



REDFOX[®]

KONVEKTOMATY

**EPM
EPD**

Užitná hodnota

Funkčnost

Spolehlivost

Snadné užívání





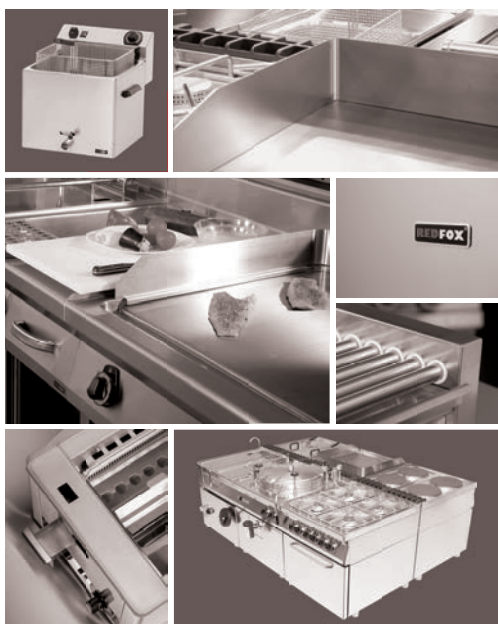
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.

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 pomáhají modernizovat českou gastronomii.

REDFOX

Praktické kuchyně od RM Gastro



Zařizujete zcela novou kuchyni nebo rozšiřujete zaběhlý malý či středně velký gastronomický provoz? Pokud hledáte kuchyňské vybavení, které víte, že budete využívat každý den, potřebujete se na něj spolehnout v běžném provozu a jehož obsluha pro vás nebude nijak zatěžující, tak následující katalog značky REDFOX je určen přímo pro Vás. Protože správná volba technologie a zařízení do Vaší kuchyně je velice důležitým rozhodnutím, které ovlivní Vaši práci.

Naše spolehlivé a funkční produkty značky REDFOX najdou své uplatnění v nejrůznějších typech gastronomických provozů. Rozmanitost jejich využití je opravdu široká. Ocení je jak malá bistra a rychlá občerstvení, pro které jsou například vhodné produkty řady snack, ale také provozy restaurací, závodních a školních jídelen nebo kuchyně ubytovacích zařízení. REDFOX produkty jsou vskutku univerzálním řešením pro nejednu kuchyň.

Značka REDFOX se stane dynamickým a funkčním řešením Vaší kuchyně. REDFOX představuje široké portfolio produktů a technologií, se kterým vybavíte kompletně gastronomický provoz jakéhokoliv typu a zaměření. V nabídce katalogu REDFOX totiž naleznete vše od linek přes snacková zařízení, až po chlazení nebo konvektomaty a myčky. Hledáte-li spolehlivé produkty evropské kvality za cenu, která pro Vás bude příjemnou přidanou hodnotou, tak zvolte REDFOX.

Naše produkty značky REDFOX jsou praktickým, funkčním a spolehlivým řešením, pro které se rozhodla již celá řada gastronomických provozů v České republice. Na domácím českém trhu působíme od roku 1994, avšak opíráme se o zkušenosti nasbírané z celého světa. Naším přáním a cílem je, abyste se i Vy stali jedním z těch, kteří ocení kvality značky REDFOX a kteří s ní budou spokojeni.

Konvektomaty REDFOX



Vaření nikdy nebylo tak jednoduché.

Vaření horkým vzduchem, párou, kombinací horkého vzduchu / páry, horkého vzduchu se zvlhčováním a s odvlhčováním, se sondou, udržování teploty. To všechno jsou funkce konvektomatů REDFOX. Ve výbavě najdete mimo jiné dvojité rozebiratelné bezpečnostní sklo, vícerychlostní ventilátor. Samozřejmostí je nerezová komora z AISI 304 se zablenými rohy pro snadné čištění. Univerzální zásuvy po stranách komory umožňují použití jak GN nádob, tak pekařských plechů EN 600 x 400.



Konvektomaty REDFOX

Konvektomaty REDFOX jsou dokonalým pomocníkem pro gastronomii.

5" Dotykový ovládací panel

Jednoduché intuitivní ovládaní včetně přednastavených receptů.

Spuštění jedním dotykem

Konvektomaty EPD mají funkci OneTouch, díky které spustíte jeden z devíti oblíbených receptů jedním dotykem ihned po zapnutí.

Ladění receptů

Jednoduchá modifikace receptů pro dosažení úpravy pokrmu na přání.

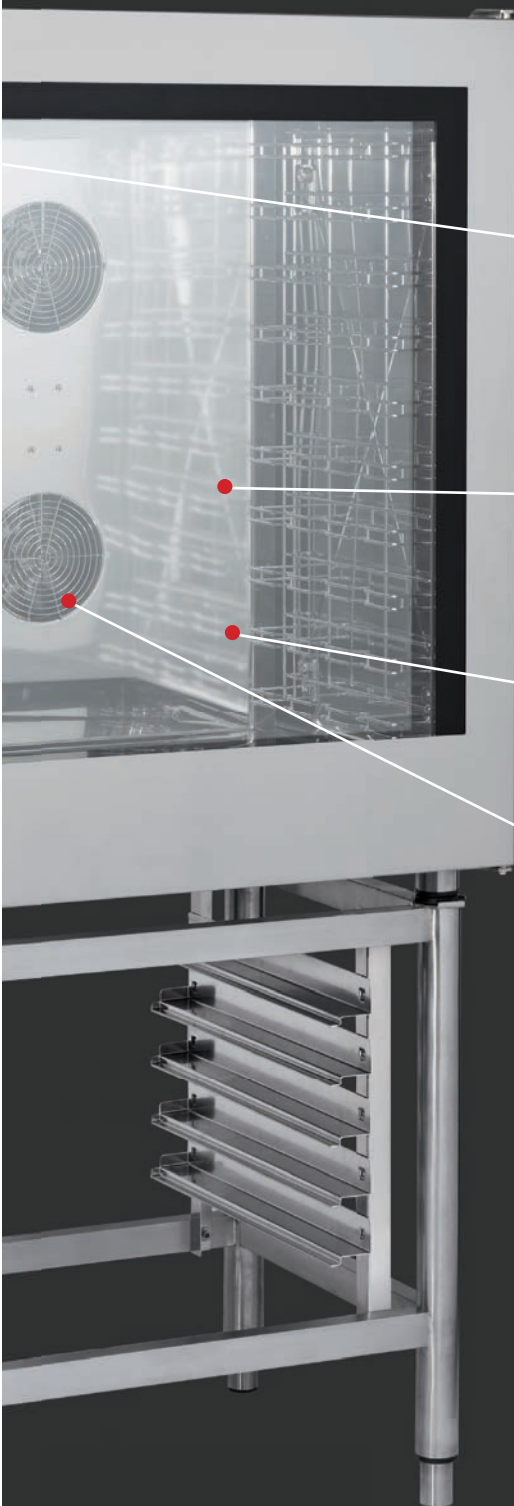
Pro gastronomii i pekařinu

Univerzální zásuvy pro GN 1/1 i EN 600 x 400

Konektivita

Připojení USB pro aktualizaci firmware a kuchařky.





Kuchařka

Paměť zařízení až na 1000 receptů.
Více než 100 již v základním vybavení.

Automatický mycí systém (volitelné)

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.

Třírychlostní ventilátor

Automaticky reverzibilní ventilátor umožňuje perfektní
prostup tepla komorou.

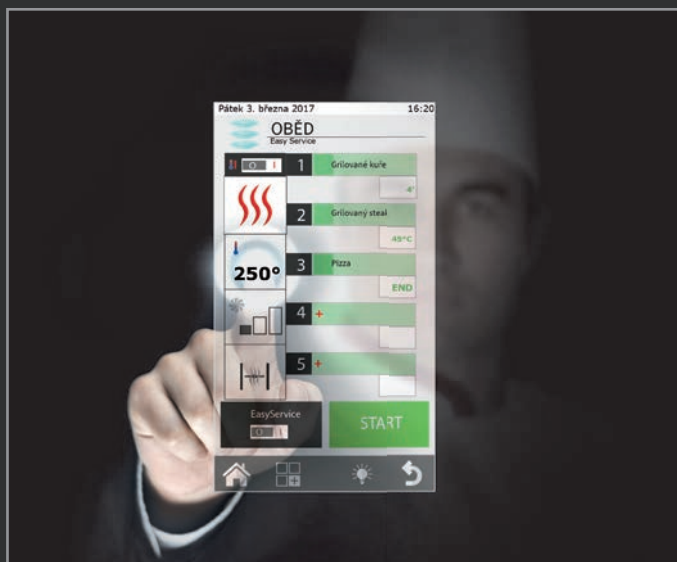
Konvektomaty dotykové

Konvektomaty REDFOX s 5“ dotykovým ovládacím displejem s kuchařkou a funkcí „One Touch“.



Dotykové ovládání

Konvektomaty EPD disponují 5“ grafickou dotykovou obrazovkou s inovativním designem. Ovládací panel umožňuje využít předem nahrané programy vaření, další je možné nahrát přes port USB. Můžeme ukládat programy o devíti krocích, nastavením vlhkosti, tří rychlostí ventilátoru, vařením se sondou jádra a nízkoteplotní úpravou s nastavením delta T.



Automatické mytí

Komora konvektomatu s automatickým mycím systémem je k dispozici jako volitelné příslušenství pro modely s dotykovým displejem. Tento systém nabízí tři typy programů čištění: Lehké, normální, intenzivní. Automatický mycí systém zaručuje maximální hygienu ve varné komoře s minimální spotřebou vody. Po spuštění nevyžaduje žádnou přítomnost obsluhy.



Sjednocené dokončení EasyService

Máme-li předem daný seznam pokrmů, které chceme připravit a chceme-li je servírovat ve stejný moment, využijeme právě funkci sjednoceného dokončení Easy Service.



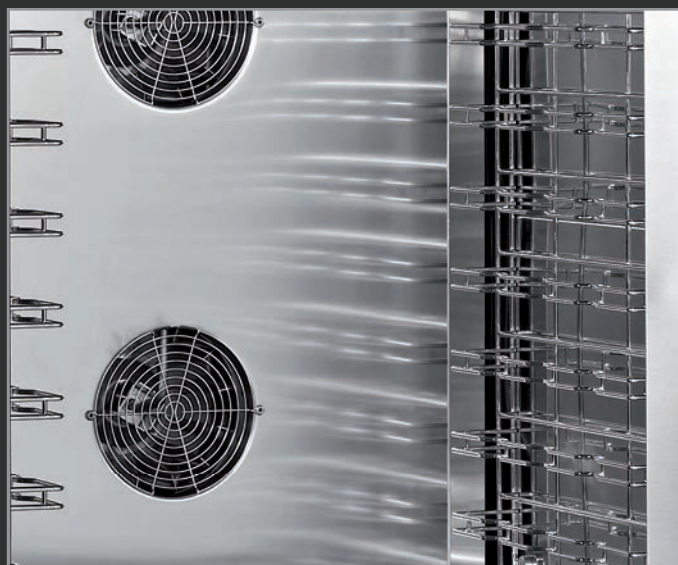
Konvektomaty elektromechanické

Konvektomaty REDFOX s tradičním elektromechanickým ovládacím panelem.



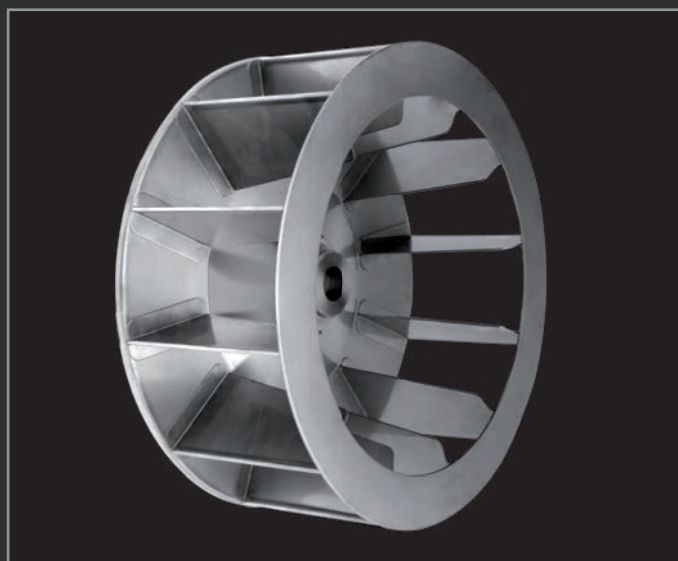
Univerzální rošty pro GN a EN

EPM má po stranách univerzální zásuvky pro usazení GN 1/1 a EN 600x400 (s roztečí 74 mm), které mohou být nahrazeny zásuvy pouze pro EN 600x400 s roztečí 80 mm, což je ideálním pro pekařinu.



Dvourychlostní reverzibilní ventilátor

Dvourychlostní ventilátor umožňuje plynule regulovat otáčky zařízení dle aktuální potřeby našeho receptu. Konvektomat sám mění směr otáčení.



Dvojitě sklo dveří

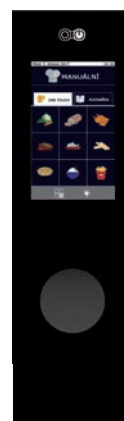
Bezpečnostní rozebiratelné sklo tepelně izoluje komoru. Díky tomu je snížena spotřeba energie. Obsluha je navíc chráněna proti popálení.



Tabulka produktů

Konvektomaty dotykové

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011344	EPD 0523 E	700 x 750 x 660	53	230 / 50-60	3,3	5 x GN 2/3	Dotykové
00011343	EPD 0523 EAM	700 x 750 x 660	53	230 / 50-60	3,3	5 x GN 2/3	Dotykové
00011345	EPD X 0523 E	700 x 750 x 660	53	400 / 50-60	4,8	5 x GN 2/3	Dotykové
00011346	EPD X 0523 EAM	700 x 750 x 660	53	400 / 50-60	4,8	5 x GN 2/3	Dotykové
00011347	EPD 0511 E	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	6,3	5 x GN 1/1	Dotykové
00011104	EPD 0511 EAM	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	6,3	5 x GN 1/1	Dotykové
00011349	EPD X 0511 E	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	7,7	5 x GN 1/1	Dotykové
00011350	EPD X 0511 EAM	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	7,7	5 x GN 1/1	Dotykové
00011351	EPD 0711 E	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	9,6	5 x GN 1/1	Dotykové
00011352	EPD 0711 EAM	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	9,6	7 x GN 1/1	Dotykové
00011353	EPD X 0711 E	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	12,6	7 x GN 1/1	Dotykové
00011354	EPD X 0711 EAM	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	12,6	7 x GN 1/1	Dotykové
00011355	EPD 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	12,6	10 x GN 1/1	Dotykové
00011356	EPD X 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	12,6	10 x GN 1/1	Dotykové
00011357	EPD X 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	17,3	10 x GN 1/1	Dotykové
00011358	EPD X 1011 EAM	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	17,3	10 x GN 1/1	Dotykové



Konvektomaty elektromechanické

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011340	EPM 0523 E	700 x 750 x 660	53	230 / 50-60	3,3	5 x GN 2/3	Manuální
00011276	EPM 0511 E	870 x 750 x 660	65	230 / 50-60	6,3	5 x GN 1/1	Manuální
00011341	EPM 0711 E	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	9,6	7 x GN 1/1	Manuální
00011359	EPM 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	12,6	10 x GN 1/1	Manuální





Co Vám nabízí značka REDFOX

Nabízíme ucelené portfolio produktů, služeb a profesionálních řešení pro všechny typy gastronomických provozů.

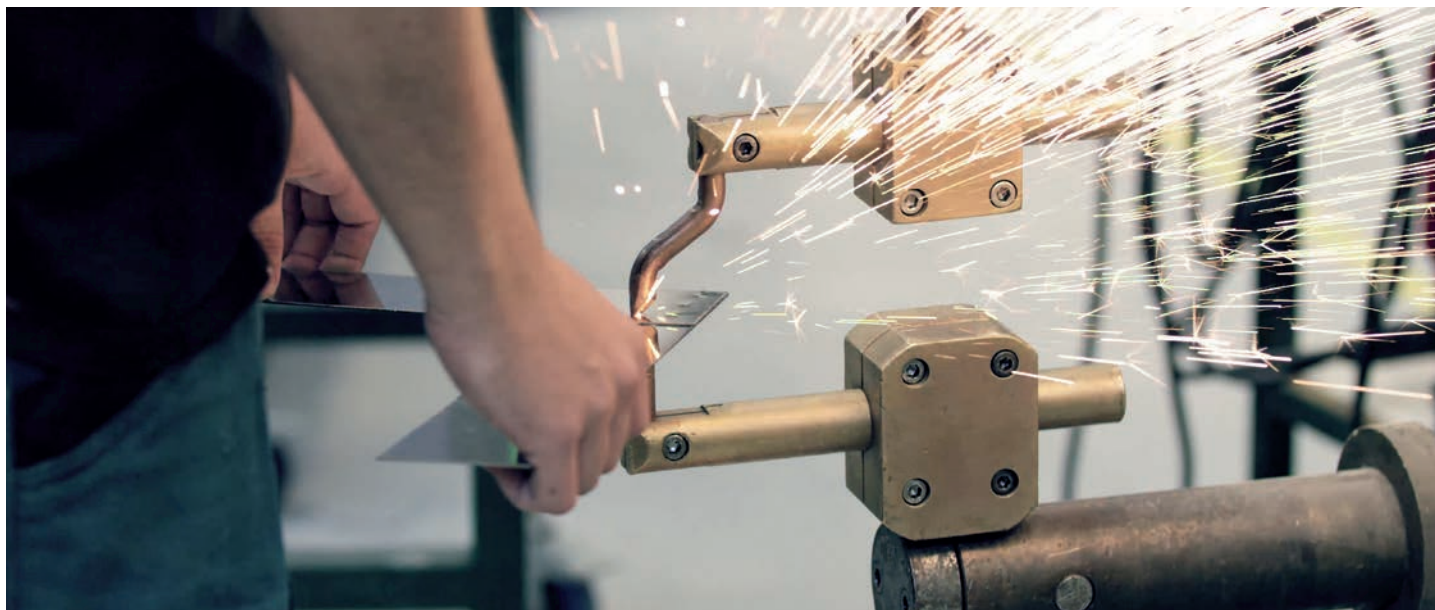
Produkty a technologie

- Linky 600, 700 a 900
- Stolní zařízení
- Konvektomaty a šokery
- Myčky a zařízení pro mytí nádobí
- Chlazení a výrobníky ledu
- Pracovní a mycí stoly, police, dřezy, odpadkové koše
- Technologie pro pizzerie
- Roboty a přístroje pro přípravu masa a zeleniny
- Kávovary a barová zařízení
- Vitríny, vodní lázně a další příslušenství

Zákaznické služby a řešení

- Zaučení od našeho gastronomického poradce
- Záruční servis po dobu 1 roku na konstrukční vady
- Pozáruční servis
- Pravidelné revize
- A další hrazené služby zahrnující práci projektanta, odborného obchodního a servisního týmu

Můžete se 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.



RM Gastro

Jsme přední evropský výrobce a dodavatel profesionálního gastronomického zařízení. S nadšením přinášíme zákazníkům důmyslné a funkční produkty značky REDFOX, špičkové technologie značky RM, ale také řešení na klíč a prvotřídní péči, kterou zařizování profesionální kuchyně vyžaduje. Ke svým obchodním partnerům, spolupracovníkům i okolí se chováme s úctou a odpovědností. Na domácím českém trhu působíme od roku 1994, avšak opíráme se o zkušenosti nasbírané z celého světa. Naším přáním a cílem je, abyste se i Vy stali jedním z těch, kteří ocení kvality značek a kteří s nimi budou spokojeni.



Vlastní výrobní závod ve Veselí nad Lužnicí, který prošel v roce 2017 rekonstrukcí, má výrobní plochu 7 700 m² a ročně je zde vyrobeno více než 50 000 produktů. RM Gastro zaměstnává téměř 270 lidí a více než stovka z nich pracuje ve výrobním závodě s moderními výrobními technologiemi, kde je systém řízení výroby plně orientován na kvalitu. Vše je podřízeno tomu, aby se k našim zákazníkům dostal kvalitně zpracovaný produkt, vyrobený při dodržení nejprísnejších ekologických standardů a vyhovující typové certifikaci dle příslušných norem.



KONTAKT

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

logistika

☎ +420 281 869 243

✉ import@rmgastro.cz

účetní oddělení

☎ +420 281 926 606

✉ ekonom@rmgastro.cz

🖨 +420 281 922 477

🌐 www.rmgastro.cz

Obchodní partner: