



RM
MONOBLOK



RM MONOBLOK

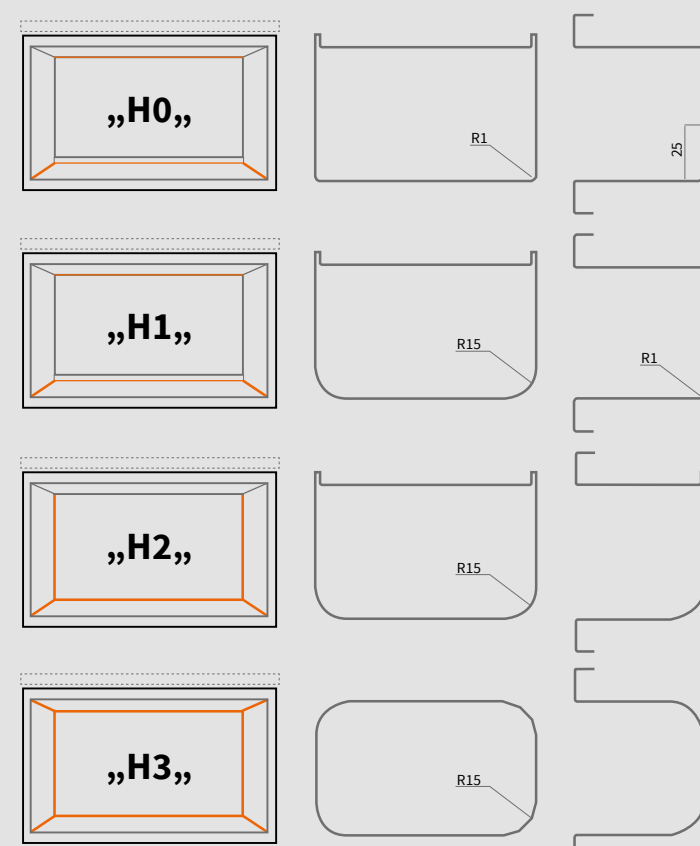


Inovace, kvalita a charakter, to je varný monoblok značky RM!

Inovativní monoblok značky RM je navržený a vyvinutý tak, aby každému zákazníkovi v jakékoliv situaci nabídl možnost vlastního přizpůsobeného varného bloku.

Na RM MONOBLOKU lze využít všechny varné prvky z vestavné řady RM DROP-IN, například plotny, fritézy od 8 do 18 litrů, tálové plotny, indukční plotny, WOK hořáky, vařiče těstovin od 25 do 40 litrů, vodní lázně, plynové hořáky nebo elektrické i plynové grilovací desky a další.

RM MONOBLOK je tvořen vnitřním rámem, ovládacím panelem, horním panelem a doplněn o skříňky a další přídatné moduly. Vše je vyrobeno z nerezové oceli AISI 304 s jemnou saténovou úpravou, s chromovanými detaily, kuchyňská deska je broušená, aby získala efekt odolný proti poškrábání. Každý monoblok je jiný, každý má své vlastní vlastnosti a vybavení. Společnost RM nabízí několik variant a možností, počínaje kuchyňskou deskou, která může být zaoblená na všech čtyřech stranách, s rohy zaoblenými na 45 stupňů, nebo pouze na předních stranách s možností ochranného lemu vycházející přímo z desky.



Hygienické standarty skříněk

Hygienický standard „H0“

- vnitřní spodní hrany a horní zadní hrana skřínky mají rádius R1 - nečistoty nemohou ulpívat mezi spojovaným materiálem

Hygienický standard „H1“

- boční spodní vnitřní hrany skříněk mají rádius R15 - snadné čištění, nečistoty nemohou ulpívat v ostrém přechodu
- zadní spodní i horní vnitřní hrana skřínky mají rádius R1 - nečistoty nemohou ulpívat mezi spojovaným materiálem

Hygienický standard „H2“

- všechny vnitřní spodní hrany a zadní svislé hrany skřínky mají rádius R15 - snadné čištění, nečistoty nemohou ulpívat v ostrém přechodu

Hygienický standard „H3“

- všechny vnitřní hrany skřínky mají rádius R15 - snadné čištění, nečistoty nemohou ulpívat v ostrém přechodu

Ve spodní části může mít Váš RM MONOBLOK zásuvky, úložné prostory nebo elektrické statické, horkovzdušné nebo multifunkční trouby. Dolní skříňky mohou být v hygienickém standardu „H0“, „H1“, „H2“ nebo „H3“ otevřené, s dvířky, průchozí nebo mohou skrývat odtokové vany fritéz, vařičů těstovin nebo multifunkčních pevných pánví.

U každého projektu společnost RM Gastro připravuje snadno přístupnou technickou sekci, kde jsou provedeny přípravy pro přívod elektrických kabelů a vodovodních a plynových přípojek všech instalovaných zařízení.

Společnost RM Gastro také nabízí možnosti dalšího příslušenství, jako jsou elektrické zásuvky SCHUKO na ovládacím panelu, nosník pro umístění salamanderu, ramínka na napouštění hrnců s otočnou tyčí, baterie na teplou a studenou vodu, nerezový podstavec nebo snížené nožičky pro instalaci na sokl. Blok může mít lakovaná dvířka a panely libovolným odstínem ze vzorníku RAL.

Zákazník a šéfkuchař si nyní díky RM MONOBLOKU mohou vytvořit unikátní blok zařízení přesně podle svých potřeb, čímž mu dodají jedinečný vzhled a charakter. Všichni jejich zákazníci budou vědět, že jejich kuchyně je jedinečná a vydává jedinečné pokrmy.



Pevnost RM monobloku, vnímejte tloušťku!

Vnitřní konstrukce je pevná a spolehlivá, vyrobená z 2 mm silného materiálu s pečlivě promyšlenými výztuhami a speciálními upevňovacími prvky. Pracovní deska je vyrobena z plechů o tloušťce 4 mm přesně řezaných laserem. Plechy jsou svařené dohromady, složené a vyztužené tak, aby vytvořily jedinečnou desku, která se nezdeformuje.

RM MONOBLOK je monoblok, který plně vyjadřuje význam tohoto slova. Je skutečně kompaktní a pevný jako jediné zařízení, které zajišťuje bezpečnost všem, kdo pracují v kuchyni.

Přizpůsobitelnost RM monobloku, svoboda volby!

Klíčovou myšlenkou značky RM není spojení mezi kuchyňskou deskou a rámem. Zákazník si může zcela svobodně vybrat umístění vestavného prvku z řady RM DROP-IN na kuchyňské desce a uspořádání skřínek v dolní části.



Mobilita RM monobloku, dosáhne všude!

Návrh společnosti RM? Monoblok bez svařování, sestavený pomocí šroubů a matic z nerezové oceli. V případě potřeby ho lze přenést „kus po kusu“ a v několika jednoduchých krocích smontovat přímo na místě určení.

Značka RM uspokojí zákazníky, kteří chtějí monoblok na místě, které se zdá být nepřístupné. Všechny skříňky RM typu „H“ mají tři rohy dna zaoblené nebo zahnuté a jejich plocha je bez spojů, čímž společnost RM zajišťuje snadné čištění. Prostory s poloměrem 15 mm vyhovují normám a situacím vyžadujícím absolutní hygienu.

Jak postupovat při objednání monobloku?

Svěřte se do péče odborníků z RM Gastro, kteří pro Vás zpracují kompletní řešení na klíč!

Nebo se obraťte na jednoho z našich obchodních partnerů.

Jaké informace potřebujeme znát?

- Finální rozměry Vašeho vysněného monobloku.
- Náčrtek, schéma nebo jinou inspiraci, která vystihuje Váš sen.
- Půdorys (DWG budoucí varny).
- Požadovaný způsob uložení modulů (v silikonu nebo svařované).
- Zvolený hygienický standard skřínek (H0, H1, H2, H3).
- Kontakt na Vás.

Tým odborníků z RM Gastro Vás již provede celým procesem. Navrhne první studii, zaměříme a zajistíme minimální prostory pro instalaci. A když je vše hotovo, provedeme finální instalaci a zaškolíme Vaši obsluhu.

Tím to však nekončí. Naši gastroporadci jsou Vám i poté stále k dispozici, stejně jako naše servisní oddělení.

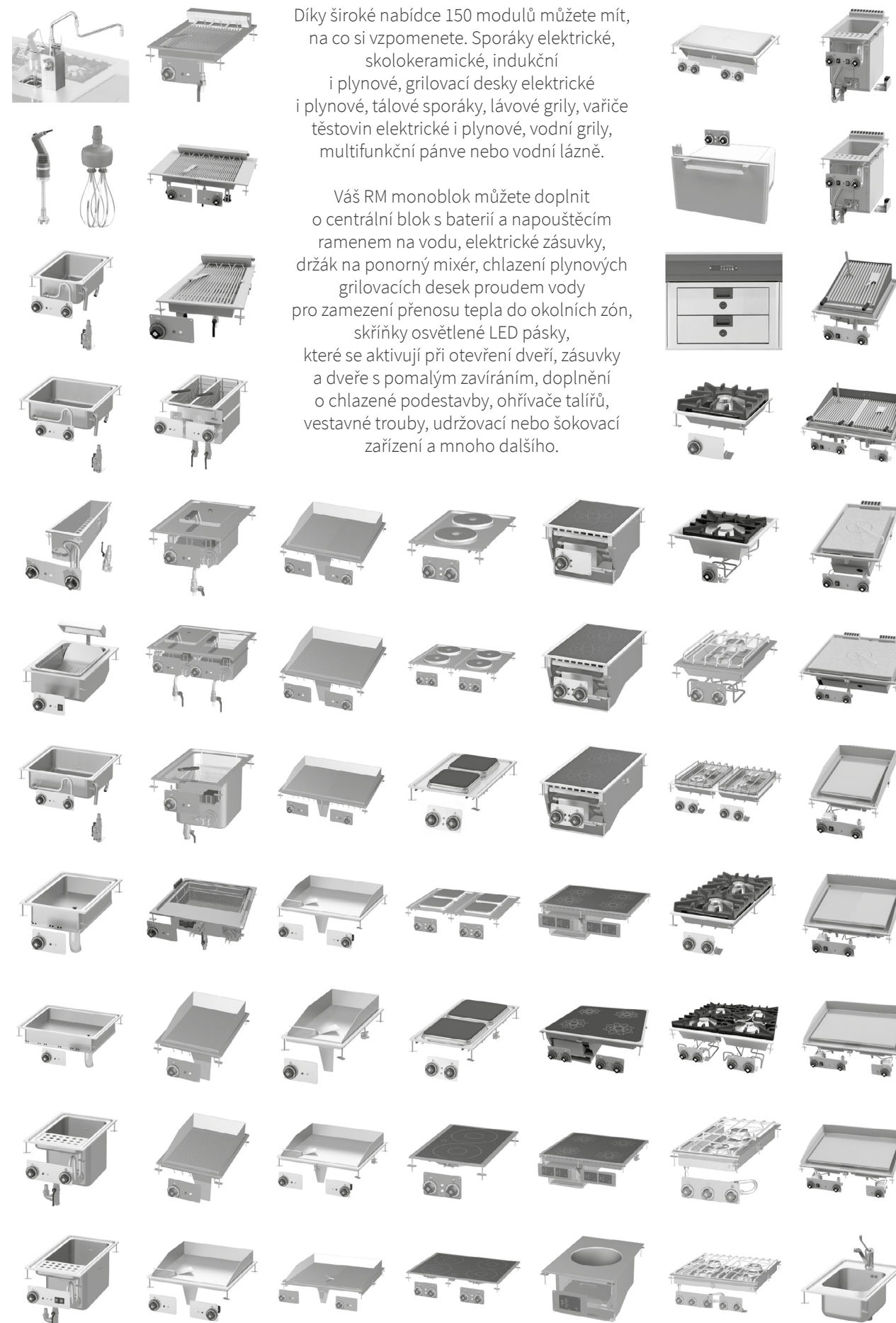
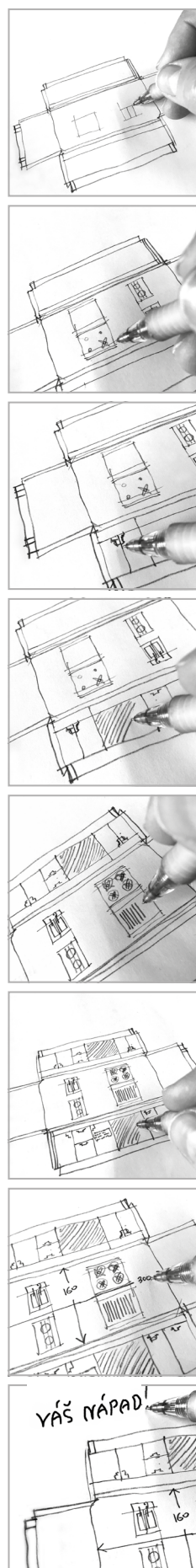
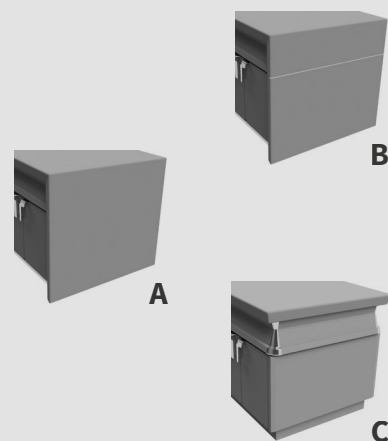
S RM Monoblokem navíc získáváte prodlouženou záruku 60 měsíců (24 měsíců na celek včetně jednotlivých modulů, na konstrukční prvky dalších 36 měsíců).

Vše pro Vás na míru

Každý RM Monoblok je vytvořen tak, aby kombinoval emoce a racionalitu, prestiž a solidnost, efektivitu a osobnost.

Pracovní deska je vždy jeden kus vytvořený s cílem naplnit požadovanou konfiguraci zákazníka.

Spolehlivý jako osobnost svého majitele, pomáhá každý den řešit jakoukoli potřebu kuchyně a může být instalován i na „nepřístupných“ místech (i bez svarů: jeden blok (A), který lze sestavovat a rozebírat po kusech, (B) a (C)).



Díky široké nabídce 150 modulů můžete mít, na co si vzpomenete. Sporáky elektrické, sklokeramické, indukční i plynové, grilovací desky elektrické i plynové, tálové sporáky, lávové grily, vařiče těstovin elektrické i plynové, vodní grily, multifunkční pánve nebo vodní lázně.

Váš RM monoblok můžete doplnit o centrální blok s baterií a napouštěcím ramenem na vodu, elektrické zásuvky, držák na ponorný mixér, chlazení plynových grilovacích desek proudem vody pro zamezení přenosu tepla do okolních zón, skříňky osvětlené LED pásky, které se aktivují při otevření dveří, zásuvky a dveře s pomalým zavíráním, doplnění o chlazené podestavby, ohřívače talířů, vestavné trouby, udržovací nebo šokovací zařízení a mnoho dalšího.

RM MONOBLOK

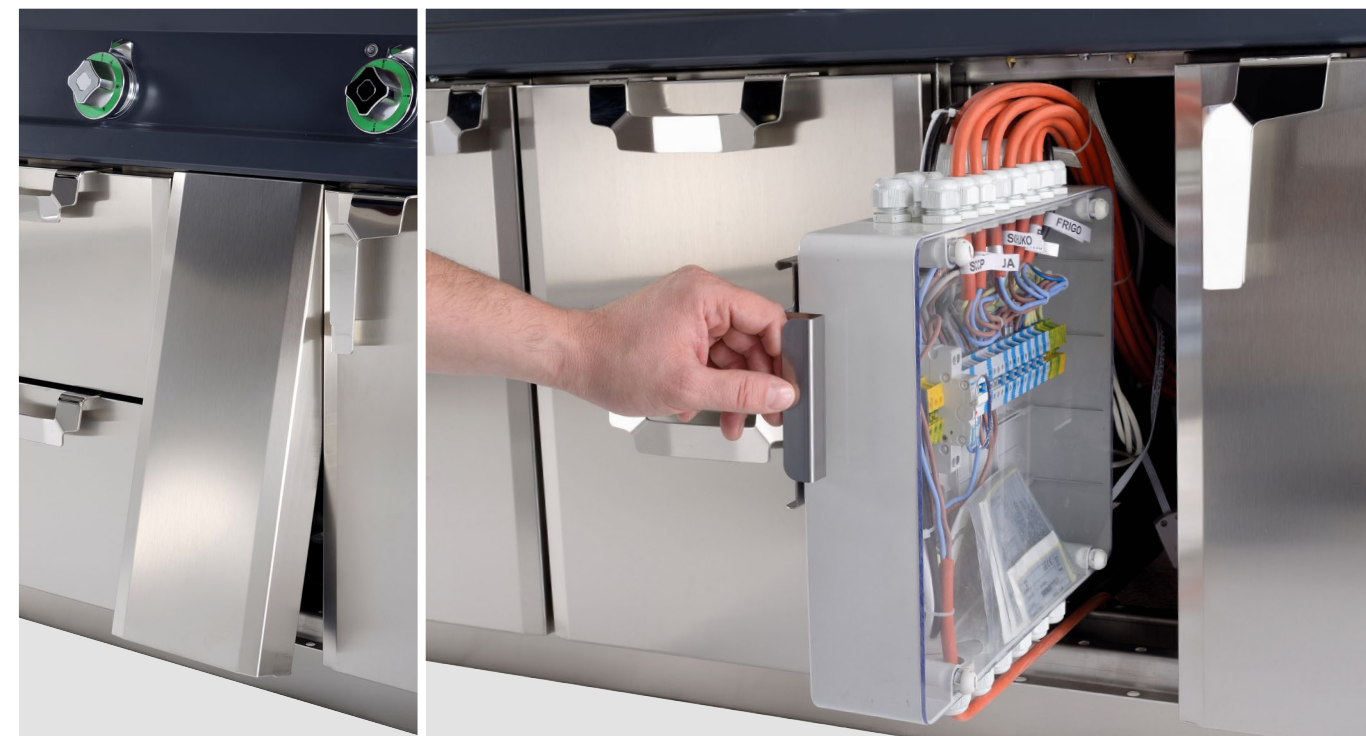


Umění detailu

Svary, spoje, nerezové plochy v jedné rovině.

Pracovní plocha je jeden unikátní celek, všechno ostatní je umění propojení prázdných a plných prostorů, kohoutů a knoflíků, hořáků a ploten, indukce a páry, dveří a zásuvek, vyhřívaných a chlazených částí, poezie a fantazie, technologie a bezpečnosti, potřeb a očekávání.

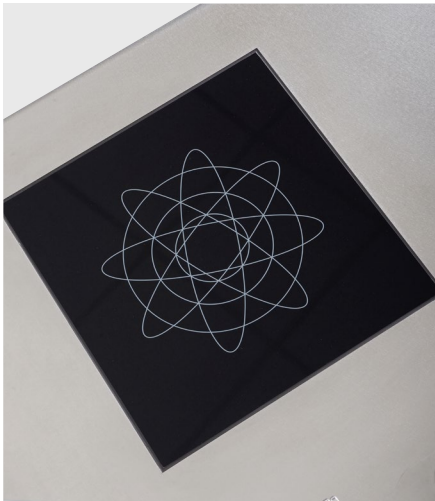
ŘIDICÍ JEDNOTKA



Jednoduchý přístup k centrálnímu řízení







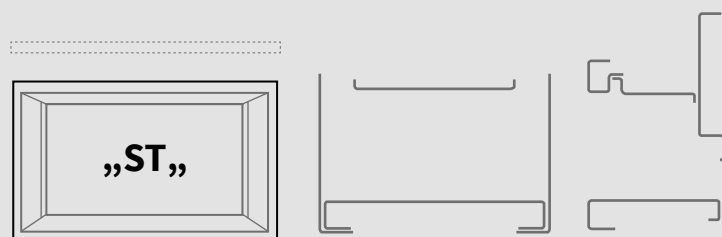
RM MONOBLOK STANDARD

Monoblok „STANDARD“ levný a hospodárný RM MONOBLOK!

Tento monoblok se skříňkami „ST“ je postaven ze stejných skříňek z modulární řady RM: RM 700 a RM 900. Tato verze, na rozdíl od RM MONOBLOKU, obsahuje určitá omezení: vestavné prvky RM DROP-IN musejí být umístěny na širší základnu prvku samotného.

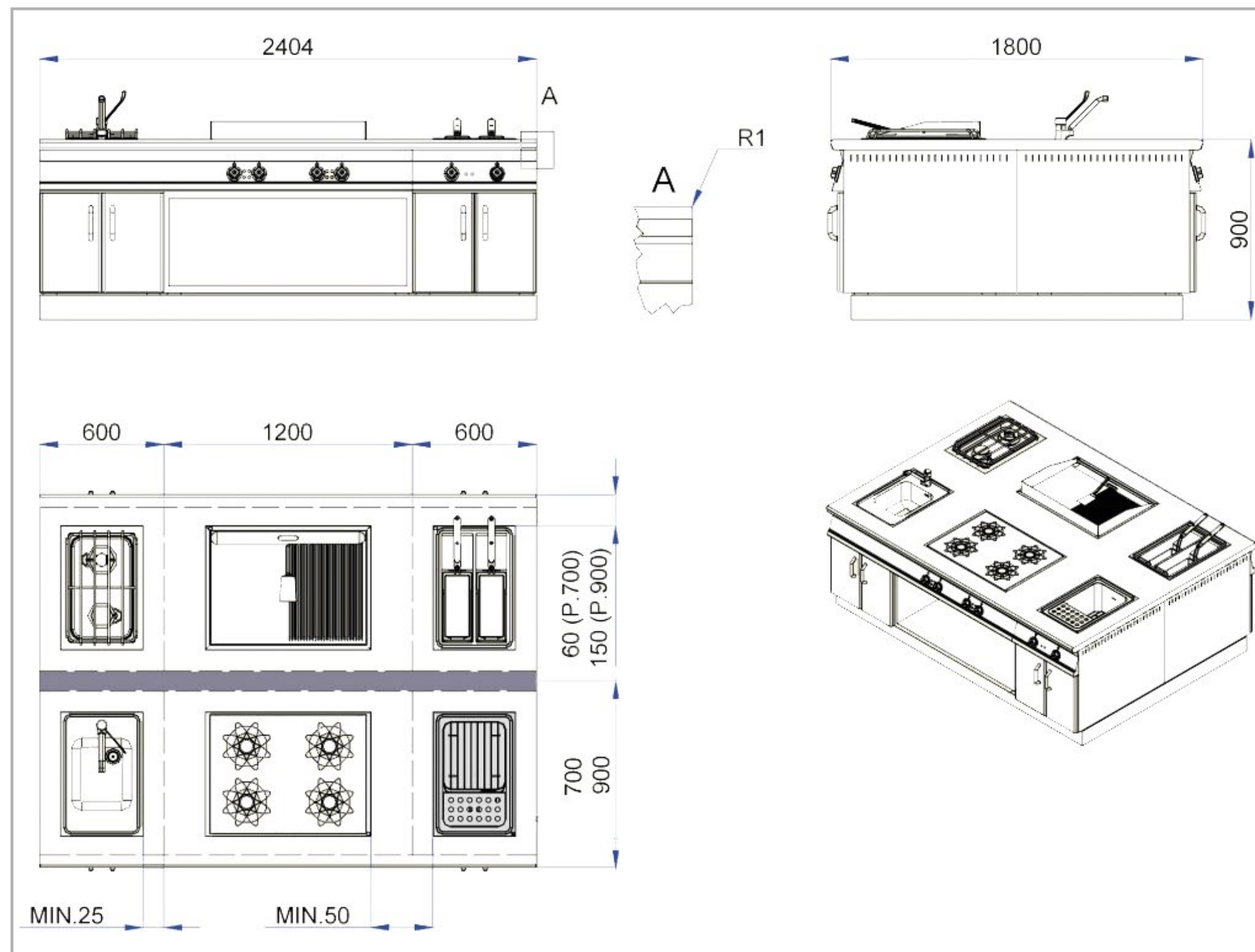
Je k dispozici v jednostranném provedení s hloubkou 700/900 mm nebo jako samostatný ostrov s hloubkou 750/950/1400/1800 mm. Monoblok je postaven a dodáván v jediném nebo v několika předem sestavených blocích.

Skříňky s hygienickým zaoblením nebo průchozí skříňky nejsou k dispozici. Zůstává stejné příslušenství a stejná vrchní deska, které společně garantují vždy kvalitní varný blok.



Jednoduché řešení se standardizovaných polotvarů.

Rychlé a levné, přesto unikátní řešení na míru Vaším potřebám.



NAŠE UMĚNÍ V PRAXI

Venkovský
hotel Locanda
Chiaravalle
nedaleko
italského Milána



Hotel Galatea
Superior ****
v Mladé Boleslavi



Hotel Holiday
Inn u letiště
v Eindhovenu



Tradiční
slovenská
koliba Schoppa
v Bratislavě





RM GASTRO EU SE

Náchodská 2397/23, 193 00 Praha, Česká republika

Obchodní oddělení	+420 601 690 885, obchod@rmgastro.com
Mezinárodní prodej	+420 381 200 836, sales@rmgastro.com
Servis	+420 702 159 126, servis@rmgastro.cz

www.rmgastro.com

www.rmitchensolutions.com