



12
miesięcy



GRATIS* przedłużenie gwarancji o 12 miesięcy dla zabezpieczenia bezawaryjnej pracy.

*Koniecznym warunkiem skorzystania z gratisów jest udokumentowana sprzedaż do szkoły, przedszkola lub żłobka.



GRATIS* szkolenie kucharskie pod kątem żywienia dzieci oraz książka przepisów dla pieca REDFOX.

RM GASTRO

PIERWSZORZĘDNE KUCHNIE.
DLA PRAWDZIWYCH PROFESJONALISTÓW.

SPECJALNA PROMOCJA

ważna do 31 grudnia 2017

Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

Jak gotować według norm dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym?



Tłuszcze w codziennej diecie dzieci?

Jak gotować bez tłuszczu lub ograniczyć go w smażeniu, pieczeniu, duszeniu?



Odpowiedzi na te i podobne problematyczne pytania pomogą Państwu znaleźć Eksperci kulinarni RM GASTRO.



Po zakupie pieca konwekcyjno-parowego, nasi **Eksperci Kulinarni**, pomogą osobom odpowiedzialnym za żywienie dzieci, stworzyć odpowiednie programy zdrowego gotowania, doradzą jak zgodnie z normą karmić podopiecznych.

Szkolenie Kucharskie o wartości 500 zł, obejmujące konsultację oraz przygotowanie menu dla dzieci, otrzymasz od nas **gratis***.

Damy Ci też **poręczny folder** zawierający ponad **30 receptur** przygotowanych specjalnie dla zakupionego pieca, żeby rozpoczęcie pracy z urządzeniem było łatwe i smaczne!



JEDNO URZĄDZENIE - NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI

Piece konwekcyjno - parowe REDFOX KPM i KPD

Piece z linii REDFOX dostępne są w dwóch wariantach: ze sterowaniem manualnym lub w pełni cyfrowym – programowalnym. Panel cyfrowy wyposażony jest w czytelne przyciski dotykowe, możliwość programowania 99 programów w 9 krokach, procentową kontrolę zaparowania komory pieca, kilka prędkości wentylatora oraz gotowanie z sondą lub w trybie Delta-T.

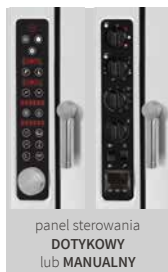
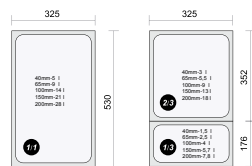
Komora pieców z zaokrąglonymi narożnikami dla zapewnienia maksymalnej higieny, regulowane nóżki oraz prowadnice pieca w pełni demontowalne. Drzwi z podwójną szybą, silikonową uszczelką oraz kanałem powietrznym zapewniają dobrą wentylację oraz bezpieczną temperaturę powierzchni szkła. Boczne uwolnienie powietrza przy otwarciu drzwi zwiększa komfort i bezpieczeństwo obsługi.



GOTOWANIE = BRAK UŻYCIA TŁUSZCZU
NA PARZE = NISKIE UBYTKI WAGOWE
= ZACHOWANIE BARWY I SMAKU POTRAWY
= ZACHOWANIE SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH I MINERAŁÓW

AKESORIA:

- GN NIERDZEWNY
przygotowanie: mięsa duszone - zrazy, pieczeń, zapiekanki ziemniaczane i makaronowe, ryże, kasze, ryby porcjowane lub w całości, pierogi
- GN TEFLONOWY NA JAJA
przygotowanie: jaja, placki, racuchy
- BLACHA DO ODPIEKU PIECZYWA
przygotowanie: pieczywo, ciastka, rogaliki, kruche ciasto
- RUSZT
przygotowanie: grillowane mięsa i ryby, kurczaki, szaszłyki, steki
- KOSZ NA FRYTKI
przygotowanie: opiekane ziemniaki, frytki



Piec konwekcyjno-parowy - ZESTAW

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- manualne sterowana klapka kominka



Szkolenie kucharskie i książka z przepisami do pieca **GRATIS*** - informacja na stronie 2.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa zestawu	Cena promocyjna zestawu
00010537	KPM - 511	870 x 730 x 600	6,3	5 x (GN 1/1 - 60x40)	75	400 V / 3N / 50 Hz	13 948,-	10 740,-
00010569	KPM - 711	870 x 730 x 780	9,6	7 x (GN 1/1 - 60x40)	105	400 V / 3N / 50 Hz	17 148,-	13 204,-
00010570	KPM - 1011	870 x 730 x 980	12,6	10 x (GN 1/1 - 60x40)	110	400 V / 3N / 50 Hz	19 148,-	14 744,-



W skład zestawu wchodzi:

- piec konwekcyjno - parowy KPM
- podstawa nierdzewna pod piec
- uzdatniacz wody J - 8M
- sól tabletkowa - 25 kg
- komplet 7 szt. dedykowanych pojemników GN 1/1 - 40 mm - ścianka o grubości 0,8 mm zapewnia większą odporność na wysokie temperatury



od 12 711,-

cena promocyjna cena katalogowa

od 16 508,-

KPD - 511 AM / 00010571

Piec konwekcyjno-parowy programowalny - ZESTAW

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

OPCJE:

- sonda termiczna



Szkolenie kucharskie i książka z przepisami do pieca **GRATIS*** - informacja na stronie 2.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa zestawu	Cena promocyjna zestawu
00010571	KPD - 511 AM	870 x 730 x 600	6,3	5 x (GN 1/1 - 60x40)	75	400 V / 3N / 50 Hz	16 508,-	12 711,-
00010572	KPD - 711 AM	870 x 730 x 780	9,6	7 x (GN 1/1 - 60x40)	105	400 V / 3N / 50 Hz	20 038,-	15 429,-
00010573	KPD - 1011 AM	870 x 730 x 980	12,6	10 x (GN 1/1 - 60x40)	110	400 V / 3N / 50 Hz	21 608,-	16 638,-



W skład zestawu wchodzi:

- piec konwekcyjno - parowy KPD
- płyn do mycia automatycznego 5 kg
- podstawa nierdzewna pod piec
- uzdatniacz wody J - 8M
- sól tabletkowa - 25 kg
- komplet 7 szt. dedykowanych pojemników GN 1/1 - 40 mm - ścianka o grubości 0,8 mm zapewnia większą odporność na wysokie temperatury



Zmywarka do szkła i naczyń / kapturowa - ZESTAW

od **5 484,-**
cena promocyjna
od **7 122,-** cena katalogowa
QQ - 50 / 00010783



- zmywarka do szkła i naczyń - wymiar kosza 50 x 50 cm
- intuicyjny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- tłoczona wanna
- filtr wanny myjącej
- ramiona płuczące górne i dolne
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczającego
- 2 cykle mycia: 90 i 150 sekund
- prowadnice koszy
- wysokość drzwi 365 mm QQ-50 / 410 mm QQ-100
- głębokość kaptura QQ-100: 740 mm
- pojemność bojlera 6 l / 3,0 kW
- pojemność wanny 20 l / 2,1 kW

W ZESTAWIE:

- 1x kosz płaski
- 1x kosz na talerze (18)
- pojemnik na sztućce (tylko QQ-100)
- przewody zasilania el.
- doprowadzenia wody i odpływu



W skład zestawu wchodzi:

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



Dwukrotnie dłuższy okres
bezpiecznego użytkowania
przez **darmowe przedłużenie
gwarancji** o dodatkowe
12 miesięcy.*



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	7 122,-	5 484,-
00010784	QQ - 50 + pompa	575 x 630 x 820	90 / 150	3	2,1	3,5	6	20	51	230 V / 50 Hz	7 177,-	5 526,-
00010785	QQ - 50T	575 x 630 x 820	90 / 150	4,9	2,1	5,4	6	20	51	400 V / 3N / 50 Hz	7 202,-	5 546,-
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	7 247,-	5 580,-
00010787	QQ - 100	710 x 800 x 1450 - 1880	90 / 150	8	2,1	8,5	6	15	90	400 V / 3N / 50 Hz	11 117,-	8 560,-
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	11 247,-	8 660,-



Termos stalowy

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport



od 432,-
cena promocyjna
od 561,-
cena katalogowa
TM - 5 / 00001857



Termos lakierowany

- wykonany ze stali - malowany proszkowo
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- wyciagany pojemnik ze stali nierdzewnej



od 284,-
cena promocyjna
od 369,-
cena katalogowa
TL - 5 / 00001849



Indeks	Model	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001857	TM - 5	5	561,-	432,-
00001858	TM - 10	10	739,-	569,-
00001859	TM - 20	20	1 050,-	809,-

Indeks	Model	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001849	TL - 5	5	369,-	284,-
00001850	TL - 10	10	485,-	373,-
00001851	TL - 20	20	651,-	501,-
00001852	TL - 40	40	922,-	710,-

Termos stalowy z kranem
TOMLINSON

- wykonany ze stali nierdzewnej
- kran TOMLINSON umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu
- do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport



od 598,-
cena promocyjna
od 777,-
cena katalogowa
TMT - 5 / 00001860



Termos stalowy z kranem

- wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowy kran umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu
- do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- stalowy kran odporny na uszkodzenia mechaniczne



od 535,-
cena promocyjna
od 695,-
cena katalogowa
TMK - 5 / 00001863



Indeks	Model	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001860	TMT - 5	5	777,-	598,-
00001861	TMT - 10	10	1 040,-	801,-
00001862	TMT - 20	20	1 290,-	993,-

Indeks	Model	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00001863	TMK - 5	5	695,-	535,-
00001864	TMK - 10	10	935,-	720,-
00001865	TMK - 20	20	1 250,-	963,-



Garnek z pokrywką

- wysokiej jakości garnek ze stali nierdzewnej
- solidne, nierdzewne uchwyty
- przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)
- specjalny pierścień wzmacniający konstrukcję



od 185,-
cena promocyjna
od 240,-
cena katalogowa
2525 - P / 00010575



Termos stalowy

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu 6-8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiające wygodny transport



od 484,-
cena promocyjna
od 628,-
cena katalogowa
TS - 10 / 00007409



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00010575	2525 - P	Ø 250 x 250	12	240,-	185,-
00010576	2828 - P	Ø 280 x 280	17	290,-	223,-
00010577	3222 - P	Ø 320 x 220	17,5	330,-	254,-
00010578	3030 - P	Ø 300 x 300	21	320,-	246,-
00010579	3624 - P	Ø 360 x 240	23	430,-	331,-
00010580	3232 - P	Ø 320 x 320	25,5	380,-	293,-
00010581	4026 - P	Ø 400 x 260	32	499,-	384,-
00010582	3636 - P	Ø 360 x 360	35,5	507,-	390,-
00010583	4040 - P	Ø 400 x 400	50	511,-	393,-
00010584	4545 - P	Ø 450 x 450	71,5	689,-	531,-
00010585	5050 - P	Ø 500 x 500	98	839,-	646,-

Indeks	Model	Pojemność l	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00007409	TS - 10	10	628,-	484,-
00007410	TS - 15	15	688,-	530,-
00007411	TS - 20	20	754,-	581,-
00007412	TS - 30	30	1 020,-	785,-

Podgrzewacz do mleka

- idealne rozwiązanie dla bufetów śniadaniowych, jednostek oświatowych
- wykonany ze stali nierdzewnej
- grzanie: pośrednie



847,-
cena promocyjna
1 100,-
cena katalogowa
PM - 1 / 00024022



Mikser uniwersalny

- cyfrowy timer
- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: miesadło, hak, różga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży



3 082,-
cena promocyjna
4 600,-
cena katalogowa
RM - 800 / 00000045



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp. °C	Zasilanie el. V/Hz
00024022	PM - 1	240 x 350 x 510	1	5	do 65	230 V / 50 Hz

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00000045	RM - 800	300 x 400 x 580	0,18	8	29	230 V / 50 Hz



Ocieraczka nierdzewna 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 wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik



od **4 712,-**
cena promocyjna cena katalogowa
od **6 120,-**
SKBZ 6 N / 00000256



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000256	SKBZ 6 N	550 x 670 x 750	0,35	6	51	400 V / 3N / 50 Hz	6 120,-	4 712,-
00000257	SKBZ 12 N	700 x 700 x 950	0,55	12	62	400 V / 3N / 50 Hz	6 760,-	5 205,-
00000258	SKBZ 20 N	750 x 800 x 950	0,55	20	72	400 V / 3N / 50 Hz	7 960,-	6 129,-
00000259	SKBZ 40 N	880 x 780 x 1000	1,1	40	85	400 V / 3N / 50 Hz	10 970,-	8 447,-

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 **3 149,-**
cena promocyjna cena katalogowa
od **4 090,-**
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	4 090,-	3 149,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	0,55	12	62	400 V / 3N / 50 Hz	4 670,-	3 596,-
00000254	SKBZ 20 L	750 x 800 x 950	0,55	20	72	400 V / 3N / 50 Hz	5 470,-	4 212,-
00000255	SKBZ 40 L	880 x 780 x 1000	1,1	40	85	400 V / 3N / 50 Hz	7 550,-	5 814,-

Separator do obierzyn

- do oddzielania obierzyn
- wykonanie nierdzewne
- model LS 1N - do obieracek 12, 20, 40 - pojemność: 17 / 9,2 l
- model LS 2N - do obieracek 6 - pojemność: 13 / 6,1 l



od **335,-**
cena promocyjna cena katalogowa
od **435,-**
LS 1N / 00000261



Indeks	Model	Wymiary mm	Cena katalogowa	Cena promocyjna
00000261	LS 1N	352 x 325 x 330	435,-	335,-
00000263	LS 2N	352 x 325 x 230	382,-	294,-



RM GASTRO

Producent urządzeń gastronomicznych

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

+48 603 05 24 29
+48 33 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

