



LINKA REDFOX 700

Užitná hodnota
Funkčnost
Spolehlivost
Snadné užívání





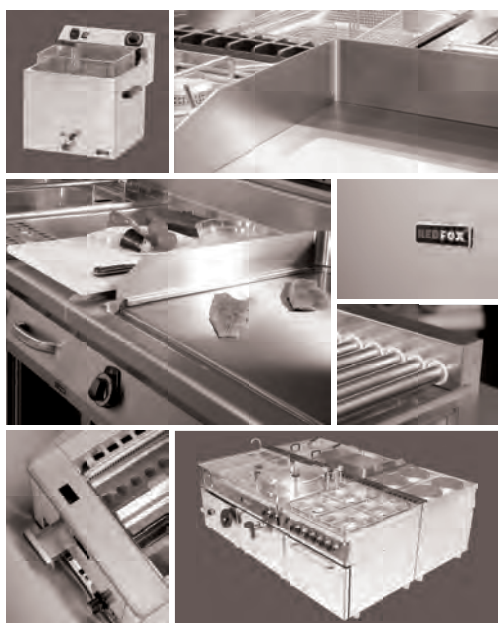
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.

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. Vášně 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 vsukutku 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.

LINKA REDFOX 700

Dynamičnost a funkčnost

Linka je technologicky dynamickým a praktickým řešením, které zcela splňuje standardní požadavky na technické a funkční parametry a uživatelský komfort. REDFOX 700 je ideálním řešením pro hotelové kuchyně a restaurace, bary a bistra, malé kavárny a samoobslužné restaurace s kapacitou denního objemu do 300 porcí jídel.



Elektrické sporáky

Lisovaná horní deska z jednoho kusu nerezového plechu pro snadnější čištění



Plynové sporáky

Dvouřádkový hořák s unikátním přenosem tepla



Grilovací desky

Elektrické i plynové grilovací desky tloušťky 12 mm s perfektním vedením tepla



Lávové grily

Plynové lávové grily s výkonným hořákem



Fritézy

Elektrické a plynové fritézy s optimalizovaným výkonem



Vařiče těstovin

Elektrické vařiče těstoviny s vanami z AISI 316 L odolnými vůči slané vodě



Sklopné pánve

Elektrické nebo plynové pánve s perfektním rozvodem tepla



Pracovní plochy

Pracovní deska z nerezové oceli AISI 304

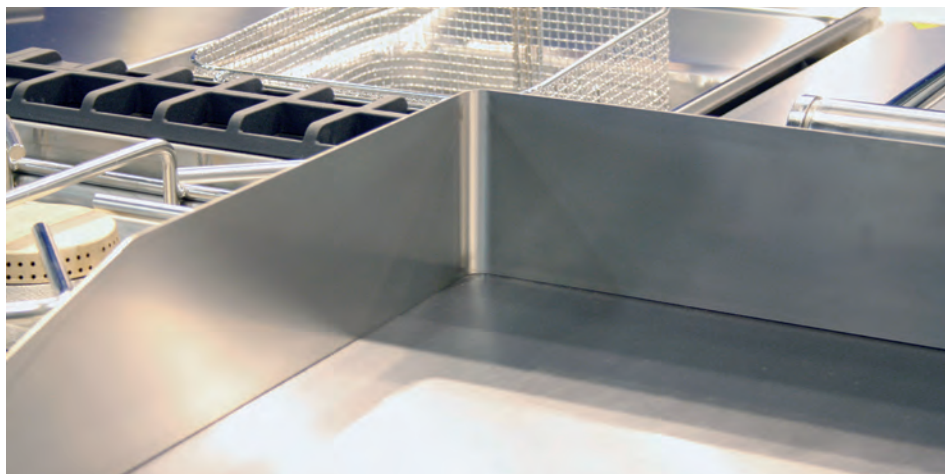


Podestavby

Robustní nosná konstrukce

Horní desky dílčích modulů linky REDFOX 700 jsou navrženy a vyráběny z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,2 mm. Zárukou bezpečného pracovního prostředí je certifikace krytí ovládacích prvků před vniknutím vody na úrovni IPX4.

Modulární systém, který nabízí dílčí moduly o šířce 400, 800 a 1200 mm, je variabilní řešením, které vám umožňuje sestavit si linku dle vlastních požadavků a kapacitních možností. Spojení modulů do celistvé linky je možné díky nerezové lamelle, která zajistí dokonalé utěsnění a také dodržení hygienických standardů. Pro snadnou instalaci jsou všechny přípojné prvky umístěny na zadní straně modulů. Linku REDFOX 700 můžete umístit nejen v řadě podél zdi, ale také do centrálního bloku. V případě centrálního bloku je možná kombinace s linkou REDFOX 900.



LINKA REDFOX 700

Praktické řešení pro vaši profesionální kuchyni.

Dvouřadé hořáky

Ideální výkon pro rychlou přípravu pokrmů

Maximální využití pracovní plochy

Rozvod tepla v celé ploše

Spolehlivý výkon

Díky kombinaci výkonného hořáku a lávových kamenů

Pro náročné provozní podmínky

Lisovaná vana s výstuhou pro vysokou odolnost proti mechanickému poškození

Dopouštěcí ventil

Průběžné dopouštění vody minimalizuje četnost nezbytné kompletní výměny





Rovnoměrný rozvod tepla

Díky rozložení topných prvků

Vnitřní termostatická ochrana

Chrání zařízení proti poškození přehřátím

Elektrické sporáky

Lisovaná horní deska z jednoho kusu nerezového plechu pro snadnější čištění



Lisovaná horní deska z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,2 mm • 6-ti stupňová regulace výkonu • Vnitřní termostatická ochrana proti přehřátí • V provedení 2, 4 nebo 6 ploten ø 220 mm • Trouba GN 1/1 horkovzdušná nebo GN 2/1 statická • Rozsah teplot u trouby 50-300 °C • 4 pozice roštu v troubě • Bezpečnostní termostat • Řešení bez podstavby, s podstavbou, s troubou • Ochrana ovládacích prvků IPX4 • Nízký zadní komínek s litinovým roštem.



Vnitřní termostatická ochrana

- Chrání zařízení proti přehřátí
- I v případě, že obsluha zapomene vypnout prázdnou plotnu, termostatická ochrana sníží výkon pro zamezení poškození
- Šetří energii a zvyšuje bezpečnost v kuchyni



Celonerezové trouby

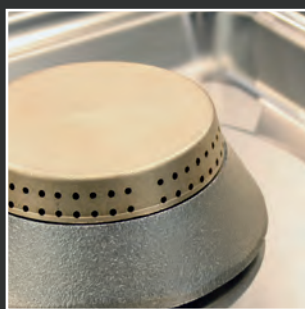
- Celonerezová komora trouby z lisovaných plechů a zaoblenými rohy
- Zjednodušuje čištění a údržbu a maximalizuje hygienickou bezpečnost

Plynové sporáky

Dvouřadý hořák s unikátním přenosem tepla

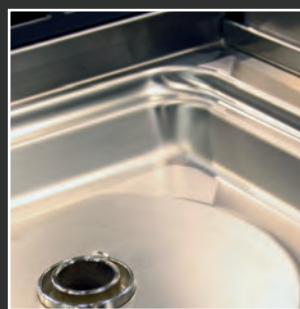


Lisovaná horní deska z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,2 mm ▪ V provedení 2, 4 nebo 6 hořáků ▪ Věčný plamen ▪ Trouba GN 1/1 horkovzdušná nebo GN 2/1 statická ▪ Rozsah teplot u trouby 50-300 °C ▪ 4 pozice roštu v troubě ▪ Řešení bez podstavby, s podstavbou, s troubou ▪ Ochrana ovládacích prvků IPX4 ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



Hořáky SP

- Robustní mosazné dvouřadé hořáky s výkonem až 7,5 kW
- Hořáky jsou vybaveny věčným plamenem pro jednoduché a pohodlné zapalování
- Vysoká účinnost spalování plynu díky moderním vysoce odolným tryskám přináší vyšší výkon a nižší spotřebu



Hygienické prolisy

- Lisované vrchní desky umožňují jednoduchou a pohodlnou údržbu
- Zamezují vniknutí a hromadění nečistot ve svařovaných spojích
- Perfektní hygienická čistota



Hořáky SPB

- Litinové hořáky s výkonem až 6 kW
- Bezpečnostní prvek – termočlánek

Grilovací desky

Elektrické i plynové grilovací desky tloušťky 12 mm s perfektním vedením tepla



Opláštění celonerezové ▪ Horní deska o síle 1,5 mm ▪ 12 mm silná grilovací deska se systémem rovnoměrného nahřátí ▪ Grilovací desky z oceli nebo nerezů ▪ Ve verzích hladká, rýhovaná, kombinovaná ▪ Připraveno k použití během 15 min ▪ Odnímatelný lem plotny ▪ Jedna až dvě na sobě nezávislé grilovací zóny ▪ Regulace teploty 50 - 300 °C ▪ Ochrana ovládacích prvků IPX4 ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



Odnímatelný lem ostříku

- Chrání proti stříkající masť
- Jednoduše odnímatelný pro samostatné čištění
- Umožňuje pohodlné a snadné čištění desky s obvodovými svary v celém obvodu, které zamezují vniknutí oleje a nečistot do zařízení



Velká plocha grilovací desky

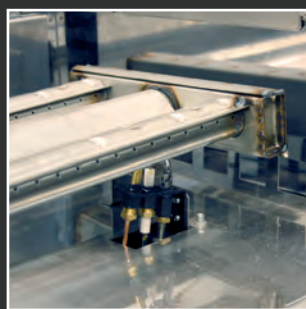
- Pracovní plocha využívá celou šíři zařízení
- V celé ploše je rovnoměrné vedení tepla
- Díky tomu je maximalizována kapacita plochy

Lávové grily

Plynové lávové grily s výkonným hořákem



Opláštění celonerezové ▪ vrchní deska o tloušťce 1,2 mm ▪ výběr z modulů o šířce 400, 800 mm ▪ vyjímatelný hořák o výkonu 6,5 kW nebo 2x 6,5 kW ▪ Výběr roštu na maso nebo roštu na ryby ▪ Odnímatelný lem plotny ▪ Piezo zapalování ▪ Věčný plamen ▪ Plynový přívod G 1/2" ▪ Ochrana ovládacích prvků IPX4 ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



Odnímatelný hořák

- Jednoduše odnímatelný hořák
- Umožňuje snadný přístup a údržbu
- Hořák je umístěn pod snadno odnímatelným roštem pro lávové kameny



Večný plamen

- Zařízení je vybaveno věčným plamenem
- Prvotní zapálení piezozapalovačem
- Umožňuje neustálou připravenost zařízení k použití

Fritézy

Elektrické a plynové fritézy s optimalizovaným výkonem



Opláštění celonerezové ▪ Horní lisovaná deska o síle 1,2 mm ▪ Ergonomicky tvarované lisované vany z AISI 304 ▪ Vypouštění oleje výpustným ventilem do nádoby s filtrem uvnitř podstavby u verze s podstavbou / přední výpust u verzí „TOP“ ▪ Vysoký výkon až 0,96 kW na 1 l oleje ▪ Studená zóna mezi tělesem a dnem vany ▪ Otočné elektrické topné těleso ▪ Ochrana ovládacích prvků IPX4 ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



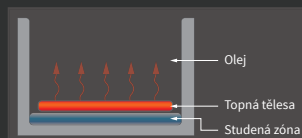
Trojité vinutí

- Maximalizovaná přenosová plocha topných těles zvyšuje jejich životnost a zamezuje lokálnímu přepalování tuku
- Optimální výkon až 0,96 kW/l zajišťuje rychlý náběh teploty a perfektní usmažení i hluboce zmrazených pokrmů ve velmi vytiženém provozu
- Otočný systém topných prvků maximálně zjednodušuje čištění a údržbu



Studená zóna

- Umístění topných prvků umožňuje vytvoření „studené zóny“
- „Studená zóna“ zamezuje přepalování zbytků pokrmů a vzniku karcinogenních látek, prodlužuje životnost oleje



Vařiče těstovin

Elektrické vařiče těstovin s vanami z AISI 316 L odolnými vůči slané vodě



Opláštění celonerezové ▪ Horní lisovaná deska z AISI 304 ▪ Lisovaná vana 16 L nebo 23 L z nerezové oceli AISI 316 L ▪ Topné těleso Incoloy 825 ▪ Dopouštěcí systém pomocí tlačítka (elektrický ventil) pro verzi „TOP“ / kohout s nastavitelným vodním tokem pro provedení s podstavbou ▪ Možnost přímého napojení výpusti na odpad ▪ Ochrana ovládacích prvků IPX4 ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



Napouštěcí ventil

- Umožňuje přímé plnění vany pouhým otočením kohoutku
- Rychlost doplňování vody je snadno nastavitelná obsluhou, odtékání zajišťuje přepradový kanálek
- Kvalita vody je tak zajištěna pro dlouhé kontinuální používání



Odolná topná tělesa

- Topná tělesa z vysoce trvanlivého materiálu Incoloy 825
- Vysoká odolnost vůči slané vodě a nečistotám (např. zbytkům těstovin nebo zeleniny)
- Vysoká životnost a hygienické standardy zařízení

Sklopné pánve

Elektrické nebo plynové pánve s perfektním rozvodem tepla



Užitný objem vany 50 l ▪ Plocha dna 720 x 465 mm ▪ Opláštění celonerezové ▪ Horní deska z AISI 304 ▪ Tloušťka dna pánve 12 mm ▪ Volba nerezového dna či dna ocelového ▪ Jednoduché ovládní ▪ Uchytení systému zdvihu na vaně je provedeno mimo vyhřívaný prostor vany ▪ Vysoký rozsah teplot 50-300 °C ▪ Ochrana ovládacích prvků IPX4 ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



Rozvod tepla v celé ploše dna

- Rovnoměrný rozvod tepla
- Rozmístění topných prvků zamezuje vzniku studených zón
- Maximální využití plochy dna zvyšuje efektivitu a kapacitu zařízení



Zdvih pánve s mechanismem po straně

- Rameno zdvihu je umístěno v boční části zařízení, díky tomu je celá plocha využita pro topné prvky
- Pro pohodlný a nenamáhavý zdvih je zařízení vybaveno pomocnou pružinou

Neutrální moduly

Pracovní deska z nerezové oceli AISI 304



Opláštění celonerezové ▪ Horní deska z nerezové oceli AISI 304 ▪ Plně výsuvná zásuvka s kapacitou GN 1/1 - 150 mm ▪ Nízký zadní komínek s litinovým roštem



Zásuvky pro gastronádoby

- Plně výsuvné zásuvky s rozměry dle GN
- Možné umístit GN 1/1 až o hloubce 150 mm
- Pohodlná a snadná práce obsluhy



Litinový komínek

- Pracovní plocha je designově sjednocená s ostatními moduly
- Dotváří perfektní vzhled bloku linky, díky propojení s ostatními moduly je zamezeno ulpívání nečistot mezi díly

Tabulka produktů

Sporáky

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Hořáky / plotny kW
SP 70/04 E	Sporák elektrický	400 x 700 x 330	20	5,2	400/3N/50-60	2x 2,6
SP 70/08 E	Sporák elektrický	800 x 700 x 330	39	10,4	400/3N/50-60	4x 2,6
SP 70/012 E	Sporák elektrický	1200 x 700 x 330	56	15,6	400/3N/50-60	6x 2,6
SP 70/40 E	Sporák elektrický	400 x 700 x 900	32	5,2	400/3N/50-60	2x 2,6
SP 70/80 E	Sporák elektrický	800 x 700 x 900	55	10,4	400/3N/50-60	4x 2,6
SP 70/120 E	Sporák elektrický	1200 x 700 x 900	80	15,6	400/3N/50-60	6x 2,6
SPB 70/04 G	Sporák plynový	400 x 700 x 330	25	9,5	-	3,5 + 6
SPB 70/08 G	Sporák plynový	800 x 700 x 330	32	21,5	-	3,5 + 3x 6
SPB 70/012 G	Sporák plynový	1200 x 700 x 330	55	31	-	2x 3,5 + 4x 6
SPB 70/40 G	Sporák plynový	400 x 700 x 900	28	9,5	-	3,5 + 6
SPB 70/80 G	Sporák plynový	800 x 700 x 900	48	21,5	-	3,5 + 3x 6
SPB 70/120 G	Sporák plynový	1200 x 700 x 900	69	31	-	2x 3,5 + 4x 6
SP 70/04 G	Sporák plynový	400 x 700 x 330	30	12	-	4,5 + 7,5
SP 70/08 G	Sporák plynový	800 x 700 x 330	50	27	-	4,5 + 3x 7,5
SP 70/012 G	Sporák plynový	1200 x 700 x 330	68	39	-	2x 4,5 + 4x 7,5
SP 70/40 G	Sporák plynový	400 x 700 x 900	46	12	-	4,5 + 7,5
SP 70/80 G	Sporák plynový	800 x 700 x 900	65	27	-	4,5 + 3x 7,5
SP 70/120 G	Sporák plynový	1200 x 700 x 900	92	39	-	2x 4,5 + 4x 7,5

Sporáky s troubou

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Hořáky / plotny kW	Trouba
SPT 70/80 11 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 700 x 900	80	13,4	400/3N/50-60	4x 2,6	horkovzdušná elektrická GN 1/1
SPT 70/80 21 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 700 x 900	89	16,7	400/3N/50-60	4x 2,6	statická elektrická GN 2/1
SPT 70/120 11 E	Sporák elektrický s troubou	1200 x 700 x 900	111	18,6	400/3N/50-60	6x 2,6	horkovzdušná elektrická GN 1/1
SPT 70/120 21 E	Sporák elektrický s troubou	1200 x 700 x 900	120	21,9	400/3N/50-60	6x 2,6	statická elektrická GN 2/1
SPBT 70/80 11 GE	Sporák plynový s el. troubou	800 x 700 x 900	73	21,5 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	3,5 + 3x 6	horkovzdušná elektrická GN 1/1
SPBT 70/80 21 G	Sporák plynový s troubou	800 x 700 x 900	84	27,5	-	3,5 + 3x 6	statická plynová GN 2/1
SPBT 70/80 21 GE	Sporák plynový s el. troubou	800 x 700 x 900	83	21,5 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	3,5 + 3x 6	statická elektrická GN 2/1
SPBT 70/120 21 G	Sporák plynový s troubou	1200 x 700 x 900	129	37	-	2x 3,5 + 4x 6	statická plynová GN 2/1
SPBT 70/120 21 GE	Sporák plynový s el. troubou	1200 x 700 x 900	115	31 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	2x 3,5 + 4x 6	statická elektrická GN 2/1
SPT 70/80 11 GE	Sporák plynový s el. troubou	800 x 700 x 900	78	27 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	4,5 + 3x 7,5	horkovzdušná elektrická GN 1/1
SPT 70/80 21 G	Sporák plynový s troubou	800 x 700 x 900	105	33	-	4,5 + 3x 7,5	statická plynová GN 2/1
SPT 70/80 21 GE	Sporák plynový s el. troubou	800 x 700 x 900	98	27 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	4,5 + 3x 7,5	statická elektrická GN 2/1
SPT 70/120 21 G	Sporák plynový s troubou	1200 x 700 x 900	141	45	-	2x 4,5 + 4x 7,5	statická plynová GN 2/1
SPT 70/120 21 GE	Sporák plynový s el. troubou	1200 x 700 x 900	125	39 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	2x 4,5 + 4x 7,5	statická elektrická GN 2/1

Grilovací desky

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Deska
FTH 70/04 E	Grilovací deska elektrická	400 x 700 x 330	36	4,5	400/3N/50-60	hladká
FTR 70/04 E	Grilovací deska elektrická	400 x 700 x 330	36	4,5	400/3N/50-60	rýhovaná
FTH 70/08 E	Grilovací deska elektrická	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	hladká
FTHR 70/08 E	Grilovací deska elektrická	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	kombinovaná
FTR 70/08 E	Grilovací deska elektrická	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	rýhovaná
FTH 70/40 E	Grilovací deska elektrická	400 x 700 x 900	47	4,5	400/3N/50-60	hladká
FTR 70/40 E	Grilovací deska elektrická	400 x 700 x 900	47	4,5	400/3N/50-60	rýhovaná
FTH 70/80 E	Grilovací deska elektrická	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	hladká
FTHR 70/80 E	Grilovací deska elektrická	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	kombinovaná
FTR 70/80 E	Grilovací deska elektrická	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	rýhovaná
FTH 70/04 G	Grilovací deska plynová	400 x 700 x 330	38	7	-	hladká
FTR 70/04 G	Grilovací deska plynová	400 x 700 x 330	38	7	-	rýhovaná
FTH 70/08 G	Grilovací deska plynová	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	hladká
FTHR 70/08 G	Grilovací deska plynová	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	kombinovaná
FTR 70/08 G	Grilovací deska plynová	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	rýhovaná
FTH 70/40 G	Grilovací deska plynová	400 x 700 x 900	49	7	-	hladká
FTR 70/40 G	Grilovací deska plynová	400 x 700 x 900	49	7	-	rýhovaná
FTH 70/80 G	Grilovací deska plynová	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	hladká
FTHR 70/80 G	Grilovací deska plynová	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	kombinovaná
FTR 70/80 G	Grilovací deska plynová	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	rýhovaná

Grily

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz
GL 70/04 G	Gril lávový plynový	400 x 700 x 330	26	6,5	-
GL 70/08 G	Gril lávový plynový	800 x 700 x 330	53	2x 6,5	-
GL 70/40 G	Gril lávový plynový	400 x 700 x 900	42	6,5	-
GL 70/80 G	Gril lávový plynový	800 x 700 x 900	69	2x 6,5	-

Fritézy

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	kW / l	Koš
FE 70/04 E	Fritéza elektrická 13 l	400 x 700 x 330	22	12,5	400/3N/50-60	0,96	280 x 295 x 100
FE 70/08 E	Fritéza elektrická 2x13 l	800 x 700 x 330	40	2x 12,5	400/3N/50-60	0,96	2x 280 x 295 x 100
FE 70/40 E	Fritéza elektrická 17 l	400 x 700 x 900	45	13,5	400/3N/50-60	0,8	280 x 300 x 120
FE 70/80 E	Fritéza elektrická 2x17 l	800 x 700 x 900	79	2x 13,5	400/3N/50-60	0,8	2x 280 x 300 x 120
FE 70/40 G	Fritéza plynová 15 l	400 x 700 x 1090	44	12	-	0,8	280 x 295 x 100
FE 70/80 G	Fritéza plynová 2x15 l	800 x 700 x 1090	71	2x 12	-	0,8	2x 280 x 295 x 100

Vaříče těstovin

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	L	Vana
VT 70/04 E	Vaříč těstovin elektrický	400 x 700 x 330	17	4,5	400/3N/50-60	16	308 x 336 x 213
VT 70/08 E	Vaříč těstovin elektrický	800 x 700 x 330	32	9	400/3N/50-60	2x 16	2x 308 x 336 x 213
VT 70/40 E	Vaříč těstovin elektrický	400 x 700 x 900	40	6	400/3N/50-60	23	306 x 340 x 320
VT 70/80 E	Vaříč těstovin elektrický	800 x 700 x 900	71	12	400/3N/50-60	2x 23	2x 306 x 340 x 320

Pánve sklopné

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Dno vany	Sklápění
BR 70/80 E	Pánev sklopná elektrická 50 l	800 x 700 x 900	133	10,5	400/3N/50-60	ocelové	ruční
BR 70/80 E/N	Pánev sklopná elektrická 50 l	800 x 700 x 900	133	10,5	400/3N/50-60	nerezové	ruční
BR 70/80 G	Pánev sklopná plynová 50 l	800 x 700 x 900	138	12	-	ocelové	ruční
BR 70/80 G/N	Pánev sklopná plynová 50 l	800 x 700 x 900	138	12	-	nerezové	ruční

Pracovní plochy

Model	Název	mm	kg	Zásuvka
PP 70/04	Pracovní plocha	400 x 700 x 330	19	GN 1/1 - 150
PP 70/08	Pracovní plocha	800 x 700 x 330	30	2x GN 1/1 - 150
PP 70/40	Pracovní plocha	400 x 700 x 900	30	GN 1/1 - 150
PP 70/80	Pracovní plocha	800 x 700 x 900	46	2x GN 1/1 - 150

Podestavby

Model	Název	mm	kg
P 70/40	Podestavba uzavřená	400 x 577 x 590	13
P 70/80	Podestavba uzavřená	800 x 577 x 590	16
P 70/120	Podestavba uzavřená	1200 x 577 x 590	21
P 70/40 D	Podestavba uzavřená s dveřma	400 x 655 x 590	15
P 70/80 D	Podestavba uzavřená s dveřma	800 x 655 x 590	23
P 70/120 D	Podestavba uzavřená s dveřma	1200 x 655 x 590	35

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 výrobnyky 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

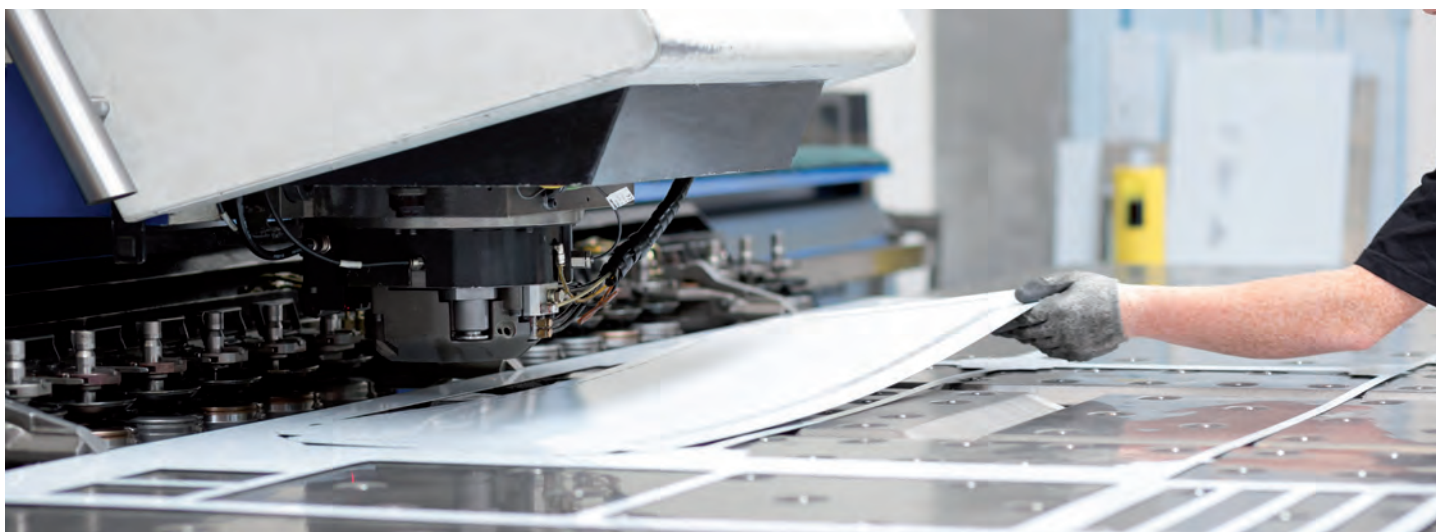
- Zaučení od našeho gastronomického poradce
- Záruční servis po dobu 1 roku na konstrukční vady
- Pozáruční servis
- Pravidelné revize
- A další hrazené služby zahrnující práci projektanta, odborného obchodního a servisního týmu

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 nej přísnějších 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: