



Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

# OFERTA PROMOCYJNA

ważna do 31 marca 2018



PIZZERIA

## Piec do pizzy 1-poziomowy

**3 059,-**  
cena promocyjna  
~~4 000,-~~ cena katalogowa  
 E-4 / 00006542

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- izolacja o grubości 50 mm
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr i oświetlenie komory
- ryflowana od dołu płyta szamotowa
- powiększona komora - maksymalny wymiar pizzy 35 cm
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

### Czy wiesz, że...

Wentylowane płyty szamotowe pomagają w równomiernym rozprowadzeniu temperatury w komorze.



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt. / śr. cm	Moc kW	Waga kg
00006542	E - 4	980 x 920 x 420	4 x 35	4,8	54,2

## Piec do pizzy 2-poziomowy

**4 848,-**  
cena promocyjna  
~~6 340,-~~ cena katalogowa  
 E-8 / 00006543

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- powiększona komora - maksymalny wymiar pizzy 35 cm
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt. / śr. cm	Moc kW	Waga kg
00006543	E - 8	980 x 920 x 760	2 x 4 x 35	9,6	128,5

## Piec do pizzy 1-poziomowy

**2 363,-**  
cena promocyjna  
~~3 090,-~~ cena katalogowa  
 E-4/50 / 00022124

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr i oświetlenie komory
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50 - 450 °C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

### Czy wiesz, że...

Dzięki kominkowi pizza będzie idealnie chrupiąca.



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg
00022124	E 4/50	830 x 665 x 412	550 x 550 x 150	4	39

## Piec do pizzy 2-poziomowy

**4 198,-**  
cena promocyjna  
~~5 490,-~~ cena katalogowa  
 E-8/50 / 00021882

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- termostat dla każdej komory
- regulacja temperatury 50 - 450 °C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg
00021882	E 8/50	830 x 665 x 763	550 x 550 x 150	8	78

## Piec do pizzy 1-poziomowy

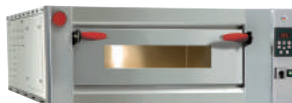
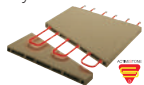
**8 516,-**  
ceną promocyjną  
~~12 700,-~~ ceną katalogową  
 D-4 PYRALIS /  
 00024131

- płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm
- 6x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne
- 6x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne

### Czy wiesz, że...

Nowe piece do pizzy PYRALIS mają całą komorę wyłożoną szamotem.

Płyta ActiveStone:



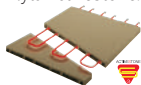
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024131	D - 4 PYRALIS	1090 x 1010 x 400	6,6	136

## Piec do pizzy 2-poziomowy

**14 149,-**  
ceną promocyjną  
~~21 100,-~~ ceną katalogową  
 D-8 PYRALIS /  
 00024135

- ActiveStone - płyty szamotowe dolne o grubości 22 mm w każdej komorze
- 6x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne
- 6x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne

Płyta ActiveStone:



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024135	D-8 PYRALIS	1090 x 1010 x 720	13,2	225

Komora pieców do pizzy z pełnym szamotem:



## Podstawa pod piec do pizzy

- podstawa pod piec do pizzy E
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

**658,-**  
ceną promocyjną  
~~860,-~~ ceną katalogową  
 S-4 / 00000467



Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000467	S - 4	980 x 830 x 960	54,2

## Podstawy nierdzewne

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

**od 1 542,-**  
ceną promocyjną  
~~od 2 300,-~~ ceną katalogową



Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007958	SN/DS - PYR - 4	1060 x 850 x 1050	1 542,-
00009841	SN/DS - PYR - 8	1060 x 850 x 850	1 475,-

## Mikser spiralny 10 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nożyki
- wsad 8 kg ciasta przy 55% zawartości wody

**2 562,-**  
cena promocyjna  
~~3 350,-~~ cena katalogowa  
 HTF 10 / 00022129



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022129	HTF 10	280 x 550 x 567	ø26 x 20 h	0,37	36

## Mikser spiralny trójfazowy 20 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- 4 kółka
- wsad 18 kg ciasta przy 55% zawartości wody

**3 479,-**  
cena promocyjna  
~~4 550,-~~ cena katalogowa  
 HTF 20T / 00022134



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022134	HTF 20 T	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,75	65

## Forma oksydowana

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

**od 9,-**  
cena promocyjna  
~~od 12,-~~ cena katalogowa



Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 240 x 25	9,-
00007321	FO26	Ø 260 x 25	11,-
00007322	FO28	Ø 280 x 25	12,-
00007323	FO30	Ø 300 x 25	13,-
00007325	FO34	Ø 340 x 25	15,-
00007326	FO36	Ø 360 x 25	17,-
00007327	FO40	Ø 400 x 25	21,-
00007328	FO45	Ø 450 x 25	28,-

## Łopata do pizzy

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

**106,-**  
cena promocyjna  
~~138,-~~ cena katalogowa  
 ŁP-1 / 00007308



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty mm
00007308	ŁP - 1	310 x 1300	310 x 340

## Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym

- skrobak ze stali nierdzewnej
- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- zalecane gdy wypiek odbywa się bezpośrednio na płycie szamotowej

**106,-**  
cena promocyjna  
~~138,-~~ cena katalogowa  
 ŁP-1 / 00007308



Indeks	Model	Wymiary mm
00007310	SZ - R	750



FAST FOOD

## Frytownia elektryczna 8 l trójfazowa

**933,-**  
cena promocyjna / cena katalogowa  
~~1 220,-~~

FE-07T / 00000227

### Czy wiesz, że...

Nierdzewna osłona grzałek gwarantuje nie tylko wzmocnienie konstrukcji grzałek, ale również zapobiega uszkodzeniom mechanicznym podczas codziennej pracy (wkładania i wyjmowania kosza).



- „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
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: **109,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000227	FE - 07 T	270 x 420 x 300	6	9,4

## Frytownia elektryczna 5 + 5 l

**1 124,-**  
cena promocyjna / cena katalogowa  
~~1 470,-~~

FE-44S / 00000229

- „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
- wymiar kosza: 2x 13 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: 95,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000229	FE - 44 S	360 x 420 x 300	2x 3	11

## Frytownia elektryczna 8 + 5 l

**1 185,-**  
cena promocyjna / cena katalogowa  
~~1 550,-~~

FE-74 / 00000234

### Czy wiesz, że...

Aby panierowane potrawy nie przywieraly do kosza wrzuc je bezpośrednio do rozgrzanej frytury. Układanie w zimnym koszu jest najczęstszą przyczyną przywierania!



- „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
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10cm
- cena dodatkowego kosza: 95,-
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10cm
- cena dodatkowego kosza: 109,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000234	FE - 74	450 x 420 x 300	2,1 + 3	11

## Frytownia elektryczna trójfazowa

**1 774,-**  
cena promocyjna / cena katalogowa  
~~2 320,-~~

FE-30T / 00000237

### Czy wiesz, że...

Urządzenie można również wykorzystać do smażenia pączków. Można usmażyć około 8 sztuk średniej wielkości!



- 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
- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm
- cena dodatkowego kosza: 245,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000237	FE - 30 T	540 x 450 x 370	9	15,8

## Rolkowy opiekacz parówek

- wykonanie nierdzewne
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 8 rolek o długości 35 cm



**1 950,-**  
cena promocyjna  
~~2 550,-~~ cena katalogowa  
 CW-8 / 00000405

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000405	CW - 8	460 x 350 x 200	1,8	11,5

## Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kielbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- dodatkowe koszty w cenie 205,-



**826,-**  
cena promocyjna  
~~1 080,-~~ cena katalogowa  
 HD-3N / 00000392

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000392	HD - 3N	300 x 480 x 350	1,1	9,4

## Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 0 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka



**1 048,-**  
cena promocyjna  
~~1 370,-~~ cena katalogowa  
 PS-2010L / 00000342

### Czy wiesz, że...

Wysoka jakość płyt grzewczych powoduje nie tylko ich szybkie nagrzanie ale również długotrwałe utrzymanie wysokiej temperatury. Dzięki temu zwiększona jest oszczędność urządzenia, która sięga nawet do 40% w porównaniu do innych urządzeń tego typu.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000342	PS - 2010 L	310 x 410 x 200	3	16,3

## Naleśnikarka

- żeliwna powierzchnia
- regulacja temperatury 50 - 270 °C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie walek do rozprzodzenia ciasta i łopatką do naleśników
- średnica 35 cm



**1 109,-**  
cena promocyjna  
~~1 450,-~~ cena katalogowa  
 CRE-135 / 00000387

### Czy wiesz, że...

Na tym urządzeniu z powodzeniem zrobisz również placki ziemniaczane, racuchy i tortille.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000387	CRE - 135	380 x 380 x 190	2,4	16



## Kebab - grill elektryczny

od **2 593,-**  
cena promocyjna  
cena katalogowa  
 od **3 340,-**

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- trzystopniowe sterowanie mocy grzałek
- napęd igły umieszczony na dole urządzenia
- regulacja odległości igły od grzałek
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły w celu utrzymania pionu wsadu
- specjalnej długości wyprofilowane grzałki
  - idealny rozkład temperatur
- szuflada na tłuszcz
- łopatką na mięso
- gniazdo 230 V do podłączenia noża elektrycznego



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000328	DE - 1 A	530 x 640 x 670	400 V /3N/ 50 Hz	4,9	31	2 593,-
00000329	DE - 2 A	530 x 640 x 830	400 V /3N/ 50 Hz	6,6	35	3 059,-
00000330	DE - 3 A	530 x 640 x 990	400 V /3N/ 50 Hz	9,9	40	3 556,-
00000331	DE - 4 A	530 x 640 x 1150	400 V /3N/ 50 Hz	11,5	50	4 061,-

## Kebab - grill elektryczny

od **3 261,-**  
cena promocyjna  
cena katalogowa  
 od **4 200,-**

- 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
- łopatką na mięso
- gniazdo 230 V do podłączenia noża elektrycznego
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

**Czy wiesz, że...**

Tylną ściankę można przysunąć do igły w miarę zmniejszania się kawałka mięsa dzięki temu oszczędzamy na zużyciu energii.



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000333	DG - 4 A	530 x 640 x 670	7	45	3 261,-
00000334	DG - 6 A	530 x 640 x 830	10,5	27	3 704,-
00000335	DG - 8 A	530 x 640 x 990	14	29	4 201,-
00000336	DG - 10 A	530 x 640 x 1150	17,5	35	5 156,-

## Salamander cyfrowy automatyczny

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- 3 elementy grzewcze, 7 wariantów grzania
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- ekstra szybki nagrzew - 200 °C w 8 sekund
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 2/3 lub GN 1/1
- automatyczne wyłączenie urządzenia po skończonym cyklu, sygnał akustyczny
- detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączenie grzałek
- funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40 - 70 °C, 8 stopniowa

**8 188,-**
cenia promocyjna
**12 000,-**
cenia katalogowa

SD37 / 00023998

### Czy wiesz, że...

Wszystkie salamandry RM Gastro osiągną temperaturę 200 °C w 8 sekund!!!



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty cm
00023998	SD 37	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

## Witryna grzewcza ekspozycyjna

- rusztowa konstrukcja obrotowych półek
- nawilżanie powietrza z wewnętrznego pojemnika na wodę
- oświetlenie LED

**2 202,-**
cenia promocyjna
**2 880,-**
cenia katalogowa

RTR-108L / 00024017



### Czy wiesz, że...

Możesz wykorzystać do eksponowania pizzy „na kawałki”.

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C	Zasilanie el. V/Hz
00024017	RTR - 108L	470 x 470 x 870	4	1,2	108	30 - 90	230 V / 50 Hz

## Stół chłodniczy dwudrzwiowy

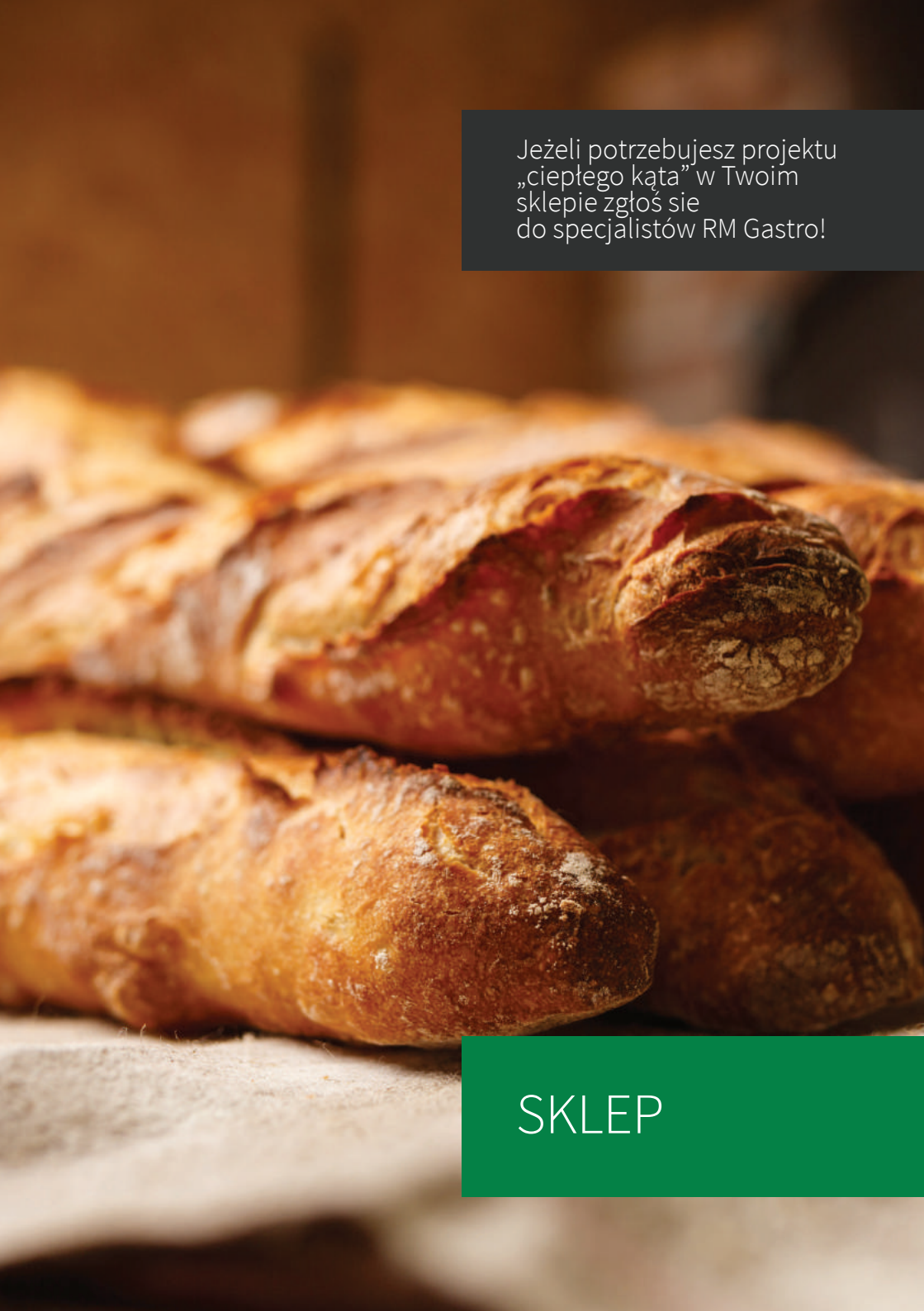
- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach 335 x 570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- nierdzewna płyta robocza
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynniki chłodnicze: R134a
- pojemność 300 l

**2 126,-**
cenia promocyjna
**2 780,-**
cenia katalogowa

ST-902 / 00001407



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001407	ST - 902	900 x 700 x 880	0,24	72



Jeżeli potrzebujesz projektu  
„ciepłego kąta” w Twoim  
sklepie zgłoś się  
do specjalistów RM Gastro!

SKLEP

## Piec konwekcyjno-parowy programowalny o podwyższonej mocy

- prowadnice przystosowane do jednoczesnego stosowania GN 1/1 oraz blach 600x400
- sterowanie cyfrowe
- pamięć: 99 programów po 9 kroków
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C, 10-cio stopniowa regulacja zaparowania komory
- automatyczny przedgrzew
- manualny tryb gotowania
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- automatyczny elektrozaswój
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, chłodzenie grawitacyjne
- zintegrowany czujnik kontroli wilgotności w komorze gotowania
- zewnętrzna sonda dostępna na zamówienie
- tryb gotowania Delta-T
- automatyczne mycie

### OPCJE:

- sonda termiczna: 849,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00020393	KPD - 511 AMX	870 x 730 x 600	7,7	75	5 x (GN 1/1 - 60x40)

13 650,-

cenia promocyjna

17 850,-

cenia katalogowa

KPD-511AMX /  
00020393

### Czy wiesz, że...

Moc aż 1,54kW na każdą półkę w piecu znacznie przyspiesza proces obróbki termicznej.



## Piec piekarniczy 3-półkowy z płynnym naparowaniem

- możliwość ustawienia stopnia naparowania
- komora ogrzewana za pomocą wysoko wydajnych nierdzewnych grzałek (INCOLOY)
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami
- obustronne obroty wentylatora, dla równomiernej obróbki
- wewnętrzne oświetlenie
- drzwi wentylowane z podwójną szybą otwieraną dla łatwego czyszczenia
- regulowane nóżki
- 2 prędkości wentylatora
- odległość między półkami 74 mm

### Czy wiesz, że...

Dzięki płynnej regulacji zaparowania w piecu MR można również gotować produkty.



4 626,-

cenia promocyjna

6 050,-

cenia katalogowa

MR32 / 00020388

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN
00020388	MR 32	770 x 740 x 600	645 x 270 x 445	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	3 x (GN 1/1 - 60x40)

## Okap uniwersalny

**2 218,-**  
ceną promocyjną  
~~2 900,-~~  
ceną katalogową  
 OKAP R / 00003595

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego Ø 200 mm



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00003595	OKAP R	1000 x 1100 x 525	0,17

## Podstawa pod piec 511

**887,-**  
ceną promocyjną  
~~1 160,-~~  
ceną katalogową  
 SD37 / 00023998

- specjalna nierdzewna podstawa z przewodnicami na pojemniki GN 1/1
- rozstaw przewodnic: 65 mm



Indeks	Model	Wymiary mm
00000100	KPP - 511	830 x 590 x 850

## Podstawa pod piec piekarniczy

**705,-**  
ceną promocyjną  
~~922,-~~  
ceną katalogową  
 MRP-611 / 00016660

- specjalna nierdzewna podstawa z 6 przewodnicami na pojemniki GN 1/1 oraz na blachy piekarnicze 600 x 400 mm
- rozstaw przewodnic: 70 mm



Indeks	Model	Wymiary mm
00016660	MRP - 611	725 x 580 x 700

## Pakowarka próżniowa 6 m<sup>3</sup>/h



4 788,-

cena promocyjna

cena katalogowa

~~7 400,-~~

VBN-6 / 00009740

## Pakowarka próżniowa 8 m<sup>3</sup>/h

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- 2 wkładki dystansowe oraz listwa zgrzewająca bez stałych elementów łączących

5 047,-

cena promocyjna

cena katalogowa

~~7 800,-~~

VBN-8 / 00009741

### Czy wiesz, że...

Przepisy sanitarne nie pozwalają na przechowywanie produktów mięsnych i rybnych w jednej lodowce / szafie chłodniczej, chyba, że są one zapakowane próżniowo.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg
00009740	VBN - 6	334 x 443 x 439	260 x 330 x 95 + 65 h	0,12	34
00009741	VBN - 8	394 x 463 x 468	320 x 350 x 115 + 65 h	0,25	47

## Worki do pakowarki próżniowej

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

32,-

cena promocyjna

cena katalogowa

~~50,-~~

SD37 / 00023998



Indeks	Model	Wymiary mm
00000323	WPP - 2	237 x 318



## Piła do kości

- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz mięsa
- ostrze taśmowe o długości 1550 mm
- obudowa z anodowanego aluminium
- pełne bezpieczeństwo higieniczne
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa



**4 474,-**  
cenę promocyjną cenę katalogową  
**5 850,-**  
 PK-1 / 00007336

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00007336	PK-1	530 x 400 x 850	0,75

## Wilk do mięsa

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- sitko z otworami o  $\varnothing$  6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 160 kg/h
- pojemnik na mięso
- $\varnothing$  sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium



**2 280,-**  
cenę promocyjną cenę katalogową  
**3 400,-**  
 RM-ST11 / 00007335

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000306	TS-12 / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75

## Krajalnica ślimakowa

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 28 x 21
- wysuwany stół ułożony skośnie - przesuwany wędliny do noża za pomocą sprężyny
- napęd ślimakowy
- system ostrzący



**5 766,-**  
cenę promocyjną cenę katalogową  
**8 450,-**  
 GXE300DP / 00000426

### Czy wiesz, że...

Metalowy ślimak jest znacznie bardziej wytrzymały niż napęd paskowy.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000426	GXE 300 DP	670 x 460 x 450	0,3

## Steaker

- bardzo wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- skrócony czasu obróbki termicznej produktów przygotowywanych na steakerze pozwala na oszczędność gazu lub energii elektrycznej nawet do 35%
- wydajność: do 100 kg/h
- w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca
- prosta budowa umożliwiająca łatwy demontaż w celu czyszczenia
- urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny - umożliwia to przygotowywanie wielu porcji mięsa w bardzo krótkim czasie
- metoda ta pozwala na skrócenie czasu pracy personelu i zmniejszenie ilości używanych przypraw
- nacięte mięso utrzymuje naturalną soczystość i zwiększa kruchość
- przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku)
- przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa



**5 342,-**  
cenę promocyjną cenę katalogową  
**6 880,-**  
 RM-ST11 / 00007335

### Czy wiesz, że...

Przygotowane przez steaker mięso smaży się 35% krócej, niż tradycyjnie. Daje to wymierne oszczędności energii i czasu.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007335	RM-ST11	370 x 700 x 470	0,6	15



CATERING



## Termos stalowy

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

od 429,-  
cena promocyjna  
od 561,-  
cena katalogowa



Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001857	TM - 5	5	429,-
00001858	TM - 10	10	565,-
00001859	TM - 20	20	803,-

## 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 480,-  
cena promocyjna  
od 628,-  
cena katalogowa

### Czy wiesz, że...

Dzięki specjalnej konstrukcji termosy można sztaplować co znacznie ułatwia transport.



Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00007409	TS - 10	10	480,-
00007410	TS - 15	15	526,-
00007411	TS - 20	20	577,-
00007412	TS - 30	30	780,-

## Termoport - D GN 1/3 COP

- silikonowa uszczelka pokrywy
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
- 1x GN 1/3 gł. 200 mm
- 2x GN 1/6 gł. 200 mm

509,-  
cena promocyjna  
665,-  
cena katalogowa  
D1/3 / 00001876



Indeks	Model	Wymiary mm
00001876	D 1/3	240 x 430 x 375

## Termoport Cop GN 1/1

- uszczelka silikonowa pokrywy
- termoport z pokrywą
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników

535,-  
cena promocyjna  
699,-  
cena katalogowa  
COP1/1 / 00001874

### Czy wiesz, że...

Termoporty Red Fox utrzymują znacznie dłużej temperaturę, niż popularne termoboxy ze styropianu.



Indeks	Model	Wymiary mm
00001874	COP 1/1	420 x 660 x 300

## Bemar wodny jezdny dzielony

**2 768,-**  
cena promocyjna  
~~3 620,-~~ cena katalogowa

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory

### Czy wiesz, że...

Dzięki oddzielnemu sterowaniu komór możesz w nich przechowywać różne potrawy.



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanień	Sterowanie	Cena netto PLN
00000294	VLPD - 3120	1250 x 680 x 900	2,1	59,1	3	dłuższy bok	2 768,-
00000293	VLPK - 3120	1310 x 650 x 900	2,1	58,1	3	krótszy bok	2 768,-

## Mikser uniwersalny

**2 976,-**  
cena promocyjna  
~~4 600,-~~ cena katalogowa  
 RM-800 / 00000045

- cyfrowy timer (max. 15 min)
- 3 stopnie prędkości: 132, 234, 421 obr/min
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszkadło, hak, różga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000045	RM - 800	300 x 400 x 580	8	0,18	29

## Mikser uniwersalny

- 3 stopnie prędkości: 106, 196, 358 obr/min
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, maku i szatkownicy warzyw

### Czy wiesz, że...

Możesz przy pomocy miksera poszatkować warzywa i zmielić mięso dzięki akcesoriom które znajdziesz w katalogu RM Gastro.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000046	RM - 100	410 x 470 x 780	10	0,25	65



**5 403,-**  
cena promocyjna  
~~8 300,-~~ cena katalogowa  
 RM-100 / 00000046

## Mikser uniwersalny

- 3 stopnie prędkości: 99, 176, 320 obr/min
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000049	RM - 30	568 x 660 x 1156	30	0,75	180



**9 576,-**  
cena promocyjna  
~~14 800,-~~ cena katalogowa  
 RM-30 / 00000049



BUFET

## Warnik do wody

- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu, do wody oraz win
- nienagrzewające się uchwyty
- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- wyposażony w wydajną grzałkę z termostatem
- zabezpieczenie termiczne
- zakryta grzałka
- wskaźnik poziomu płynu

od 191,-  
ceną promocyjną  
 od 250,- ceną katalogową



### Czy wiesz, że...

Warnik możesz wykorzystać nie tylko do wrzątku, ale i do grzanego wina i piwa.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00010588	WB - 10S	Ø 215 x 420	10	2	191,-
00010589	WB - 20S	Ø 250 x 550	20	2,5	257,-
00010591	WB - 30S	Ø 340 x 440	25	3	340,-

## Zaparzacz do kawy

- idealne rozwiązanie dla bufetów, sal weselnych i konferencyjnych oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napętnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- samoczynne wyłączenie

od 283,-  
ceną promocyjną  
 od 370,- ceną katalogową



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00011096	ZDK - 6	Ø 227 x 445	6	1,15	283,-
00011097	ZDK - 10	Ø 260 x 468	10	1,5	243,-
00011098	ZDK - 15	Ø 260 x 606	15	1,52	313,-

## Kociołek na zupę

- idealne urządzenie do przechowywania płynnych dań w ciepłe
- podgrzewanie zupy
- wymiary wewnętrzne: Ø 21 x gł. 32 cm
- regulacja temperatury 20 - 95 °C

211,-  
ceną promocyjną  
 276,- ceną katalogową  
 KNP-1 / 00000295



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW
00000295	KNP - 1	Ø 340 x 360	8	0,5

## Podgrzewacz do mleka

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

1 545,-  
ceną promocyjną  
 1 100,- ceną katalogową  
 PM-1 / 00024022



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

## Podgrzewacz elektryczny GN 2/3

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN2/3 - 65 mm
- otwór odpowietrzający komorę - minimalizuje zaparowanie szyby

### Czy wiesz, że...

Dzięki odpowietrznikowi szklana pokrywa nie paruje co pozwala dostrzec potrawę bez konieczności otwierania podgrzewacza.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011092	PP - 612 EM	400 x 440 x 260	0,38



**1 354,-**  
cenę promocyjną  
~~1 770,-~~ cenę katalogową  
 PP-612EM /  
 00011092

## Podgrzewacz elektryczny okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik Ø 34,8 x 6,5 cm
- otwór odpowietrzający komorę - minimalizuje zaparowanie szyby



**1 139,-**  
cenę promocyjną  
~~1 490,-~~ cenę katalogową  
 PP-512EM /  
 00011091

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011091	PP - 512 EM	440 x 480 x 260	0,38

## Podgrzewacz elektryczny GN 2/3

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN1/1 - 65 mm
- otwór odpowietrzający komorę - minimalizuje zaparowanie szyby



**1 545,-**  
cenę promocyjną  
~~2 020,-~~ cenę katalogową  
 PP-615EM /  
 00011093

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011093	PP - 615 EM	580 x 440 x 260	0,38

## Dozownik do soku 6l

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu

**342,-**  
cena promocyjna  
~~347,-~~ cena katalogowa  
 DNN / 00024026



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024026	DN N	230 x 370 x 600	6

## Dozownik do płatków

- precyzyjne dozowanie płatków, musli
- pojemnik z poliwęglanu

**456,-**  
cena promocyjna  
~~596,-~~ cena katalogowa  
 DP / 00024024

**Czy wiesz, że...**

Specjalny system bez plastikowych łopatek ułatwia dozowanie płatków i zmniejsza ich kruszenie.



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024024	DP	230 x 420 x 620	6

## Dozownik do napojów 8,5l

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu

**265,-**  
cena promocyjna  
~~347,-~~ cena katalogowa  
 DN / 00024025

**Czy wiesz, że...**

Tuba na lód w dozowniku zapewnia niską temperaturę napoju przez długi czas.



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024025	DN	260 x 350 x 580	8,5

## Bufet chłodzący GN 1/1

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- pokrywa z tworzywa sztucznego
- w zestawie: 2x wkład chłodzący

**879,-**  
cena promocyjna  
~~1 150,-~~ cena katalogowa  
 BCH-1/1 / 00024035



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność mm	Pojemność l
00024035	BCH - 1/1	565 x 365 x 300	45 x 25 h 45	9

## Szatkwonica + 4 tarcze w ZESTAWIE

### RODZAJ OBRÓBKII

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

### CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie do 700 porcji dziennie.
- Cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyeczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Dostępny podajnik do krojenia pod kątem - patrz odwrotna strona.
- Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- Dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.
- Jedna prędkość.

### MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min
00009036	RG-200	475 x 215 x 515	podajnik: 3	0,37	1204	do 7

komplet tarcz  
**GRATIS!**  
oszczędzasz **3 458,-**

**6 992,-**  
cenia promocyjna zestawu  
cenę katalogową zestawu  
**10 450,-**  
RG-200 / 00009036

### Czy wiesz, że...

Wszystkie tarcze tnące można zmywać w zmywarkach, łącznie z wyparaniem co pozwala skrócić czas mycia i ułatwia zachowanie higieny.



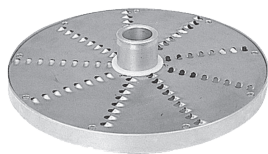
W ZESTAWIE

### Tarcze do krojenia w plastry



Indeks	Model	typ
00009664	63111	Plastry 1,5 mm
00009668	63091	Plastry 4 mm

### Tarcza do wiórków



Indeks	Model	typ
00010744	83422	Tarcza do wiórków 2 mm
00010750	83426	Tarcza do wiórków 8 mm



**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

