



Urządzenie  
multifunkcyjne  
**RM MULTI**



Zapoznaj się z zaletami technologicznymi naszych urządzeń.  
Przygotuj posiłki szybko, bezpiecznie i wydajnie, oszczędzając wodę, czas i energię.  
Nasze urządzenia multifunkcyjne są łatwe w obsłudze i wydajne w użytkowaniu.



### NAJWYŻSZA JAKOŚĆ POTRAW

Przygotuj posiłki najwyższej jakości!

Łatwo, bezpiecznie, oszczędnie i w trosce o środowisko.



#### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Oszczędzaj energię podczas gotowania, smażenia i przygotowywania potraw. Nasza unikalna technologia pozwoli Ci zmniejszyć wydatki.



#### OSZCZĘDNOŚĆ WODY

Automatyczny system napełniania wodą. Dbaj o środowisko i jednocześnie oszczędzaj pieniądze.



#### OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Szybko i efektywnie przygotuj posiłki – tak oszczędzisz swój czas.



#### PROSTA OBSŁUGA

Ciesz się łatwą, intuicyjną obsługą za pomocą 12-calowego kolorowego ekranu dotykowego.



#### WYSOKIE BEZPIECZEŃSTWO

Nasz sprzęt zachowuje wysokie standardy bezpieczeństwa pracy.



#### ŁATWA KONSERWACJA

Dbaj o urządzenie, obsługa i konserwacja nie będzie dla Ciebie żadnym problemem.



#### PRZYJAZNE ŚRODOWISKU

Materiały użyte do produkcji tego urządzenia są w 90% biodegradowalne.



#### SZKOLENIA KULINARNE W CENIE

Cena zakupionego urządzenia obejmuje profesjonalne przeszkolenie przez eksperta kulinarnego.

## Koniec z wysiłkiem! ... gotujemy sprytnie

- Multifunkcyjne urządzenie do łatwej obróbki termicznej
- 12 modeli w ofercie
- Zróżnicowane wielkości wanien: od 2 x 29 l do 250l
- Zakres temperatur: 30 - 250°C
- Nagrzanie dna do 180°C - w ciągu 4 minut



GOTOWANIE / DELIKATNE GOTOWANIE / SMAŻENIE / DUSZENIE /  
GRILLOWANIE / PIECZENIE NA ROŻNIE / OPIEKANIE /  
KONFITOWANIE / SOUS-VIDE / GOTOWANIE NOCNE /  
GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM W TEMP. 110°C /  
NISKOTEMPERATUROWA OBRÓBKA TERMICZNA

Elektromechaniczne  
przechylenie wanny



Wskaźnik poziomu  
wypełnienia

Automatyczne  
napuszczanie wody

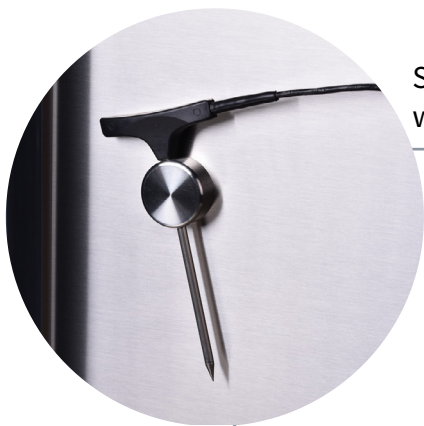


Prysznic  
z automatycznym  
zwijaniem



Regulowane nogi





Sonda czteropunktowa do pomiaru temperatury wewnątrz produktu

Automatyczne podnoszenie koszy



12-calowy ekran dotykowy



Gniazdka: 230 V / 16 A i USB

Elektromechanicznie sterowany odpływ z dna wanny





MULTI 101 DS

MULTI 101 DM  
MULTI 101 DLMULTI 101  
MULTI 101 F

MULTI 101 P

	MULTI 101 DS	MULTI 101 DM	MULTI 101 DL	MULTI 101	MULTI 101 F
Pojemność (l)	2x 29	2x 49	2x 79	100	75
Gotowanie pod ciśnieniem	x	x	x	x	x
Ciśnienie	x	x	x	x	x
Pojemność GN	2x GN 1/1	2x GN 1/1	2x GN 1/1	2x GN 1/1	2x GN 1/1
Głębokość wanny (mm)	170	220	220	280	220
Powierzchnia wanny (dm <sup>2</sup> )	2x 20	2x 25	2x 30	43	43
Całkowity pobór mocy (kW)	22,5	27,5	36,9	24,6	24,6
Zabezpieczenie (A)	3x 32	3x 40	3x 50	3x 32	3x 32
Przyłącze zimnej wody	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4
Odptyw wody	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50
Wymiary (mm)	1290 x 850 x 500	1580 x 850 x 1050	1756 x 850 x 1050	1293 x 850 x 1050	1293 x 850 x 1050
Waga (kg)	220	355	395	340	340





MULTI 151  
MULTI 151 F

MULTI 151 P

MULTI 201  
MULTI 201 F  
MULTI 251

MULTI 101 P	MULTI 151	MULTI 151 F	MULTI 151 P	MULTI 201	MULTI 201 F	MULTI 251
100	150	110	150	200	150	250
✓	x	x	✓	x	x	x
0,48 bar	x	x	0,48 bar	x	x	x
2x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1	4x GN 1/1	4x GN 1/1	4x GN 1/1
280	280	220	280	280	220	340
43	63	63	63	83	83	83
24,6	36,9	36,9	36,9	49,2	49,2	49,2
3x 32	3x 50	3x 50	3x 50	3x 63	3x 63	3x 63
R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4
DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50
1293 x 950 x 1050	1651 x 850 x 1050	1651 x 850 x 1050	1651 x 950 x 1050	2009 x 850 x 1050	2009 x 850 x 1050	2009 x 850 x 1050
524	417	417	590	490	490	495



## TECHNOLOGIA

- Specjalne nieprzywierające dno, zapewnia równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni
- JPX 17 - system grzałek pod całą powierzchnią wanny gwarantuje jej równomierne nagrzanie
- Izolowana wana - to niewątpliwa oszczędność poboru prądu
- Opatentowany system obniżania ciśnienia - bez bezpośredniego zużycia wody, trwający do 3 min.
- Łatwy dostęp serwisowy - od przodu i od góry urządzenia
- Oddzielna instalacja wody i prądu zapewnia bezpieczną eksploatację
- Sterowanie i instalacja elektryczna umiejscowione zgodnie z życzeniem klienta, z lewej lub prawej strony
- Czujnik bezpieczeństwa - do wykrywania poziomu uniesienia ramienia kosza
- Automatyczne podnoszenie koszy - napędzane osobnym silnikiem, z możliwością sterowania przy zamkniętej pokrywie
- Kominek - do usuwania nadmiaru pary
- Moduł do higienicznego połączenia dwóch urządzeń



## PANEL STERUJĄCY

- Tryb przygotowywania potraw - automatyczny lub ręczny
- 12" kolorowy ekran dotykowy - z intuicyjną obsługą
- Panel sterowania - w wielu wersjach językowych
- Pamięć 350 programów - po 20 kroków
- Możliwość zapisywania własnych programów - do 160 pozycji w różnych kategoriach
- Zapisane automatyczne programy - wraz z podpowiedziami dotyczącymi pracy
- Podgląd aktualnego stanu pracy urządzenia
- Dokładny, sensoryczny pomiar temperatury
- Wyświetlanie komunikatów o błędach
- Blokada ekranu
- Informacje techniczne i serwisowe
- Natychmiastowa reakcja na dotyk
- Podgląd danych HACCP bezpośrednio na ekranie





## PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE

- Automatyczny system napełniania wodą
- Elektromechaniczne przechylenie wanny - z możliwością wyboru dwóch prędkości
- Sonda czteropunktowa
- Zintegrowany prysznic - z automatycznym zwijaniem i metalową głowicą
- Regulator ciśnienia wody
- Wskaźnik płynu
- Gniazdo USB - do archiwizacji danych
- Elektronicznie sterowany odpływ w dnie komory
- HACCP - system analizy ryzyka i wyznaczania punktów krytycznych



## BUDOWA URZĄDZENIA

- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304 - minimalna grubość 3 mm
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 316 - o jeszcze większej wytrzymałości
- Podwójnie spawane, solidne dno wanny - w celu zwiększenia odporności na przeciążenia termiczne
- Proces zamykania pokrywy, sterowany elektronicznie - z zabezpieczeniem przed przypadkowym przytrzaśnięciem
- Możliwość podłączenia dopływu i odpływu wody oraz energii elektrycznej - bezpośrednio ze ściany lub podłogi



## WÓZEK TRANSPORTOWY PODNOŚNIKOWY ZASILANY AKUMULATOREM

- Użytkowanie mobilne, bez konieczności stałego połączenia z siecią
- Łatwa obsługa podczas opróżniania wanny
- Bezpieczny uchwyt
- Blokada bezpieczeństwa kabla zasilającego
- Łatwe wyjmowanie pojemnika GN
- Higieniczne kółka z blokadą
- Wymiary 600 × 780 × 990 mm
- Waga 55 kg
- Nośność do 50 kg



## WÓZEK DO FILTROWANIA OLEJU

- Bezpieczna filtracja oleju
- Wyjmowany i łatwy do czyszczenia filtr
- Blokada bezpieczeństwa kabla zasilającego
- Bezpieczny uchwyt
- Higieniczne kółka z blokadą
- Obrotowe ramię napętniające
- Wymiary 625 × 625 × 1150 mm
- Waga 65 kg
- Pojemność 50 l
- Funkcja podgrzewania zbiornika

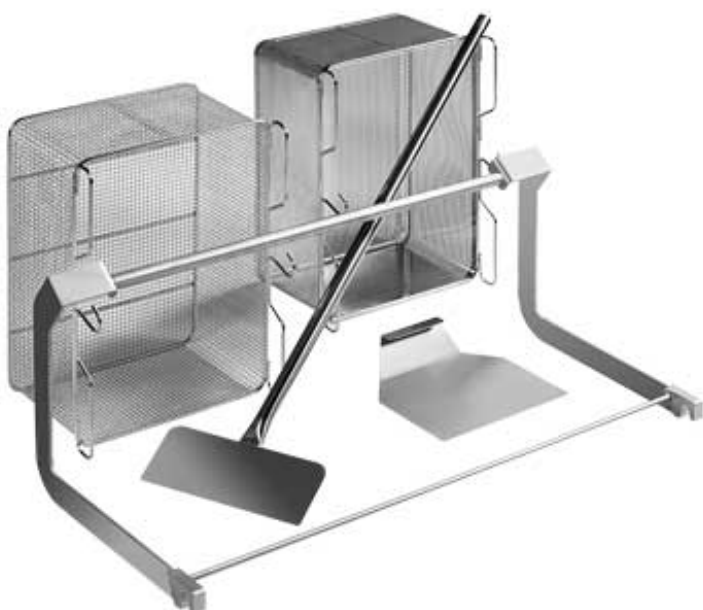


## WÓZEK TRANSPORTOWY NA KOSZE DO GOTOWANIA

- Łatwe i bezpieczne przechowywanie, transport i suszenie pojemników
- Wyjmowana tacka ociekowa ułatwiająca konserwację
- Higieniczne kółka z blokadą
- Bezpieczna obsługa
- Wymiary 600 × 860 × 1600 mm
- Waga 25 kg
- Pojemność 6 koszy

## INNE AKCESORIA

- Kosze do gotowania
- Kosze do smażenia
- Małe kosze a'la carte
- Duża szpatuła z uchwytem
- Mała szpatułka z uchwytem
- Szpatułki bez uchwyty do omletów
- Ruszt do gotowania nocnego
- Ramię do automatycznego podnoszenia koszy
- Sito do pierogów
- Podstawa do modelu Multi 101 DS



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

dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

projekty

✉ projekty@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26

dział serwisu

✉ serwis@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

marketing

✉ marketing@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

wsparcie

✉ niezgodnosci@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 70 52

🌐 www.rmgastro.pl