



Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

OFERTA PROMOCYJNA

ważna 1.10 - 31.12.2020 r.
lub do wyczerpania zapasów

- » **Autoryzowani i certyfikowani partnerzy serwisowi na terenie całej Polski**
- » **Szybka reakcja serwisowa i usunięcie usterki**
- » **Profesjonalny montaż**
- » **Systematyczne szkolenia partnerów serwisowych**
- » **Oryginalne części zamienne**
- » **Nowoczesny sprzęt diagnostyczny**

Na wszystkie urządzenia z katalogów RM i REDFOX obowiązuje pełna

24 miesięczna gwarancja.



Autoryzowani i certyfikowani partnerzy serwisowi posiadają aktualne uprawnienia.



rmgastro.pl/serwis

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń
☎ 33 854 73 26

Mikser uniwersalny

3 060,-
cenę promocyjną
~~4 499,-~~ cenę katalogową

- **+** **cyfrowy timer**
- 3 stopnie prędkości (132/235/421 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- napęd za pomocą przekładni zębatej
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, różga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000045	RM - 800	346 x 442 x 579	8	0,18	25,5

Mikser uniwersalny

7 072,-
cenę promocyjną
~~10 399,-~~ cenę katalogową

- 3 stopnie prędkości (108/183/352 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- **+** **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000048	RM - 22	540 x 557 x 922	24	0,565	116

Szatkwonica warzyw + 4x tarcza

- nierdzewna obudowa, pokrywa z aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- podwójny wlot do wkładania produktu - owalny otwór wlotowy ok. 155 × 75 mm
- okrągły otwór wlotowy ø 56 mm
- duży wybór tarcz
- tarcze typu B i D należy łączyć z tarczami typu E
- wydajność ok. 200 kg/h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000088	ZK 50 N	220 x 610 x 520	0,37	22



**W ZESTAWIE
OSZCZĘDZASZ
733 zł !**



2 936,-
cena promocyjna
~~3 669,-~~ cena katalogowa

Indeks	Model	Opis	= / □
00002210	E2	Tarcza do plasterów	2 mm
00002220	Z2	Tarcza do wiórków, szatkowania	2 mm
00002222	Z4	Tarcza do wiórków, szatkowania	4 mm
00002224	V	Tarcza do wiórków, szatkowania	bardzo drobna np. do bułki tartej

Taboret elektryczny

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej: 44 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności
- moc grzewcza: 5 kW



2 624,-
cena promocyjna
~~3 192,-~~ cena katalogowa

Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50



1 816,-
cena promocyjna
~~2 269,-~~ cena katalogowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00007367	ST- 40 E	570 x 570 x 490 - 550	5

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000219	T - 1 G	500 x 500 x 480	13	23

Termoport Cop GN 1/1

631,-
cena promocyjna
~~769,-~~
cena katalogowa

- maks. wymiar pojemnika GN1/1 200
- uszczelka silikonowa pokrywy
- uchwyty do przenoszenia
- możliwość sztaplowania
- można myć w zmywarce
- -30°C do 100°C
- termoport sprzedawany bez pojemników GN

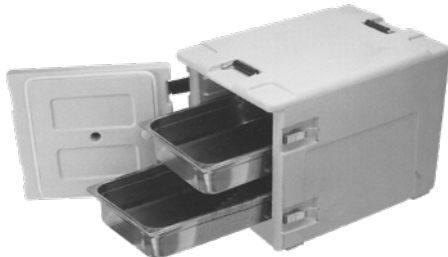


Indeks	Model	Wymiary mm
00001874	COP 1/1	420 x 660 x 300

Termoport Front GN 1/1

902,-
cena promocyjna
~~1 099,-~~
cena katalogowa

- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3
- uszczelka silikonowa pokrywy
- uchwyty do przenoszenia
- możliwość sztaplowania
- można myć w zmywarce
- 30°C do 85°C
- termoport sprzedawany bez pojemników GN



Indeks	Model	Wymiary mm
00001875	FRONT 1/1	440 x 640 x 480

Termos stalowy

od 598,-
cena promocyjna
~~od 729,-~~
cena katalogowa

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu od 6 do 8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiające wygodny transport



Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00028049	TS - 10	10	598,-
00028050	TS - 20	20	705,-

Termos stalowy

od 516,-
cena promocyjna
~~od 629,-~~
cena katalogowa

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport



Indeks	Model	Pojemność l	Cena promocyjna netto PLN
00001857	TM - 5	5	515,-
00001858	TM - 10	10	656,-
00001859	TM - 20	20	951,-

Zaparzacz do kawy

od 344,-
cena promocyjna
od 429,-
cena katalogowa

- idealne rozwiązanie dla bufetów, sal weselnych i konferencyjnych oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- samoczynne wyłączenie



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena promocyjna netto PLN
00011096	ZDK - 6	Ø 227 x 445	6	1,15	344,-
00011097	ZDK - 10	Ø 260 x 468	10	1,5	368,-
00011098	ZDK - 15	Ø 260 x 606	15	1,52	400,-

Kociołek na zupę

221,-
cena promocyjna
269,-
cena katalogowa

- idealne urządzenie do pogrzewania zupy i utrzymywania jej w odpowiedniej temperaturze
- wymiary wewnętrzne: Ø 21 x gł. 32 cm
- regulacja temperatury 20-95°C



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l
00000295	KNP - 1	Ø 340 x 360	0,5	8

Warnik do wody

od 240,-
cena promocyjna
od 299,-
cena katalogowa

- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- do zagotowywania wody oraz podgrzewania win
- nienagrzewające się uchwyty
- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- wyposażony w wydajną grzałkę z termostatem
- zabezpieczenie termiczne
- zakryta grzałka
- wskaźnik poziomu płynu



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena promocyjna netto PLN
00010588	WB - 10S	Ø 215 x 420	10	2	240,-
00010589	WB - 20S	Ø 250 x 550	20	2,5	320,-
00010591	WB - 30S	Ø 340 x 440	25	3	352,-

Podgrzewacz do mleka

960,-
cena promocyjna
1 199,-
cena katalogowa

- idealne rozwiązanie dla bufetów śniadaniowych np. jednostek oświatowych
- wykonany ze stali nierdzewnej
- grzanie: pośrednie
- płynne sterowanie temperaturą od 30 do 110°C



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz
00024022	PM - 1	240 x 350 x 510	1	5	230 V / 50 Hz

Podgrzewacz GN 1/1 RollTop

328,-
cena promocyjna
~~399,-~~ cena katalogowa

- profesjonalny podgrzewacz RollTop do dań
- przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 2 pojemniki GN1/2 – 65 mm



Indeks	Model	Wymiary mm
00011094	PP - 721	600 x 340 x 370

Naświetlacz bakteriobójczy do jaj

738,-
cena promocyjna
~~899,-~~ cena katalogowa

- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśń i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 10 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 - 120 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV - 7500h



Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm
00011072	RM - NJ1	0,04	425 x 190 x 185



Bemarmy wodny jezdnym dzielony

3 198,-
cena promocyjna
~~3 899,-~~ cena katalogowa

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30-90 °C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien
00000294	VLPD - 3120	1250 x 700 x 900	2,1	59,1	3

Wilk do mięsa

2 009,-

cena promocyjna
2 449,-
cena katalogowa

- część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej
- ślimak, sito i nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny - pomocny przy zacięciu, ułatwia odkręcenie nakrętki
- korpus – polerowane aluminium
- kołek dociskowy
- przycisk: włącz/wyłącz
- Ø sitka: 70 mm, Ø otworów: 6 mm
- wydajność: 150 kg/h



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000303	UH 12MEC	500 x 280 x 425	230 V / 50 Hz	0,37

Obieraczka lakierowana do ziemniaków

od 3 664,-

cena promocyjna
od 4 579,-
cena katalogowa

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5 - 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- czas cyklu: do 6 min.
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena promocyjna netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	6	0,35	3 664,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	12	0,55	3 999,-

Separator do obierzyn okrągły do SKBZ

od 697,-

cena promocyjna
od 849,-
cena katalogowa

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Do obieraczek	Cena netto promocyjna PLN
00000262	LS - 2/N	Ø 320 x 270	6 L	697,-
00000260	LS - 1/N	Ø 320 x 380	12, 20, 40 L	721,-



Kuchnia gazowa wolnostojąca

od 3 200,-
cena promocyjna
cena katalogowa
od 3 999,-

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

UWAGA:

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Cena promocyjna netto PLN
00011104	SPF 80 G	800 x 700 x 850 - 900	25	44,3	3x 7 + 4	3 200,-
00011103	SPF 120 G	1200 x 700 x 850 - 900	36	61,3	2x 4 + 4x 7	4 160,-



Zmywarka do szkła i naczyń
+ chemia (10 + 12 kg)
+ zmiękcacz półautomatyczny J - 8M
+ sól (25 kg)

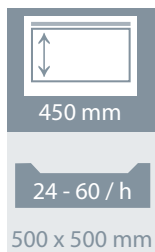
9 123,-

cena promocyjna

cena katalogowa

11 403,-

**W ZESTAWIE
OSZCZĘDZASZ
2 280 zł !**



**Zmiękcacz
półautomatyczny**



**RM Myjący +
RM Płuczący**



Sól

- inteligentny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia automatycznego startu
- możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie
- dolne i górne ramię myjąco - płuczące;
- prosta, jednolita budowa kompozytowa
- funkcja ThermoStop zapewnienia stałą temperaturę cyklu płukania
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- wysokość drzwi 450 mm
- pojemność bojlera 6 l / 8 kW
- pojemność wanny 15 l / 2,1 kW

- program samoczyszczenia
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150")
- wydajność: 60/30/24 koszy/h
- zużycie wody: 2,1 l/cykl

W ZESTAWIE:

- 1x kosz na talerze, 1x kosz uniwersalny, 1x kosz na sztućce, przewody zasilania el., doprowadzenia wody i odpływu
- wymiar kosza 50 x 50 cm



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025469	QQI 102 zestaw	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115

Zmywarka do szkła i naczyń
+ chemia (10 + 12 kg)
+ zmiękcacz automatyczny J - 8M
+ sól (25 kg)

od 5 363,-
cena promocyjna
od 6 703,-
cena katalogowa

W ZESTAWIE
OSZCZĘDZASZ
min. 1 340 zł!



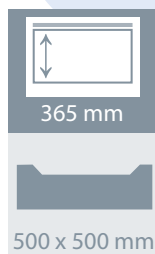
Zmiękcacz
półautomatyczny



Sól



RM Myjący +
RM Płuczący



- nowy, elektroniczny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia automatycznego startu
- program samoczyszczenia
- tłoczone prowadnice koszy
- wysokość drzwi 365 mm
- pojemność bojlera 6 l / 3 kW
- pojemność wanny 20 l / 2,1 kW
- wydajność: 60/30/24 koszy/h
- zużycie wody: 2,1 l/cykl
- możliwość zmiany temperatur pracy w

- każdym programie
- nowe dolne i górne ramie myjąco - płuczące;
- prosta, jednolita budowa kompozytowa
- funkcja ThermoStop zapewnienia stałą temperaturę cyklu pukania
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150")

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Cena promocyjna netto PLN
00025465	QQI 52 zestaw	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	5 363,-
00025467	QQI 52T zestaw	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	5 435,-

Wszystkie ceny podane są w netto PLN, a ilustracje należy
 traktować jako poglądowe.

OFERTA PROMOCYJNA PRODUCENTA
 ważna 1 października - 31 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania zapasów

Piec konwekcyjno-parowy EPM 0511/0711/1011 E
+ podstawa KPP-511/711/1011
+ zmiękcacz automatyczny J - 8M
+ pojemniki gastronomiczne GN-1/1-65 (5/7/10 szt.)
+ sól (25 kg)

**W ZESTAWIE
OSZCZĘDZASZ
min. 2 975 zł !**

**SZKOLENIE
KULINARNE
I KSIĄŻKA
Z PRZEPISAMI
GRATIS!**

od 12 022,-
cena promocyjna
cena katalogowa
od 14 997,-



- elektro-mechaniczne sterowanie
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280°C
- elektrozawór
- timer
- dwie prędkości wentylatora

- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory



**Zmiękcacz
półautomatyczny**



Sól



**Pojemniki
gastronomiczne**

dla EPM 0511 E - 5 szt.
dla EPM 0711 E - 7 szt.
dla EPM 1011 E - 10 szt.



Podstawa

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena promocyjna netto PLN
00025441	EPM 0511 E	870 x 750 x 660	400 V / 3N	6,3	6,3 65	5 x (GN 1/1)	12 022,-
00025442	EPM 0711 E	870 x 750 x 820	400 V / 3N	9,6	105	7 x (GN 1/1)	14 617,-
00025443	EPM 1011 E	870 x 750 x 1020	400 V / 3N	12,6	110	10 x (GN 1/1)	16 392,-

Piec konwekcyjno-parowy EPM 0511/0711/1011 X EAM
+ podstawa KPP-511/711/1011
+ zmiękcacz automatyczny J - 8M
+ pojemniki gastronomiczne GN-1/1-65 (5/7/10 szt.)
+ płyn do mycia automatycznego ST M5
+ sól (25 kg)

**SZKOLENIE
KULINARNE
I KSIĄŻKA
Z PRZEPISAMI
GRATIS!**

od 15 406,-
cena promocyjna
cena katalogowa
od 19 227,-

**W ZESTAWIE
OSZCZĘDZASZ
min. 3 821 zł!**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300 °C
- elektrozwór
- łącze USB
- płynna regulacja obrotów wentylatora
- obróbka termiczna Δ T
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną

- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 75 mm
- funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym momencie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- automatyczne schładzanie - automatyczne chłodzenie komory między krokami programu
- **AUTOMATYCZNE MYCIE**



**Zmiękcacz
automatyczny**



**Płyn do mycia
automatycznego**



Sól



**Pojemniki
gastronomiczne**



Podstawa

dla EPM X 0511 EAM - 5 szt.
dla EPM X 0711 EAM - 7 szt.
dla EPM X 1011 EAM - 10 szt.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena promocyjna netto PLN
00025454	EPD X 0511 EAM	870 x 750 x 660	400 V / 3N	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	15 406,-
00025456	EPD X 0711 EAM	870 x 750 x 820	400 V / 3N	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	18 881,-
00025458	EPD X 1011 EAM	870 x 750 x 1020	400 V / 3N	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	21 056,-

Pakowarka próżniowa

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 250 mm

VBN - 6:

- listwa listwa zgrzewająca 250 mm

VBN - 12:

- listwa listwa zgrzewająca 310 mm

VBN - 18:

- listwa listwa zgrzewająca 415 mm



od **4 352,-**
cena promocyjna
~~6 800,-~~
cena katalogowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena promocyjna netto PLN
00009788	VBN - 4	334 x 443 x 439	260 x 330 x 95 + 65 h	0,12	34	4 352,-
00009740	VBN - 6	334 x 443 x 439	260 x 330 x 95 + 65 h	0,12	34	4 672,-
00009742	VBN - 12	394 x 463 x 468	320 x 350 x 115 + 65 h	0,25	47	5 664,-
00009743	VBN - 18	509 x 568 x 540	435 x 520 x 115 + 85 h	0,75	80	7 488,-

Worki do pakowarki próżniowej

- przezroczyste
- specjalna folia dostosowana do pakowarek próżniowych
- **opakowanie 100 szt.**



od **15,-**
cena promocyjna
~~od 22,-~~
cena katalogowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena promocyjna netto PLN
00007927	WPP - 1	160 x 240	15,-
00000323	WPP - 2	237 x 318	29,-
00007928	WPP - 3	400 x 400	60,-

- » **Profesjonalni kucharze z tytułem mistrzowskim**
- » **Szkolenie praktyczne, wspólne gotowanie**
- » **Świadectwo ukończenia szkolenia**



Szkolenia posprzedażowe

z obsługi pieców konwekcyjno - parowych, schładzarko - zamrażarek szokowych RM



Marcin Puczka

Kucharz z tytułem mistrza, instruktor zawodów gastronomicznych, członek stowarzyszenia kucharzy polskich, doświadczenie zdobywał w renomowanych hotelach/restauracjach w Polsce północnej.

Zatem dlaczego praca w RM Gastro? Bo swoją wiedzę praktyka chce dzielić się z innymi. Na co dzień Marcin przeprowadza prezentacje i szkolenia z obsługi pieców konwekcyjno-parowych i schładzarko zamrażarek szokowych RM na terenie północnej Polski.

✉ marcin.puczka@rmgastro.pl

☎ +48 665 004 824



Dawid Domin

Kucharz, pasjonat, marzyciel. Bo sprzedać urządzenie to jedno, ale dbałość o to, aby Klient nie poczuł się osamotniony po zakupie i czuł przez cały czas, że wszystkie jego wątpliwości i pytania są rozwiązywane to drugie i w ocenie Dawida bardzo ważne.

Na co dzień Dawid przeprowadza prezentacje i szkolenia z obsługi pieców konwekcyjno-parowych i schładzarko-zamrażarek szokowych RM. To czas kiedy Klient zapoznaje się z funkcjami, parametrami urządzeń słucha porad i sugestii. To czas kiedy z jednej strony wspólnie z Klientem dobierają urządzenia do potrzeb i oczekiwań, ale i przestrzeni, a następnie udowadnia szkoleniem, że wybór był słuszny i przyniesie wymierne korzyści.

✉ dawid.domin@rmgastro.pl

☎ +48 669 709 070



RM GASTRO
Producent urządzeń
gastronomicznych

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

☎ +48 33 854 73 26
🖨 +48 33 854 70 52
✉ info@rmgastro.pl
🌐 www.rmgastro.pl

