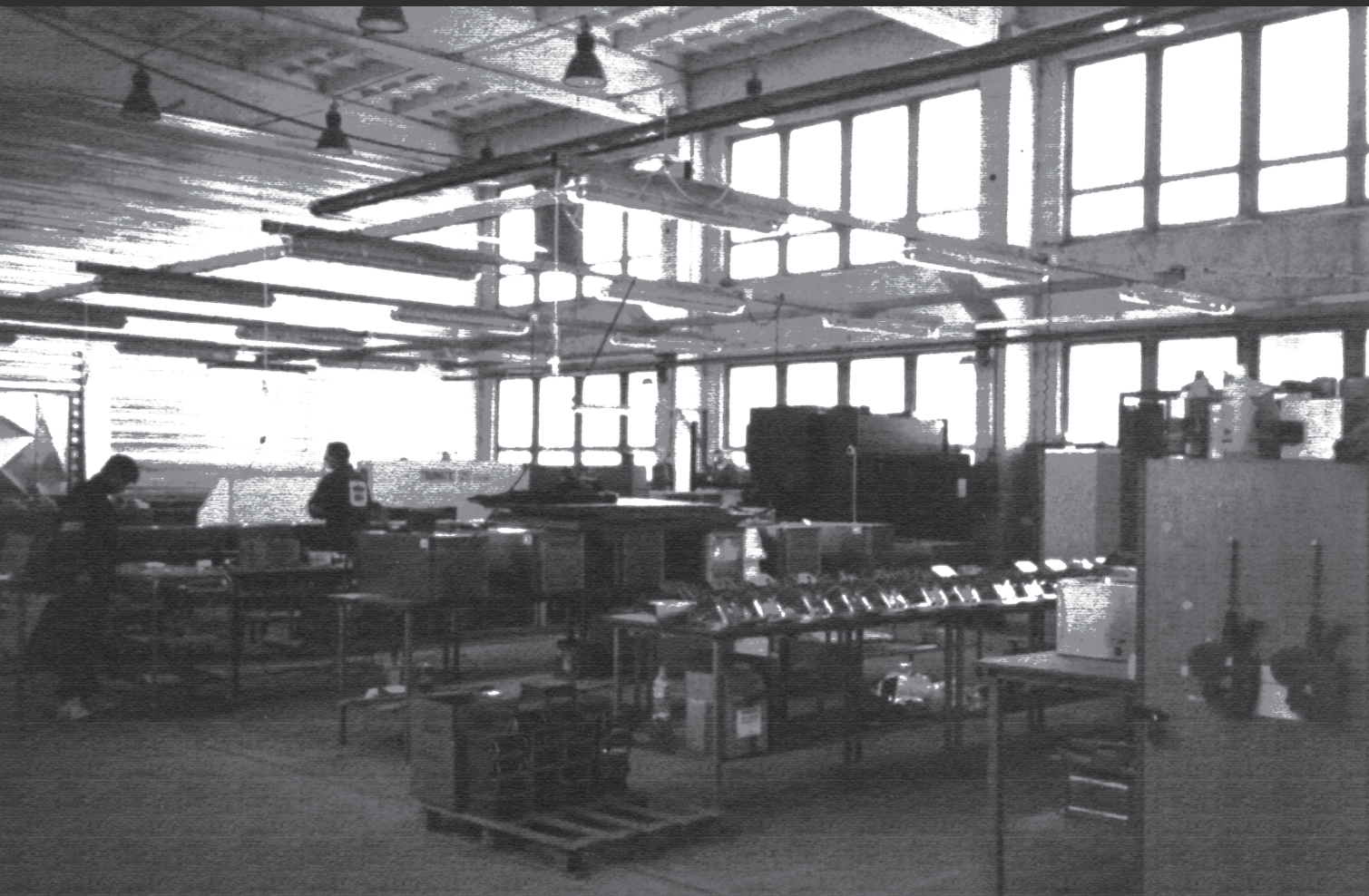




**STEAMBOX**  
Konvektomaty

# Vášeň a kvalita...

Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



Rudolf Heinz-Richter založil svou loutkářskou firmu již roku 1892. O tři desetiletí později začal Ladislav Mrkvička šít v Kralupech nad Vltavou boty. Obě firmy byly úspěšné a jejich rozvoj ukončilo až znárodnění po druhé světové válce.

Tradice však byla vzkříšena roku 1994 se sešli potomci obou podnikatelských rodů, Jan Richter a Ladislav Mrkvička, a založili RM Gastro. Vášeň loutkářů pro detail a poctivý fortel obuvníků se spojil a dal vzniknout výjimečným produktům, které pomáhaly modernizovat českou gastronomii.



## Jsme RM Gastro. Uznávaný evropský tvůrce profesionálního gastrozařízení.



Opíráme se o rozsáhlé zkušenosti získané během dvaceti let působení na trhu, o dovednosti našich zaměstnanců a partnerský vztah s našimi dodavateli i zákazníky. Jen díky tomu můžeme nabídnout špičkové technologie, precizní zpracování, kvalitní materiály a bezkonkurenční servis. Vždy přinášíme promyšlené řešení a prvotřídní péči, kterou zařizování profesionální kuchyně vyžaduje.

Na naše gastrozařízení se mohou spolehnout kuchaři ve všech typech kuchyňských provozů: od rychlého občerstvení, přes pizzerie, bary, kavárny, cukrárny, restaurace, hotely, závodní a školní jídelny, až po výrobní jídla. Každá kuchyně od nás je unikátem, naše vášeň pro detail a důraz na kvalitu je však spojuje.

# Konvektomaty STEAMBOX



Konvektomaty RM STEAMBOX disponují dvěma typy výroby páry – kombinovaným systémem a nástřikovým systémem. Díky důmyslné patentu SymbioticSystem (kombinovaný systém) sjednocují konvektomaty STEAMBOX dva způsoby výroby páry v jeden. Kvalitní páru vyrobenou v boileru s rychlou a úspornou párou generovanou okamžitým nástřikem. Technologie Symbiotic-System umí generovat páru daleko rychleji než tradiční systémy . Důvodem je používání dvou metod výroby páry, které pracují v dokonalé symbióze . Při této metodě se pára automaticky udržuje v momentě, kdy klesne produkce instantní páry během ochlazení topných těles .

Kombinovaný cyklus nástřiku a boileru umožňuje stálé nasycení vařící komory a zajišťuje přesnou a nepřetržitou kontrolu vlhkosti díky přítomnosti sofistikovaného software, který neustále analyzuje a reguluje požadované vnitřní klima vaření. Tím je možné se vyhnout nežádoucím jevům během vaření jako je oxidace (suchá pára) , nasáknutí (vysoká vlhkost) nebo spálení (vysoká teplota). Během nahřívání i normálního provozu dokáže technologie vytápění STEAMBOX reagovat rychleji, stejně tak udržovat teplotní hodnoty, díky čemuž výrazně eliminuje prostoje a plýtvání energií v kuchyni během vaření.

STEAMBOX konvektomaty mají daleko menší generátory páry než standardní konvektomaty. Nazývají se MIKRO Boilery a redukuji





spotřebu energie v 6 a 10 GN na pouhý 1kW, ve větších strojích na 2KW bez snížení užitné hodnoty. Úspora energie výrazně šetří nejen peníze ale také životní prostředí. Navíc Elektrické a plynové verze představují jedinečný způsob řízení a nastavení výkonu během provozu pomocí POWER Control pro optimalizaci a úsporu energie.

Konvektomaty STEAMBOX nabízí 6 různých rychlostí ventilátoru (s možností využití šesti rychlostí pro zchlazení s otevřenými dveřmi).

Software, který řídí otáčení ventilátoru nastavuje časy střídavě v závislosti na nastavení varného cyklu.

Při otevření dveří se ventilátor ve velmi krátké době zastaví, aby se zabránilo rozptýlu tepla nebo opaření obsluhy zbytkovou párou.

Vnitřní části lze pro čištění snadno vyjmout bez použití jakéhokoliv nářadí.

Všechny přípojné body (voda, plyn, elektřina) jsou na levé zadní straně konvektomatu. Trouba vyžaduje minimální instalační vzdálenosti s ohledem na stěny a na ostatní spotřebiče.

# STEAMBOX

## SymbioticSystem

Unikátní kombinace páry vytvořené v bojleru a nástřikem.

## Dotykový programovatelný panel

Barevná dotyková obrazovka s intuitivním ovládáním, programovacím režimem a kuchačkou.

## PREMIX hořáky

Plynové hořáky tlakově předmíchanou směsí plynu a vzduchu.

## SteamTuner

Systém ovládání stupně kvality nasycenosti páry podle navoleného typu vaření.

## Konektivita

Připojení USB pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmware.







## Údržba

vnitřní součástky jsou snadno přístupné z přední části konvektomatu otevřením předního kontrolního panelu.



### Mycí režim

Mycí systém snižuje na minimum manuální čištění a napomáhá optimalizovat pracovní proces zejména noční samočištění stroje.

### Nízkoteplotní vaření

Systém umožňuje nastavit nízkou teplotu vaření s dlouhým časem a nízkým příkonem.

### Turbo ventilátor

Program který kontroluje otáčení ventilátorů postupuje přesně dle nastavení vařícího procesu.

### MeteoSystem

Systém kontroly vlhkosti uvnitř konvektomatu.

# Hlavní rozdíly mezi řadami

	STBB	STBD	
Symbiotic system (kombinovaný systém)	•	-	• Standardní o Volitelné
Výroba páry pomocí nástřiku	-	•	
Dotyková obrazovka	•	•	
Digitální panel	-	-	
MeteoSystem	•	•	
SteamTuner	•	•	
Počet rychlostí ventilátoru	6	6	
Reverzní otáčení ventilátoru	•	•	
Automaticky přizpůsobivý ventilátor	•	•	
Uložené recepty	100 +	100 +	
Kapacita uložení receptů	1000	1000	
Počet fází + předhřívání	9	9	
Automatické předehřívání	•	•	
Sonda jádra	•	•	
Sonda vakuového jádra	0	0	
Vaření Delta-T	•	•	
Nízkoteplotní úprava od 30 °C	•	-	
Nízkoteplotní úprava od 50 °C	•	•	
Automatické zchlazení	•	•	
Funkce udržování teploty	•	•	
Sjednocené dokončení pokrmů	•	•	
Ruční sprcha	•	•	
Automatické mytí	•	•	
USB port (aktualizace, HACCP, recepty)	•	•	

## Modely

STBB

STBD

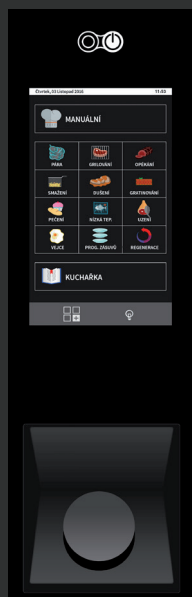


+ KOMBINOVANÁ PÁRA

+ NÁSTŘIK



# Dotyková obrazovka



## VLASTNOSTI

- Horkovzdušné, kombinovaná, vaření v páře, zchlazení, udržování a uzení
- Vaření podle času, snímač a Delta-T
- SteamTuner se 5 úrovněmi
- Programy procuji podle metody vaření a/nebo kategorie výrobků
- Chytré vylad'ování receptů
- Noční vaření
- Sjednocené dokončení pokrmů
- Znovu ohřívání
- Samo čistící systém (STBB, STBD) s automatickým odstraňování vodního kamene z bojleru (STBB)
- Přátelské uživatelské rozhraní



# STEAMBOX

Výkonný konvektomat s kombinovanou tvorbou páry, se systémem řízení vlhkosti a nasycenosti páry.





## SymbioticSystem

- Kombinace výroby páry boiler/nástřik
- Díky jedinečné technologii SymbioticSystem sjednocuje STEAMBOX dvě metody vaření v páře unikátním způsobem. Zahrnuje v sobě kvalitní páru vytvořenou boilerem s rychlou a efektivní párou vytvořenou nástřikem.
- Výhody které tento systém nabízí měříme lehce v rychlosti, kvalitě, výkonu a zejména úspoře.

## Tlakové hořáky se systémem proti selhání

- STEAMBOX se systémem PREMIX jsou vybaveny nejmodernějšími hořáky které pracují na konceptu tlakově předmíchané směsi plynu a vzduchu.
- Tím se výrazně optimalizuje spalování i výkon díky vysokovýkonnému výměníku. S tímto unikátním systémem se čas vaření – stejně jako nahřátí výrazně krátí.
- Ve srovnání se standardním "atmosférickým" systémem vychází STEAMBOX v průměru o 50% úspornější co se spotřeby energie týče.

## Dotykový panel

- Barevná dotyková obrazovka s intuitivním ovládáním
- Dotykový displej dává uživateli daleko více možností jako nahrávat a programovat rozdílné fáze vaření v procesu přípravy receptu.
- Každý program obsahuje 9 rozdílných sekvencí s nastavením které se objevují na barevné obrazovce. Základní set receptů je nastaven a uložen výrobcem přesně podle testů vaření, které proběhly v laboratoři výrobce. Následně si uživatel může měnit, přidávat či upravovat tyto recepty dle potřeby. STEAMBOX je také vhodný pro ruční vaření. Propojení skrze USB umožňuje stahovat a ukládat nové recepty, aktualizovat firmware či kontrolu HACCP data.

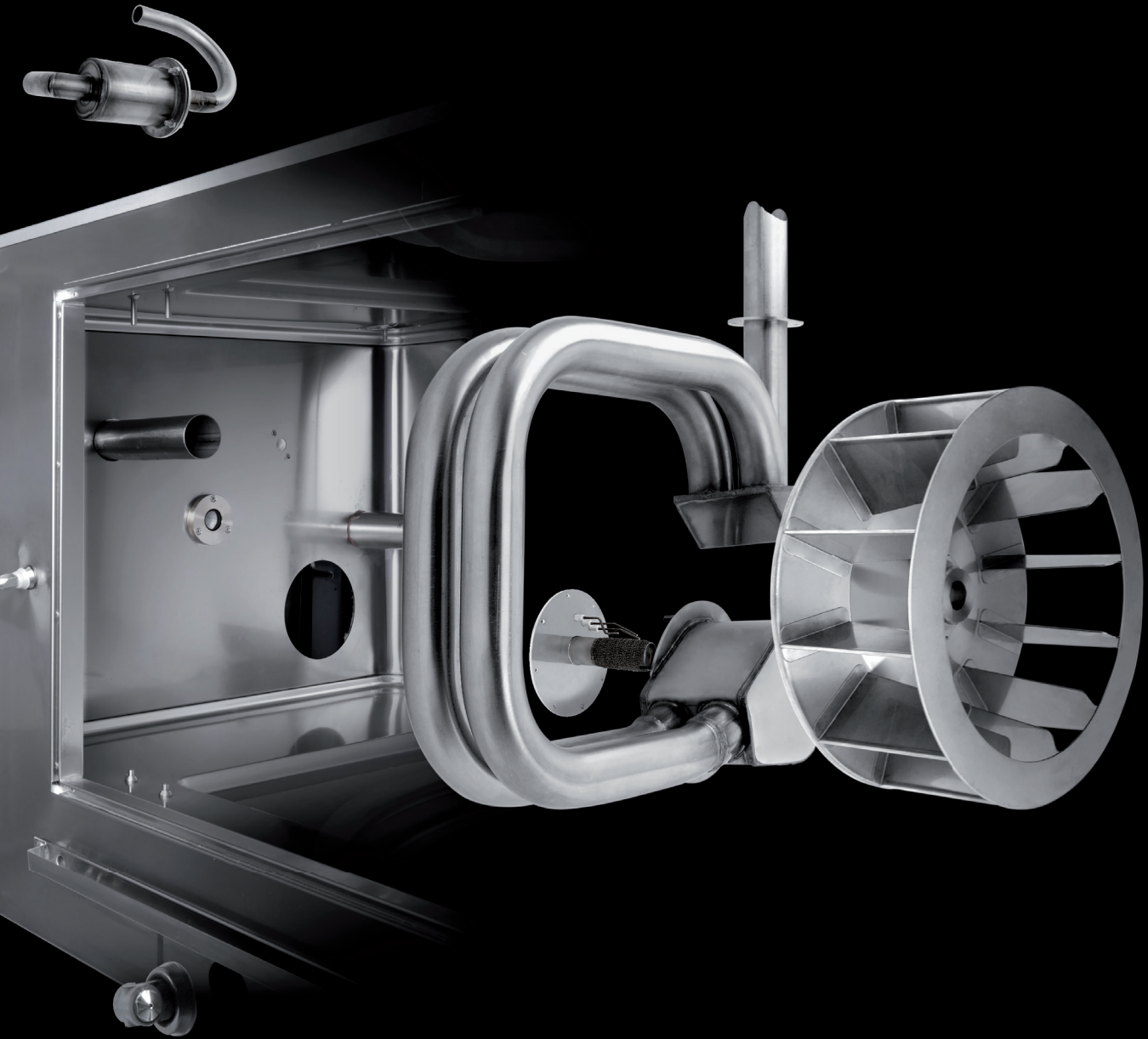


## MeteoSystem

- Systém kontroly vlhkosti uvnitř konvektomatu
- MeteoSystem neustále sleduje situaci uvnitř pece a v případě potřeby upravuje vlhkost na požadovanou hodnotu. Vlhkost se spouští skrze servo-kontrolovaný motýlkový ventil který díky systému vzduchového sání umožňuje upouštění nadbytečné vlhkosti z komory vaření, rychle a účinně.
- Systém dává impuls k produkci páry nebo jen upravuje nastavení uvnitř komory, aby zajistil ideální podmínky pro jakýkoli typ tepelné úpravy – vaření.

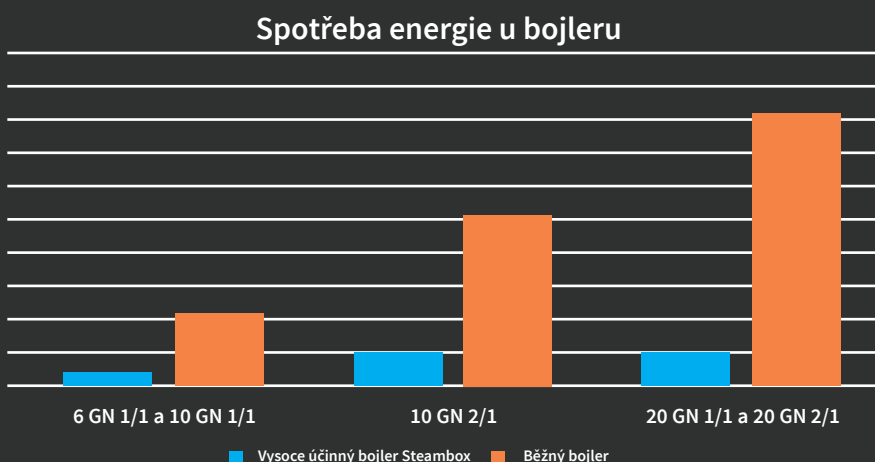






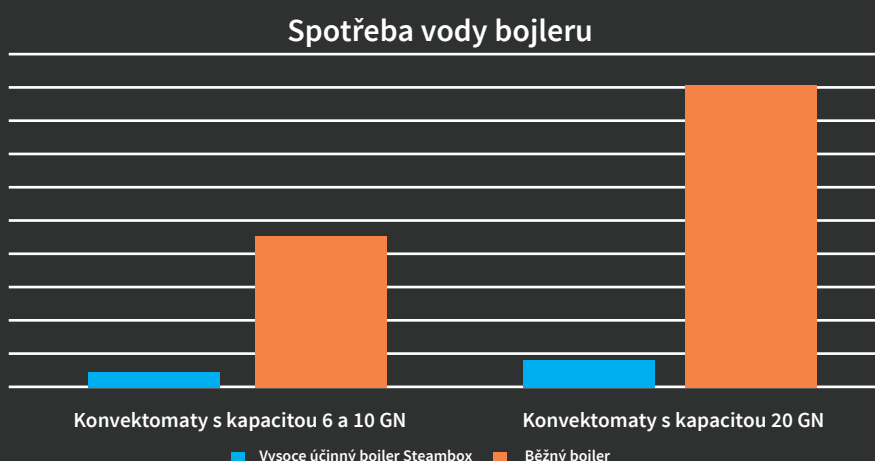
# SymbioticSystem - Kombinovaný systém

## VÝHODY KOMBINOVANÉHO SYSTÉMU - ÚSPORA ENERGIE



- Snížení spotřeby energie: náš vysoce účinný bojler pro konvektomaty Steambox vyžaduje pouze:
- 1 kW vs. 5 až 6 kW u běžného bojleru pro konvektomaty se 6 nebo 10 zásuvy GN1/1.
- 2,5 kW vs. 10 až 15 kW u běžného bojleru pro konvektomaty s 10 zásuvy GN2/1.
- 2,5 kW vs. 20 kW u běžného bojleru pro konvektomaty s 20 zásuvy GN2/1.

## VÝHODY KOMBINOVANÉHO SYSTÉMU - ÚSPORA VODY



- Spotřeba vody v našem vysoce účinném bojleru pro konvektomaty Steambox vyžaduje pouze:
- 0,4 litru vs. 4 až 5 litrů u běžného bojleru pro konvektomaty se 6 nebo 10 zásuvy GN1/1.
- 0,8 litru vs. 8 až 10 litrů u běžného bojleru pro konvektomaty s 20 zásuvy GN1/1 a GN2/1.

# SymbioticSystem - Kombinovaný systém

## VÝHODY KOMBINOVANÉHO SYSTÉMU - ÚSPORA HORKÉ VODY

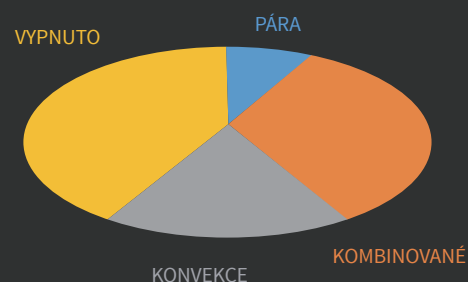
Všechny konvektomaty při vypnutí vypustí z bojleru horkou vodu. Pokud budeme uvažovat průměrné použití konvektomatu s kapacitou 6 nebo 10 GN se dvěma směnami za den (oběd a večeře) 6 dní v týdnu a 48 týdnů v roce, bude konvektomat pracovat:

93 pracovních hodin za týden nebo 4464 pracovních hodin za rok. Konvektomaty budou vypnuty a voda vypuštěna 12 krát za týden nebo 576 krát za rok.

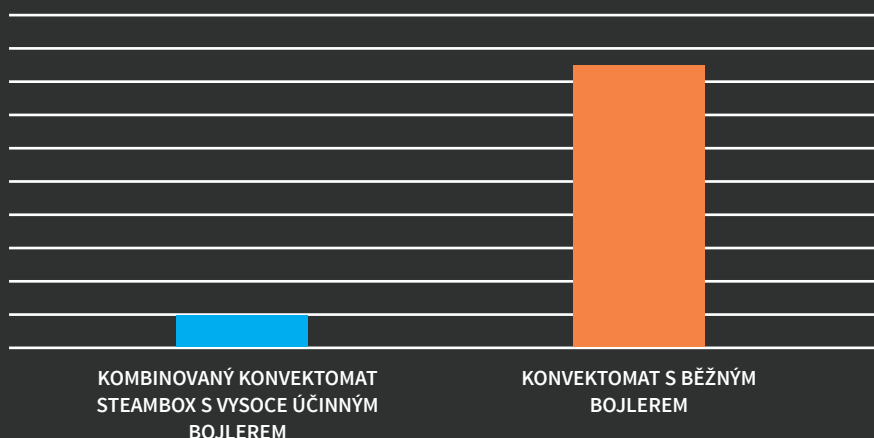
Množství vypuštěné vody při každém vypnutí konvektomatu:

U trouby s kapacitou 10 GN 1/1	Kapacita bojleru	Denně vypouštěná horká voda	Roční ztráta vody
Steambox	0,4 litru	0,8 litru	230,4 litrů
Klasické konvektomaty s bojlerem	5 litrů	10 litrů	2280 litrů
Úspora horké vody s vysoce účinným bojlerem Steambox			2049,6 litrů

## PRŮMĚRNÉ DENNÍ POUŽITÍ



## Průměrná roční ztráta horké vody



K úspoře vody se navíc přidává i úspora energie:

- Pro udržení vody v bojleru na teplotě blízké bodu varu.
- 5 litrů vody se musí 576 krát ohřát (= 2 280 l).

**Kombinace úspor energie a vody je odhadováno na zhruba 20 % ve srovnání s běžnými konvektomaty s bojlerem.**



# Automatický mycí systém

## s automatickým odstraňováním vodního kamene z bojleru

Konvektomat Steambox má inovativní plně automatický mycí systém. Obsluha si musí pouze zvolit typ požadovaného mytí a oplachování.

Mycí systém je standardním vybavením všech dotykových Steamboxů.

### TEKUTÝ ČISTIČ A/NEBO TABLETY S DESINFEKČÍ

Mycí systém může používat tablety s integrovaným desinfekčním prostředkem nebo tekutý prostředek. Také pro fázi oplachování může obsluha zvolit, zda proběhne s využitím organického odstraňovače vodního kamene RM nebo za pomoci octa.

Tento systém pracuje samostatně a nevyžaduje přítomnost obsluhy. Čištění lze jednoduše spustit večer a konvektomat bude ráno, když obsluha přijde do práce, vyčištěn.

### AUTOMATICKÉ ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE Z BOJLERU

Sem tam (v závislosti na použití bojleru) **provádí konvektomat Steambox a Steambox SLIM odstraňování vodního kamene z bojleru v průběhu mycího cyklu** (pouze u modelu KSTBB), takže obsluha jej nemusí provádět ručně. Cyklus pro odstranění vodního kamene může být proveden buď s organickým odstraňovačem vodního kamene RM nebo za pomoci octa.



# Čistící řešení od firmy RM Gastro

Pro zabránění poškození vnitřních povrchů trouby, doporučujeme používat čisticí prostředek, který je charakterizován vynikajícími čisticími vlastnostmi a není abrazivní.

Pokud jde o ostatní vlastnosti trouby, mycí systém byl optimalizován pro co nejekonomičtější využití vody a mycích prostředků.

## RM mycí RM oplach RM tablety

Existují 3 typy automatických mycích cyklů, které mohou být vybrány na základě stupně znečištění trouby:

TYP MYTÍ	VODA	TABLETY		TRVÁNÍ
Měkká	12 litrů	1	200 ml	40 min.
Normální	21 litrů	1	300 ml	90 min.
Tvrdá	25 litrů	2	400 ml	120 min.

Průměrné údaje pro konvektomat s kapacitou 10 zásuvů GN1/1.

**50 % úspora vody je ve srovnání s konvenčními mycími systémy.**



# Patenty

## **SymbioticSystem:**

výroba páry prostřednictvím přímého vstřikování plus vysoce účinný bojler

## **SteamTuner:**

vyladování kvality páry od velmi suché po velmi vlhkou

## **MeteoSystem:**

kontrola úrovně vlhkosti

## **Tlakový hořák se systémem proti selhání:**

zabránění selhání plynového hořáku, které může způsobit výbuch a hluk.





# Rozměrové náčrtky

**6x GN 1/1**



**10x GN 1/1**



**10x GN 2/1**



**20x GN 1/1**



# Tabulka produktů

## STEAMBOX kombinované elektrické

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00008520	STBB 0611 E	860 x 795 x 835	132	400 / 50-60	11,4	6 x GN 1/1	Touch Screen
00008521	STBB 1011 E	860 x 795 x 1115	168	400 / 50-60	16,7	10 x GN 1/1	Touch Screen
00008522	STBB 1021 E	1120 x 845 x 1115	220	400 / 50-60	28,3	10 x GN 2/1	Touch Screen
00008523	STBB 2011 E	995 x 835 x 1850	300	400 / 50-60	33,3	20 x GN 1/1	Touch Screen
00008588	STBB 2021 E	1200 x 910 x 1850	370	400 / 50-60	54,1	20 x GN 2/1	Touch Screen

## STEAMBOX kombinované plynové

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW (P+E)	GN	Ovládání
00008589	STBB 0611 G	860 x 795 x 835	142	230 / 50-60	12 + 1,4	6 x GN 1/1	Touch Screen
00008590	STBB 1011 G	860 x 795 x 1115	178	230 / 50-60	19 + 1,7	10 x GN 1/1	Touch Screen
00008591	STBB 1021 G	1120 x 845 x 1115	250	230 / 50-60	28 + 3,3	10 x GN 2/1	Touch Screen
00008592	STBB 2011 G	995 x 835 x 1850	300	230 / 50-60	38 + 3,3	20 x GN 1/1	Touch Screen
00008593	STBB 2021 G	1200 x 910 x 1850	400	400 / 50-60	56 + 4,1	20 x GN 2/1	Touch Screen

## STEAMBOX nástřikové elektrické

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00008594	STBD 0611 E	860 x 795 x 835	132	400 / 50-60	10,4	6 x GN 1/1	Touch Screen
00008595	STBD 1011 E	860 x 795 x 1115	168	400 / 50-60	15,7	10 x GN 1/1	Touch Screen
00008596	STBD 1021 E	1120 x 845 x 1115	220	400 / 50-60	25,8	10 x GN 2/1	Touch Screen
00008597	STBD 2011 E	995 x 835 x 1850	290	400 / 50-60	30,8	20 x GN 1/1	Touch Screen
00008598	STBD 2021 E	1200 x 910 x 1850	370	400 / 50-60	51,6	20 x GN 2/1	Touch Screen

## STEAMBOX nástřikové plynové

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW (P+E)	GN	Ovládání
00008599	STBD 0611 G	860 x 795 x 835	142	230 / 50-60	12 + 0,4	6 x GN 1/1	Touch Screen
00008600	STBD 1011 G	860 x 795 x 1115	178	230 / 50-60	19 + 0,7	10 x GN 1/1	Touch Screen
00008601	STBD 1021 G	1120 x 845 x 1115	250	230 / 50-60	28 + 0,8	10 x GN 2/1	Touch Screen
00008602	STBD 2011 G	995 x 835 x 1850	300	230 / 50-60	38 + 0,8	20 x GN 1/1	Touch Screen
00008603	STBD 2021 G	1200 x 910 x 1850	400	230 / 50-60	56 + 1,6	20 x GN 2/1	Touch Screen



Čtvrtek, 03 Listopad 2016 11:53

**MANUÁLNÍ**

- |         |              |             |
|---------|--------------|-------------|
| PÁRA    | GRILOVÁNÍ    | OPĚKÁNÍ     |
| SMAŽENÍ | DUŠENÍ       | GRATINOVÁNÍ |
| PĚČENÍ  | NÍZKÁ TER.   | UZENÍ       |
| VEJCE   | PROG. ZÁSUVŮ | REGENERACE  |

**KUCHAŘKA**





# Co Vám nabízíme...

Rádi Vám nabídneme ucelený sortiment produktů a technologií používaných v gastronomických provozech.

## Další produkty RM Gastro

- linky 600 a 900
- varná centra drop-in
- konvektomaty a šokery
- myčky a zařízení pro mytí nádobí
- chlazení a výrobnyky ledu
- zařízení pro pizzerie
- malá stolní zařízení
- kávovary a barová zařízení
- roboty a přístroje pro přípravu masa a zeleniny
- vitríny, vodní lázně a další příslušenství

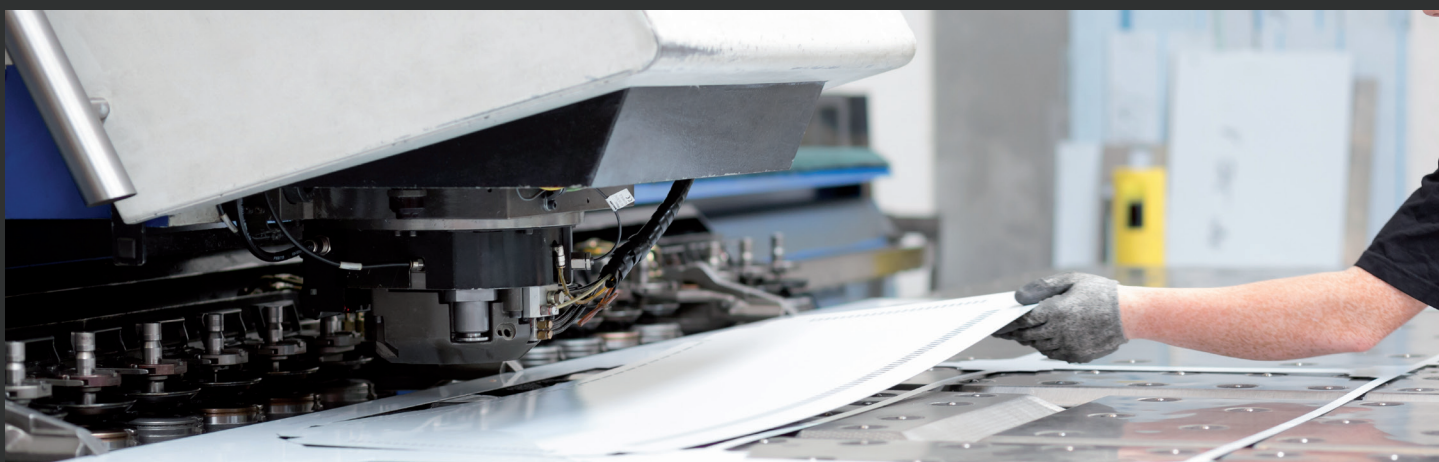
## Zákaznické služby a řešení

- poradenství a návrh konceptu gastronomického provozu
- projektování kuchyňských provozů
- pomoc při výběru optimální technologie
- dodávka a odborná instalace
- záruční a pozáruční servis
- pravidelné revize
- rozšiřování stávajících provozů
- ucelená řešení gastroprovozů.

Můžete se též spolehnout na naši pomoc při návrhu, projektování, instalaci i servisu a pravidelných revizích Vaší kuchyně. Věnujte své úsilí tomu, co je pro Vaše podnikání opravdu důležité. Starost o technologie můžete s klidným svědomím přenechat nám. budou v rukou profesionálů.



Špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme i vyrábíme. Zázemí nám k tomu poskytuje náš moderní závod rozvíjející se od roku 1998 ve Veselí nad Lužnicí.



Na ploše pěti tisíc metrů čtverečních spatří každý rok světlo světa více než padesát tisíc produktů. Stovka našich zaměstnanců pracuje s moderními výrobními technologiemi a systém řízení výroby je plně orientován na kvalitu. Vše je podřízeno tomu, aby se k našim zákazníkům dostal špičkový produkt, vyrobený při dodržení nejpřísnějších ekologických standardů a vyhovující typové certifikaci dle příslušných norem.



Věříme, že dobrá gastronomie si zaslouží profesionální zázemí a spokojení zákazníci ve více než padesáti zemích světa nám dávají zapravdu. Neusínáme však na vavřínech. Naše vývojové a inovační centrum neustále pracuje na tom, aby se k Vám dostávaly pouze moderní produkty s vysokou užitnou hodnotou. Nejen dnes, ale i zítra.

# KONTAKTY

## ČESKÁ REPUBLIKA

RM GASTRO CZ s.r.o.

Náchodská 818/16

193 00 Praha 9

Česká republika

obchodní oddělení

+420 281 926 604

obchod@rmgastro.cz

servisní oddělení

+420 281 869 242

servis@rmgastro.cz

účetní oddělení

+420 281 926 606

ekonom@rmgastro.cz

logistika

+420 281 869 243

import@rmgastro.cz

+420 281 922 477

www.rmgastro.cz

## VÝROBNÍ ZÁVOD

RM GASTRO s.r.o.

tř. ČSA 816

391 81 Veselí nad Lužnicí

Česká republika

+420 381 582 284

+420 381 582 982

rmgastro@rmgastro.com

www.rmgastro.com

## POLSKO

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15a

43-450 Ustroń

Polská republika

+48 338 547 326

+48 338 547 052

info@rmgastro.pl

www.rmgastro.pl

## SLOVENSKO

RM Gastro Slovakia s.r.o.

Rybárska 1

915 01 Nové Mesto nad Váhom

Slovenská republika

+421 327 717 061

+421 327 717 325

obchod@rmgastro.sk

www.rmgastro.sk

## RM GASTRO

- odpovědnost a svoboda
- slušnost a poctivost
- touha po dokonalosti

