 170,-	4 136,-

Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem lub wodą

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 4 kg / 310 szt.
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



od 2 625,-
cena promocyjna cena katalogowa
od 3 750,-
IMC - 2104 A / 00006301



Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Zdolność mrożenia kg/dobę	Pojemność zbiornika kostek kg/szt.	Zużycie wody l/kg	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00006301	IMC - 2104 A	355 x 404 x 590	powietrzem	0,32	21	4 / 310	4,5	3 750,-	2 625,-
00006302	IMC - 2104 W	355 x 404 x 590	wodą	0,32	21	4 / 310	20	3 750,-	2 625,-
00006242	IMC - 2809 A	390 x 460 x 690	powietrzem	0,37	28	9 / 530	5,1	4 600,-	3 220,-
00006311	IMC - 2809 W	390 x 460 x 690	wodą	0,37	28	9 / 530	14	4 600,-	3 220,-
00006312	IMC - 3316 A	500 x 580 x 690	powietrzem	0,37	33	16 / 950	3,3	5 250,-	3 675,-
00006313	IMC - 3316 W	500 x 580 x 690	wodą	0,37	33	16 / 950	13	5 250,-	3 675,-
00006316	IMC - 4625 A	500 x 580 x 800	powietrzem	0,5	46	25 / 1470	4	5 950,-	4 165,-
00006341	IMC - 4625 W	500 x 580 x 800	wodą	0,5	46	25 / 1470	14	5 950,-	4 165,-



Stół chłodniczy na sałatki

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- nierdzewna otwierana pokrywa
- pojemność GN:
- 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



2 224,-
cena promocyjna
2 780,- cena katalogowa
S-900 / 00001402



Stół do pizzy dwudrzwiowy

- automatyczne odmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R-134 A
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



2 448,-
cena promocyjna
3 060,- cena katalogowa
SP-902 / 00001406



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001406	SP-902	900 x 700 x 870	0,25	92

Stół chłodniczy - 3 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa w wym. GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę
- klasa klimatyczna: N
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



2 960,-
cena promocyjna
3 920,- cena katalogowa
SCH-3 / 00010902



Stół chłodniczy dwudrzwiowy

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nierdzewna płyta robocza
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



2 224,-
cena promocyjna
2 780,- cena katalogowa
ST-902 / 00001407



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zakres temp. °C
00010902	SCH-3	1365 x 700 x 850	0,3	380	90	+2 do +8

Witryna chłodnicza

- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- prawostronnie umieszczony agregat
- szklane higieniczne zamknięcie
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



od 1 350,-
cena promocyjna
od 1 812,- cena katalogowa
VSCH-120 / 00001403



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001403	VSCH-120	1200 x 380 x 400	0,34	3 x 1/3 - 150 + 1 x 1/2 - 150	1 812,-	1 350,-
00001404	VSCH-150	1500 x 380 x 400	0,34	5 x 1/3 - 150 + 1 x 1/2 - 150	2 110,-	1 688,-
00010993	NCH-3140	1408 x 395 x 465	0,17	6 x GN1/3-150	1 920,-	1 536,-



Garnek wysoki

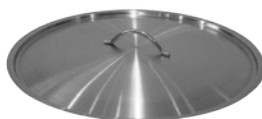
- trójwarstwowe dno - stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna
- IMPACT BONDING - unikalny system równomiernego rozpraszania ciepła
- wysokiej jakości garnek ze stali nierdzewnej
- solidne, nierdzewne uchwyty
- przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)



od 53,-
cena promocyjna
od 66,-
cena katalogowa
1615 / 00001521



Pokrywka



od 14,-
cena promocyjna
od 17,-
cena katalogowa
16 / 00001545



Indeks	Model	Wymiary mm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001545	16	Ø 160	17,-	14,-
00001546	20	Ø 200	21,-	17,-
00001547	24	Ø 240	25,-	20,-
00001548	28	Ø 280	33,-	26,-
00001549	32	Ø 320	42,-	34,-
00001550	36	Ø 360	50,-	40,-
00001551	40	Ø 400	61,-	49,-
00001552	45	Ø 450	71,-	57,-
00001553	50	Ø 500	84,-	67,-

Wózek kelnerski skręcany

- wykonany ze stali nierdzewnej
- zwarta i solidna konstrukcja
- przeznaczony do samodzielnego montażu

TRL - 3 KS

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

TRL - 2 KG

- duże zagłębienie półek pozwala na bezpieczny transport wszelkiego rodzaju produktów
- 4 kółka skrętne (wszystkie z hamulcem)



od 330,-
cena promocyjna
od 505,-
cena katalogowa
TRL - 3 KS / 00010600



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001521	1615	Ø 160 x 145	2,9	66,-	53,-
00001523	2017	Ø 200 x 170	5,3	99,-	107,-
00001526	2419	Ø 240 x 195	8,8	134,-	140,-
00001529	2823	Ø 280 x 230	14,2	175,-	190,-
00001532	3228	Ø 320 x 275	22,1	238,-	326,-
00001535	3629	Ø 360 x 290	29,5	408,-	412,-
00006027	3636	Ø 360 x 360	36,6	515,-	374,-
00006028	4040	Ø 400 x 400	50	468,-	414,-
00001539	4528	Ø 450 x 280	44	517,-	496,-
00001540	5030	Ø 500 x 300	58	620,-	661,-
00001572	4544	Ø 450 x 450	70	826,-	840,-
00001573	5050	Ø 500 x 500	100	1 050,-	71,-
00001522	2013	Ø 200 x 130	4,1	89,-	89,-
00001525	2415	Ø 240 x 150	7	111,-	118,-
00001528	2817	Ø 280 x 170	11	147,-	154,-
00001531	3219	Ø 320 x 190	15	192,-	238,-
00001534	3622	Ø 360 x 220	23	297,-	325,-
00001537	4025	Ø 400 x 250	32	406,-	373,-
00001538	4522	Ø 450 x 220	35	466,-	77,-
00001524	2411	Ø 240 x 105	5	96,-	105,-
00001527	2812	Ø 280 x 120	7,4	131,-	147,-
00001530	3215	Ø 320 x 150	12,1	184,-	210,-
00001533	3617	Ø 360 x 170	17,3	263,-	259,-
00001536	4019	Ø 400 x 190	25	324,-	

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- możliwość ogrzewania talerzy kwadratowych i okrągłych
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę

1 120,-
cena promocyjna
1 400,-
cena katalogowa
OTS - 48 / 00000276



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność szt.	Waga kg	Zakres temp. °C
00000276	OTS - 48	400 x 420 x 860	0,75	60 talerzy	25,6	20 - 90

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Odległość między półkami cm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00010600	TRL - 3 KS	850 x 520 x 950	3	27	505,-	330,-
00011078	TRL - 2 KG	850 x 450 x 895	2	42	474,-	379,-



Frytownica elektryczna - 5 l / 8 l / 8 + 5 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania oraz wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej

FE - 04 S

- wymiary kosza: 13 x 23,5 x 10 cm

FE - 07 T

- podwyższona moc
- wymiary kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

FE - 74

- wymiary kosza:
13 x 23,5 x 10 cm
21 x 23,5 x 10 cm

Czy wiesz, że ... ?

- frytownice Red Fox z linii FE wyposażone są w specjalny wspornik grzałek, dzięki któremu uzyskaliśmy prawdziwą zimną strefę. Dzięki temu systemowi olej lub frytura będą dłużej przydatne do użycia. Warto zwrócić uwagę jak to wygląda w innych frytownicach na rynku



Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość koszy	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zakres temp. °C	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000224	FE - 04 S	180 x 420 x 300	1	3	4 - 5	5,7	50 - 190	230 V / 50 Hz	714,-	571,-
00000227	FE - 07 T	270 x 420 x 300	1	6	7 - 8	9,4	50 - 190	400 V / 3N / 50 Hz	1 180,-	944,-
00000234	FE - 74	450 x 420 x 300	2	2,1+3	4 - 5 / 7 - 8	11	50 - 190	230 V / 50 Hz	1 490,-	1 192,-

Frytownica elektryczna trójfazowa - 16 l / 30 l

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków

FE - 30 T

- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm

FE - 60 T

- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm

Czy wiesz, że ... ?

- dzięki zastosowaniu wydłużonej grzałki, silikonowego (nie gumowego) przewodu zasilającego z ochroną przeciw wilgoci oraz odpornych na tłuszcz przewodów wewnętrznych, uzyskaliśmy długotrwałą wytrzymałość i niezawodność przewyższającą bieżącą konkurencję



Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość koszy	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zakres temp. °C	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000237	FE - 30 T	540 x 450 x 370	1	9	16	15,8	50 - 190	400 V / 3N / 50 Hz	2 280,-	1 824,-
00000238	FE - 60 T	670 x 650 x 370	1	15	30	25	50 - 190	400 V / 3N / 50 Hz	3 450,-	2 760,-

Półka odkładcza do FE - 30 / FE - 60 / FE - 60/P

- półka odkładcza do frytownicy
- wykonanie nierdzewne 18/10, grubość 1 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000240	OP - 30	525 x 265 x 260	2,7	285,-	228,-
00000241	OP - 60	525 x 465 x 260	4	358,-	286,-



od **571,-**
cena promocyjna
od **714,-**
cena katalogowa
FE - 04 S / 00000224



1 824,-
cena promocyjna
2 280,-
cena katalogowa
FE - 30 T / 00000237



od **228,-**
cena promocyjna
od **285,-**
cena katalogowa
OP - 30 / 00000240



Frytownica na ryby

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej



856,-
cena promocyjna
~~1 070,-~~ cena katalogowa
FE - 08 / 00007913



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość koszy	Zakres temp. °C
00007913	FE - 08	210 x 520 x 300	8	230 V / 50 Hz	3,4	7,7	1	50-190

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający



od 462,-
cena promocyjna
~~od 578,-~~ cena katalogowa
EF - 5 E / 00007460



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00007460	EF - 5 E	180 x 420 x 300	5	230 V / 50 Hz	2,1	5	13 x 24 x 10	578,-	462,-
00007462	EF - 8 E	270 x 420 x 300	8	230 V / 50 Hz	3	6,7	21 x 24 x 10	662,-	530,-

Frytownica gazowa

- wymiary wanny w cm: 22 x 35 x 25 h
- wymiary kosza w cm: 20 x 30 x 10 h
- pojedyncze lub podwójne komory
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności



od 4 128,-
cena promocyjna
~~od 5 160,-~~ cena katalogowa
FQ - 4 G / 00000764



Czy wiesz, że ... ?

- jeśli przygotujesz we frytownicy różne produkty - warzywa, mięsa, ryby - chcesz zapobiec przenikaniu się zapachów. Aby zniwelować woń potrawy w tłuszczu, usmaż w nim czerstwą bułkę lub kromkę chleba. Podobnie działa natka pietruszki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kcal/h	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000764	FQ - 4 G	400 x 700 x 290	6020	7	10	30	5 160,-	4 128,-
00000765	FQ - 6 G	600 x 700 x 290	6020	14	2x 10	48,5	8 550,-	6 840,-

Podstawa

- solidna podstawa otwarta pod urządzenia z linii 700
- konstrukcja rurowa
- regulowana wysokość nóg



od 602,-
cena promocyjna
~~od 753,-~~ cena katalogowa
S - 4 / 00000771



Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000771	S - 4	400 x 535 x 580	19,5	753,-	602,-
00000772	S - 6	600 x 535 x 580	23	826,-	661,-



Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

FTHRC - 60 E

- płyta robocza chromowana
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Czy wiesz, że ... ?

- dzięki chromowanej powłokę więcej energii przekazywanej jest do produktu a nie do otoczenia, co znacząco wpływa na oszczędność energii oraz redukuje nagrzewanie się pomieszczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Zakres temp. °C	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000356	FTH - 30 E	330 x 530 x 220	33 x 48	230 V / 50 Hz	3	23,7	gładka	50-300	1 070,-	856,-
00000360	FTH - 60 E	660 x 530 x 220	65 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	6	40,6	gładka	50-300	1 730,-	1 384,-
00000363	FTHRC - 60 E	660 x 530 x 220	65 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	50-300	2 870,-	2 296,-

od **856,-**
cena promocyjna
od **1 070,-** cena katalogowa
FTH - 30 E / 00000356



Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- piezoe zapalanie

FTHRC - 60 G

- płyta robocza chromowana
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Czy wiesz, że ... ?

- utrzymanie w czystości płyty pokrytej chromem jest dużo prostsze - nie wymaga konserwacji tłuszczem
- najszybszym sposobem na wyczyszczenie płyty jest rozgrzanie jej do 60 °C, a następnie wylanie na nią roztworu wody z octem w stosunku 9:1

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000364	FTH - 30 G	330 x 580 x 220	33 x 48	4	24,3	gładka	1 400,-	1 120,-
00000370	FTHR - 60 G	660 x 580 x 220	65 x 48	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana	2 870,-	2 296,-
00000371	FTHRC - 60 G	660 x 580 x 220	65 x 48	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	3 580,-	2 864,-

od **1 120,-**
cena promocyjna
od **1 400,-** cena katalogowa
FTH - 30 G / 00000364



Ocieraczka lakierowana do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5 - 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min.
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik



od **3 208,-**
cena promocyjna
od **4 010,-**
cena katalogowa
SKBZ 6 L / 00000252



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	0,35	6	51	400 V / 3N / 50 Hz	4 010,-	3 208,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	0,55	12	62	400 V / 3N / 50 Hz	4 570,-	3 656,-

Separator do obierzyn

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne

LS 1N

- do obieraczek 12, 20, 40
- pojemność: 17 / 9,2 l

LS 2N

- do obieraczek 6
- pojemność: 13 / 6,1 l



od **333,-**
cena promocyjna
od **416,-**
cena katalogowa
LS 1N / 00000261



Indeks	Model	Wymiary mm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000261	LS 1N	352 x 325 x 330	416,-	333,-
00000263	LS 2N	352 x 325 x 230	365,-	292,-

Kuter - 3,5 / 6 / 8 l

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 3,5 - 8 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- ostry nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- zasilanie: 230 V / 50 Hz



od **2 664,-**
cena promocyjna
od **3 330,-**
cena katalogowa
PSP - 500 / 230V / 00000091



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000091	PSP - 500 / 230V	240 x 240 x 400	0,55	3,5	3 330,-	2 664,-
00000092	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 440	1,1	6	3 860,-	3 088,-
00000093	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 550	1,1	8	4 160,-	3 328,-

Kebab - grill gazowy

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- płynna regulacja mocy palnika
- napęd igły umieszczony na dole urządzenia
- regulacja odległości igły od palników
- płyty szamotowe
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- szuflada na tłuszcz
- szufelka do mięsa
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz PB
- + dysze na gaz ziemny GZ-50



3 736,-
cena promocyjna
od **4 670,-**
cena katalogowa
DG - 6 A / 00000334



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00000334	DG - 6 A	530 x 640 x 830	10,5	27	230 V / 50 Hz

Czy wiesz, że ... ?

- dzięki precyzyjnej regulacji pozycji igły oraz oddzielnemu sterowaniu poszczególnych stref grzewczych, kebabsy RM GASTRO są wyjątkowo oszczędne w energię elektryczną
- umiejscowienie silnika poniżej palników lub grzałek znacznie wydłuża jego żywotność (silnik nie jest narażony na wysoką temperaturę i opary tłuszczu)



Pakowarka próżniowa

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca



od 5 005,-
cena promocyjna
od 7 150,-
cena katalogowa
VBN - 6 / 00009740



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Szerokość listwy zgrzewającej mm	Waga kg	Wydajność pompy próżniowej mc/h	Wymiary wewnętrzne mm	Zasilanie eL V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00009740	VBN - 6	334 x 443 x 439	0,12	250	34	6	260 x 330 x 95 + 65 h	230 V / 50 Hz	7 150,-	5 005,-
00009742	VBN - 12	394 x 463 x 468	0,25	310	47	12	320 x 350 x 115 + 65 h	230 V / 50 Hz	8 550,-	5 985,-

Worki do pakowarki próżniowej

- przezroczyste
- specjalna folia dostosowana do pakowarek próżniowych
- opakowanie 100 szt.



od 14,-
cena promocyjna
od 20,-
cena katalogowa
WPP - 1 / 00007927



Indeks	Model	Wymiary mm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00007927	WPP - 1	160 x 240	20,-	14,-
00000323	WPP - 2	237 x 318	50,-	35,-
00007928	WPP - 3	400 x 400	90,-	63,-

Czy wiesz, że ... ?

- przepisy sanitarne nie pozwalają na przechowywanie produktów mięsnych i rybnych w jednej lodówce lub szafie chłodniczej, chyba, że są one zapakowane próżniowo
- jeśli pakujemy próżniowo lub marynujemy potrawę z cytryną, należy użyć żółtej części skórkki. Biała część nada potrawie gorzkiego smaku.

Czy wiesz, że ... ?

- korzystając ze swojego smartfona z systemem Android możesz mieć dostęp online do wszystkich naszych produktów - wystarczy, że zainstalujesz aplikację RM Gastro Mobile dostępną w sklepie Google Play
- jeśli przy pomocy naszej aplikacji zeskanujesz kod QR znajdujący się przy produkcie z ulotki lub naszego katalogu, momentalnie uzyskasz dostęp do następujących informacji:
 - charakterystyka i parametry produktu
 - karta katalogowa
 - deklaracja zgodności
 - instrukcja użytkownika
 - zdjęcie produktu



RM GASTRO

Producent urządzeń gastronomicznych

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń, Polska

+48 33 854 73 26
+48 33 854 70 52
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl