

Řešení na míru pro pizzerie



Špičková pizza
se spolehlivou
značkou

Pizza pece

- ◆ K dispozici jednopatrovém nebo dvoupatrovém provedení
- ◆ Precizní zpracování a špičkové technologie
- ◆ Perfektní výsledky pečení



Samostatné ovládání

Každá komora má vlastní ovládání, horní a dolní topné těleso a termostat s teplotou až 500 °C.



Šamotové desky (14mm)

Horní i dolní stěny komor jsou vybaveny šamotovými deskami pro optimální distribuci tepla.



Rovnoměrné pečení

Individuální regulace teploty horního a dolního tělesa zaručuje dokonalé propečení.



Osvětlení komor

Každá komora je vybavena vlastním osvětlením, které umožňuje snadnou kontrolu pečení.



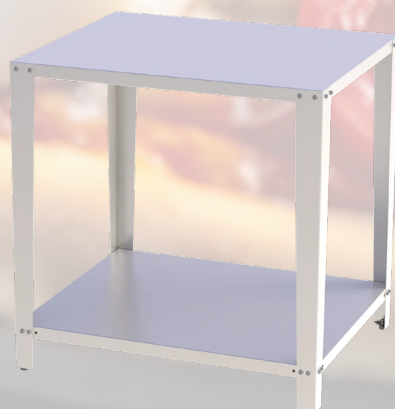
Přesné měření

Analogový teploměr na ovládacím panelu poskytuje přehled o aktuální teplotě.



Podstavce k pecím

V případě potřeby je možné k jednotlivým pecím objednat podstavce, které zajistí jejich stabilitu a usnadní jejich umístění na požadované místo.



Hnětače těsta

Výkonné a spolehlivé hnětače pro zpracování tuhých těst ve velkých objemech.

- ◆ Promyšlený systém pro efektivní mísení
- ◆ Odnímatelná díže s ochranným krytem pro snadnou obsluhu a čištění
- ◆ Ideální pro pizzerie, školní jídelny a další náročné provozy

Vyvalovačky těsta

Profesionální vyvalování těsta pro maximální efektivitu a přesnost.

- ◆ Přesná regulace tloušťky těsta
- ◆ Modely s rovným i šikmým uložením válce
- ◆ Ideální pro provozy s vysokými nároky na přípravu těsta

Nářezové stroje

Spolehlivé řešení pro přesné a efektivní krájení v gastronomii.

- ◆ V nabídce základní řada i poloautomatické modely
- ◆ Snadná údržba a bezpečný provoz
- ◆ Odolné provedení pro dlouhou životnost

Krouhače zeleniny

Rychlé, bezpečné a spolehlivé zpracování zeleniny pro profesionální kuchyně.

- ◆ Dlouhá životnost díky odolnému nerezovému provedení
- ◆ Široká nabídka disků pro pláty, kostičky i struhání
- ◆ Vysoký výkon a jednoduché ovládání



Obrat'te se na nás, rádi vám poradíme a pomůžeme

Obchodní oddělení

+420 281 926 604
obchod@rmgastro.com

Servisní oddělení

+420 777 857 725
servis@rmgastro.com

Předváděcí akce

+420 776 332 313
predvadeciakce@rmgastro.com

RM GASTRO EU SE
Náchodská 2397/23
193 00 Praha – Horní Počernice

www.rmgastro.com
www.rmitchensolutions.com

