

Pierwszorzędne kuchnie.  
Dla prawdziwych profesjonalistów.



# KATALOG RM

2025/2026

# RM GASTRO

## Piece do pizzy



- urządzenia do wszelkiego rodzaju placówek, oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju potrawy
- dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej
- oznaczenie numeryczne wskazuje na liczbę pizz o średnicy od 25 do 35 cm, które można umieścić na jednym poziomie
- każda komora posiada samodzielne sterowanie, górną i dolną grzałkę, górny i dolny termostat z temperaturą wyłączenia 450°C oraz samodzielne oświetlenie poszczególnych komór - równomierne pieczenie
- na górnej i dolnej ścianie komory osadzone płyty szamotowe
- panel sterowania wyposażony w termometr
- możliwość zamówienia podstawy
- kominiek odprowadzający parę
- tłoczone, doskonale uszczelnione drzwiczki
- oświetlenie wewnętrzne
- szerokie uchwyty

**P - 4      Piec do pizzy****7 990,-**

- pojemność: 4x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ grzałki: 2x górna, 2x dolna
- ⊕ płyty szamotowe górne i dolne
- ⊕ termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00010236	P - 4	983 x 906 x 412	4,8	80,8

**P - 6      Piec do pizzy****10 790,-**

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ grzałki: 3x górna, 3x dolna
- ⊕ płyty szamotowe górne i dolne
- ⊕ termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019379	P - 6	982 x 1252 x 412	7,2	114,6

**P - 6 L      Piec do pizzy****10 990,-**

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ grzałki: 2x górna, 2x dolna
- ⊕ płyty szamotowe górne i dolne
- ⊕ termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019380	P - 6 L	1313 x 910 x 412	8	118

**P - 9      Piec do pizzy****14 290,-**

- pojemność: 9x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ grzałki: 3x górna, 3x dolna
- ⊕ płyty szamotowe górne i dolne
- ⊕ termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019381	P - 9	1313 x 1253 x 412	12	145,3



**P - 8      Piec do pizzy****13 990,-**

- pojemność: 8x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (700 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- **+** grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna
- **+** płyty szamotowe górne i dolne
- **+** termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- **+** regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00015995	P - 8	983 x 902 x 763	9,6	160

**P - 12      Piec do pizzy****18 690,-**

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (700 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- **+** grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna
- **+** płyty szamotowe górne i dolne
- **+** termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- **+** regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019383	P - 12	983 x 1255 x 763	14,4	205,3

**P - 12 L      Piec do pizzy****18 990,-**

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1050 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- **+** grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna
- **+** płyty szamotowe górne i dolne
- **+** termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- **+** regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00018934	P - 12 L	1313 x 903 x 763	16	211,1

**P - 18      Piec do pizzy****24 790,-**

- pojemność: 18x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1050 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- **+** grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna
- **+** płyty szamotowe górne i dolne
- **+** termometr
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- **+** regulowane odprowadzenie pary

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019040	P - 18	1313 x 1273 x 763	24	288,6





## ES Podstawy pod piec do pizzy P

- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo

Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029479	ES4	Podstawa pod piec do pizzy P - 4	950 x 780 x 950	24,2	1 990,-
00029480	ES6	Podstawa pod piec do pizzy P - 6	950 x 1130 x 950	28,9	2 390,-
00029482	ES9	Podstawa pod piec do pizzy P - 9	1300 x 1130 x 950	45,6	2 990,-
00029483	ES8	Podstawa pod piec do pizzy P - 8	950 x 780 x 850	22,8	1 990,-
00029484	ES12	Podstawa pod piec do pizzy P - 12	950 x 1130 x 850	28,1	2 490,-
00029486	ES18	Podstawa pod piec do pizzy P - 18	1300 x 1130 x 850	40,5	2 990,-





# Miksery do ciasta

## Wałkownice do ciasta

---



### Miksery do ciasta:

- urządzenia idealne do przygotowania znacznych ilości ciężkich ciast
  - wyjmowana dzieża
  - uchylana pokrywa ochronna
- 

### Wałkownice do ciasta:

- znajdują zastosowanie w każdej placówce
- zapewniają oszczędność czasu i zwiększenie efektywności pracy w lokalach z dużą mocą przerobową
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- proste lub ukośne ustawienie wałka



**HTS 15** Mikser spiralny 15 l **7 690,-**  
**HTS 15 T** Mikser spiralny trójfazowy 15 l **7 699,-**  
**HTS 15 2T** Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy **8 790,-**

- ⊕ wyjmowana dzieża
- ⊕ uchylna głowica
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ timer, przycisk START/STOP
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ dwie prędkości
- ⊕ dwa timery
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00022143	HTS 15	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,9	78	1	7 690,-					
00022147	HTS 15 T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,75	78	1	7 699,-					
00022146	HTS 15 2T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,6 / 0,8	78	2	8 790,-					



**HTS 20** Mikser spiralny 20 l **8 199,-**  
**HTS 20 T** Mikser spiralny trójfazowy 20 l **8 199,-**  
**HTS 20 2T** Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy **9 299,-**

- ⊕ wyjmowana dzieża
- ⊕ uchylna głowica
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ timer, przycisk START/STOP
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ dwie prędkości
- ⊕ dwa timery
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00022144	HTS 20	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,9	83	1	8 199,-					
00022149	HTS 20 T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,75	83	1	8 199,-					
00022148	HTS 20 2T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,6 / 0,8	83	2	9 299,-					



**HTS 33** Mikser spiralny 33 l **9 890,-**  
**HTS 33 T** Mikser spiralny trójfazowy 33 l **9 899,-**  
**HTS 33 2T** Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy **11 199,-**

- ⊕ wyjmowana dzieża
- ⊕ uchylna głowica
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ timer, przycisk START/STOP
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ dwie prędkości
- ⊕ dwa timery
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00022145	HTS 33	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 890,-					
00022150	HTS 33 T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 899,-					
00022151	HTS 33 2T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1 / 1,4	113	2	11 199,-					





260 mm  
42L  
38kg  
Ø 452 mm

### HTS 42 T Mikser spiralny trójfazowy 42 l

10 999,-

### HTS 42 2T Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy

12 199,-

- ⊕ wymowana dzieża
- ⊕ uchylna głowica
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ timer, przycisk START/STOP
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ dwie prędkości
- ⊕ dwa timery
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN				
00022152	HTS 42 T	480 x 838 x 770	Ø45,2 x 26 h	1,5	128	1	10 999,-				
00022153	HTS 42 2T	480 x 838 x 770	Ø45,2 x 26 h	1,5 / 2,2	128	2	12 199,-				



270 mm  
53L  
44kg  
Ø 500 mm

### HTS 53 T Mikser spiralny trójfazowy 53 l

11 899,-

### HTS 53 2T Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy

12 999,-

- ⊕ wymowana dzieża
- ⊕ uchylna głowica
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ timer, przycisk START/STOP
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ dwie prędkości
- ⊕ dwa timery
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN				
00022154	HTS 53 T	530 x 878 x 770	Ø50 x 27 h	1,5	128	1	11 899,-				
00022155	HTS 53 2T	530 x 878 x 770	Ø50 x 27 h	1,5 / 2,2	138	2	12 999,-				



370 mm  
75L  
60kg  
Ø 550 mm

### HTS 75 2T Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy

27 699,-

- ⊕ stała dzieża
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ timer, przycisk START/STOP
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ dwie prędkości
- ⊕ dwa timery
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN				
00022156	HTS 75 2T	583 x 966 x 847	Ø55 x 37 h	2,6 / 3,4	270	2	27 699,-				



**DL-30 Wałkownica****4 999,-**

- średnica pizzy: 14 - 30 cm
- waga pizzy: 80 - 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie włącznikiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009855	DL-30	420 x 450 x 650	0,375	35



230/1N

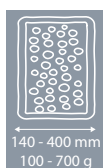
**DL-40 Wałkownica****5 999,-**

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 80 - 400 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie włącznikiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009856	DL-40	520 x 450 x 712	0,375	45



230/1N

**DL-40P Wałkownica****6 199,-**

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równolegle
- sterowanie włącznikiem nożnym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009857	DL-40P	520 x 450 x 750	0,375	45



230/1N

**WN Włącznik nożny****189,-**

- służy do uruchamiania urządzenia

Indeks	Model
00010119	WN

