

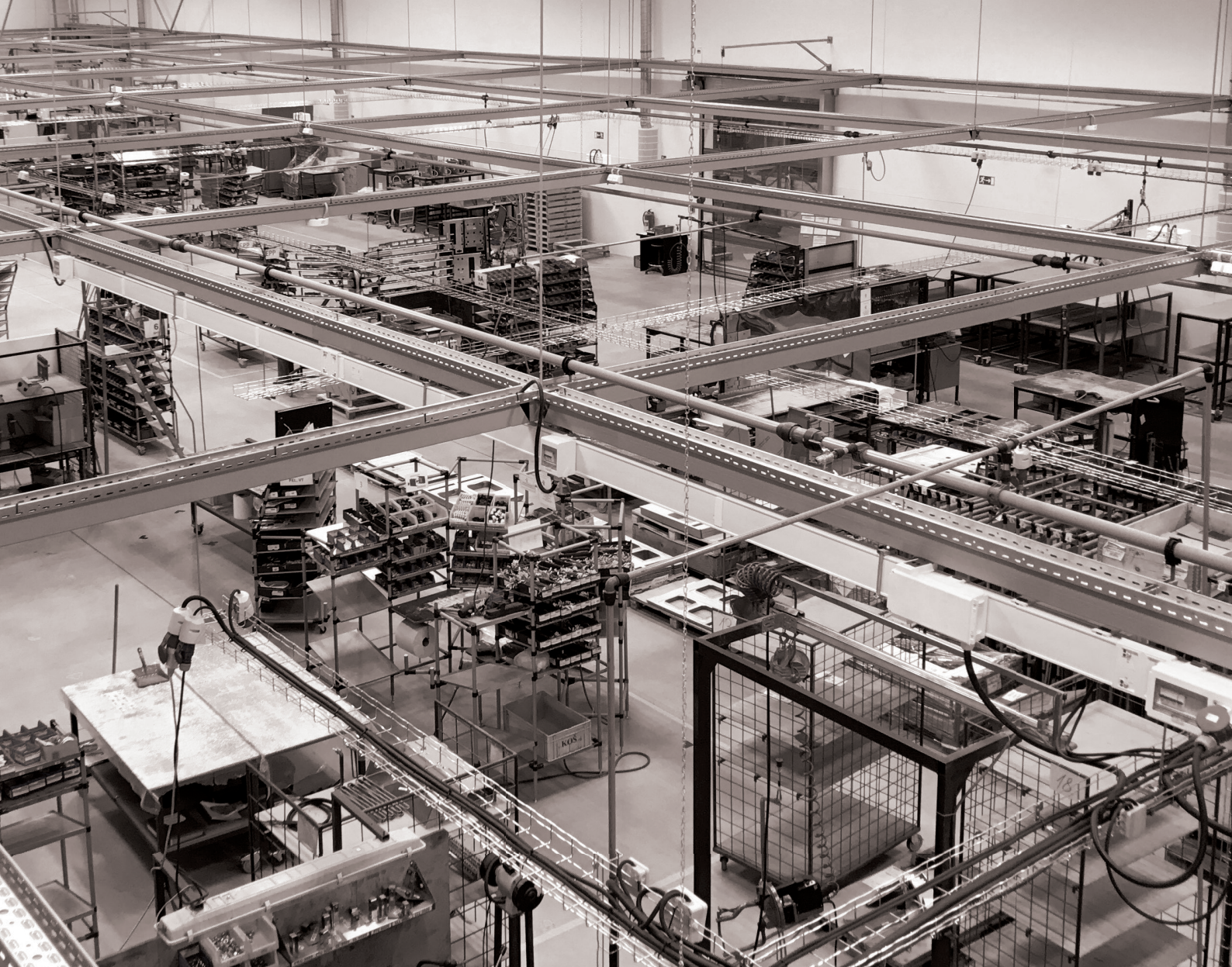


# LINKA REDFOX 900

---

Užitná hodnota  
Funkčnost  
Spolehlivost  
Snadné užívání

---



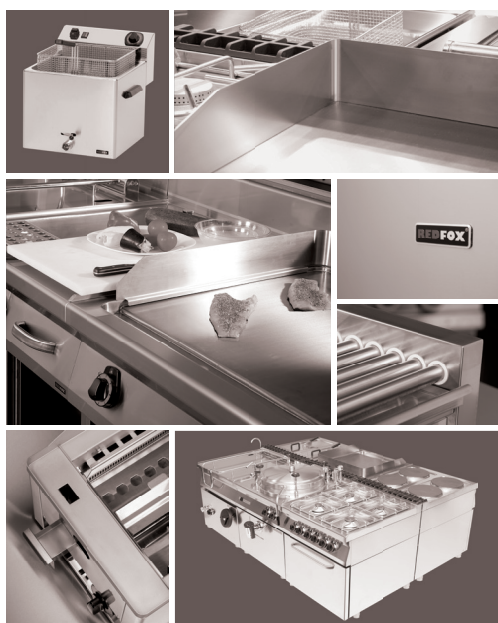
## Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.

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 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 kvalitu značky REDFOX a kteří s ní budou spokojeni.

# LINKA REDFOX 900

## Dynamičnost a funkčnost

Kuchyňská řada linek REDFOX 900 je profesionální řešení pro vysoce náročné kuchyňské jednotky s výdejem nad 300 jídel denně. Důraz je kladem především na vysoký výkon a snadné uživatelské použití. Mezi přednosti linky REDFOX 900 patří vysoké výkony všech zařízení, lisované vany se zaoblenými vnitřními rohy a ergonomickým předním panelem s provozními a ovládacími prvky. Všechny vrchní moduly jsou vyrobeny z AISI 304.

Podestavby jsou vyrobeny z AISI 430. Nožičky podestaveb jsou také vyrobeny z nerezové oceli a jsou výškově nastavitelné. Konstruktivní řešení umožňuje snadnou montáž s možností postavení linky ke zdi nebo jako centrální varný blok.



### Elektrické sporáky

Elektrické sporáky s horkovzdušnou nebo statickou troubou v GN velikostech



### Plynové sporáky

Výkonný mosazný hořák SP s jedinečným rozložením tepla



### Grilovací desky

Elektrické i plynové grilovací desky tloušťky 15 mm s perfektním vedením tepla



### Fritézy

Elektrické a plynové fritézy s optimalizovaným výkonem



### Vařiče těstovin

Lisované vany s ergonomickými vnitřními tvary a úhly



### Sklopné pánve

Topná tělesa / hořáky jsou umístěny po celém dně



### Kotle

Systém poloautomatického dopouštění duplikátoru



### Neutrální moduly

Pracovní deska z nerezové oceli AISI 304

Všechny moduly mají okrajový lem, který zabraňuje vnikání potravin mezi boční stěny, a jako doplněk lze nainstalovat spojovací lišty, které spojí linku v jeden celek a zcela uzavřou boční prostory.

Veškeré podstavby jsou vybaveny masivními nožičkami, které umožňují vyrovnání značných nerovností.

Všechny plynové modely jsou dodávány v provedení na zemní plyn s přibalenými tryskami na propanbutan.

Veškeré přípojné body se nalézají na zadní straně zařízení.

Vrchní deska modulů z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,5 mm

Lisované nerezové trouby až 6 kW GN 2/1

Důsledné zaoblení hran pro snadnou údržbu

Výškově nastavitelné nerezové nožičky



# LINKA REDFOX 900

Profesionální řešení pro náročné stravovací provozy

## Robustní provedení

Vrchní deska z nerezové oceli AISI 304 o tloušťce 1,5 mm

## Vnitřní termostatická ochrana

Chrání plotny proti vyboulení důsledkem přehřátí

## Perfektní rozložení tepla

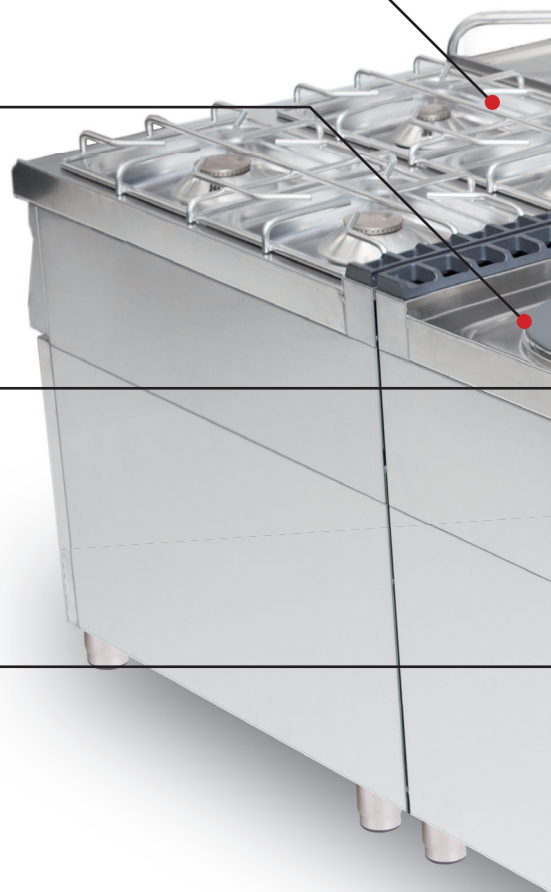
Ocelová deska o síle 15 mm výborně akumuluje teplo

## Rovnoměrné pečení

Důmyslný systém uložení topných těles zajišťuje rovnoměrný rozvod tepla

## Prodloužená trvanlivost oleje

Studená zóna mezi topnými tělesy a dnem vany zabraňuje přepalování drobných částic pokrmu odpadávajících do oleje



### Poloautomatické dopouštění duplokátoru

Systém poloautomatického dopouštění nevyžaduje přítomnost sondy podléhající riziku zavaření

### Plně využitelná plocha dna

Topná tělesa / hořáky jsou umístěny po celém dně, takže nedochází k vytváření nežádoucích chladných zón

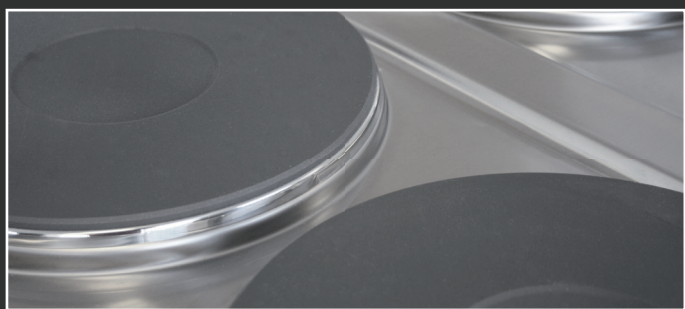


# Elektrické sporáky

Elektrické sporáky s horkovzdušnou nebo statickou troubou v GN velikostech



Vrchní deska z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,5 mm ▪ 6-ti stupňová regulace výkonu ploten ▪ V provedení 2 nebo 4 ploten ▪ Trouba horkovzdušná GN 1/1 nebo statická GN 2/1 ▪ Rozsah teplot u trouby 50-300 °C ▪ Pojistný termostat trouby 360 °C ▪ Celonerezové provedení trub ▪ Voděodolné ovládání – zabraňuje vniknutí tekutin do útrob výrobku ▪ Sporák s podstavbou nebo elektrickou troubou



## Hygienický prolis

- Lisovaná vrchní deska sporáku
- Díky prolisu se nečistoty nedostanou do svárů a rohů vrchní desky sporáku.
- Čištění a údržba je tak o mnoho efektivnější a rychlejší.



## Zásuvka na nečistoty

- Zásuvka na nečistoty u elektrických tálových sporáků
- Zásuvka slouží k zachycení nečistot, které se vytvářejí během vaření.
- Zachycené nečistoty se tak nedostanou do vnitřních
- Prostor sporáku, a lze tak lépe držet celé zařízení čisté



# Plynové sporáky

Výkonný mosazný hořák SP s jedinečným rozložením tepla



Vrchní deska z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,5 mm ▪ Široká škála výkonných hořáků 3,5/5/8 kW ▪ Hořáky s věčným plamenem ▪ V provedení 2 nebo 4 hořáků ▪ Pojistný termostat 360 °C ▪ Celnerezové provedení trub ▪ Voděodolné ovládání – zabraňuje vniknutí tekutin do útrob výrobku ▪ S podstavbou, nebo s elektrickou troubou



## Výkonné hořáky

- Mosazné hořáky SP o výkonu až 8 kW
- Díky moderním a výkonným tryskám je možné docílit vyšší efektivity ve spalování plynů. Lze tak dosáhnout vysokého výkonu za přijatelné spotřeby.
- Kompletní demontáž umožní snadnou údržbu hořáků, desky i trysek.



## Prolisovaná vrchní deska

- Lisovaná vrchní deska sporáku
- Díky prolisu se nečistoty nedostanou do svarů a rohů vrchní desky sporáku.
- Čištění a údržba jsou tak o mnoho efektivnější a rychlejší.

# Grilovací desky

Elektrické i plynové grilovací desky o tloušťce 15 mm s perfektním vedením tepla

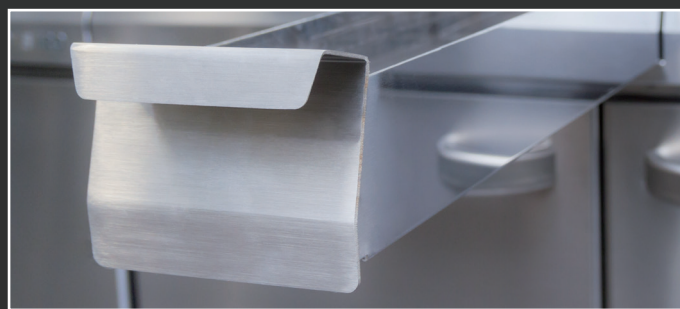


Vrchní deska z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,5 mm ▪ Ocelová deska - zajišťuje výborné vedení tepla ▪ Pískovaný nebo pochromovaný povrch ▪ 15 mm silná deska pod grilovací plochou se systémem rovnoměrného nahřátí ▪ Vysoká rychlost nahřátí - připraveno k použití během 15 min ▪ Profesionální výkon od 6 do 12 kW ▪ Teplotní regulace 50 – 300 °C ▪ Bezpečnostní termostat 360 °C ▪ Jedna až dvě na sobě nezávislé varné zóny ▪ Voděodolné ovládání – zabraňuje vniknutí tekutin do útrob výrobku



## Chromovaná vrchní deska

- Chromová deska o tloušťce 15mm s nepřilnavým povrchem
- Při vaření na chromovaném povrchu nedochází k mísení chutí - při změně připravovaných pokrmů jako například masa a zeleniny nebo ryb. Kvalita tak zůstává na vysoké úrovni, jak zákazníci očekávají.
- Díky vynikajícím povrchovým vlastnostem je jednodušší údržba i čištění.



## Zásuvka na odpadní tuk

- Zásuvka o objemu 2,5 litru
- Díky velkému objemu se zásuvka snadno nepřeplní ani při intenzivním vaření
- Není nutné myslet na vylévání a můžete se soustředit pouze na vaření - velký objem lze také použít pro závěrečné čištění. Absorbuje více tekutiny.



# Fritézy

Elektrické a plynové fritézy s optimalizovaným výkonem



Vrchní deska i vana z nerezové oceli AISI 304, vrchní deska o síle 1,5 mm ▪ Ergonomicky tvarované lisované vany o objemu 17 litrů ▪ Otočné topné těleso s trojitým vynutím s vysokým výkonem ▪ Vypouštění oleje výpustným ventilem do GN nádoby s filtrem uvnitř podestavby ▪ Robustní koše, možnost použít 2 koše uvnitř jedné vany ▪ termoregulace 30-190 °C ▪ Pojistný termostat 235 °C ▪ U vybraných modelů vysoký výkon 0,8 kW na 1 l oleje ▪ Řešení s podstavbou



## Trojité vinutí a délka topných těles

- Trojité vinutí topného tělesa
- Trojité vinutí zaručuje delší životnost topného tělesa (plocha tělesa je méně namáhána na cm<sup>2</sup>), fritéza dosahuje výkonu až 0,8 kW/l
- Fritéza je takřka okamžitě připravená k použití, při zvýšeném provozu dochází k minimálnímu poklesu teplot.



## Studená zóna

- Prostor mezi topným tělesem a vanou s nižší teplotou oleje V důsledku toho se usazené zbytky surovin a potravin (např. mouka, strouhanka, hranolky) nepřipalují a zplodiny (zejména karcinogeny) nejsou absorbovány zpět do jídla.
- Olej dosahuje vyšší životnosti a zároveň je fritování zdravější a chutnější

# Vařiče těstovin

Lisované vany s ergonomickými vnitřními tvary a úhly



Vrchní deska i vana z nerezové oceli AISI 304, vrchní deska o síle 1,5 mm ▪ Objem vany 33 litrů ▪ Kontinuální doplňování vody regulované pomocí manuálního vodovodního kohoutku ▪ 6 různých tvarů a 4 velikostí košů ▪ Teplotní regulace 30 – 110 °C ▪ Lisovaná hluboká vana ▪ možnost napojení výpustě přímo na odpad



## Odolné topné těleso

- Speciální materiál topného tělesa AISI 316
- Disponuje zvýšenou odolností vůči soli a odpadu (např. zbytkovým částicím z těstovin nebo zeleniny).
- Zařízení tak dosahuje vyšší životnosti.



## Usměrňovací podložka

- Usměrňovací podložka napouštěcího ramínka
- Pohodlné kontinuální doplňování vody
- Díky usměrňovací podložce se voda nerozlévá po horní desce ani při malém tlaku vody a udržuje kontinuální směr

# Sklopné pánve

Topná tělesa / hořáky jsou umístěny po celém dně



Nádrž, krycí víko a přední panel z AISI 304 o tloušťce 1,5 mm ▪ Vana o objemu 80-120 litrů s ocelovým nebo nerezovým dnem ▪ Síla desky u dna vany je 12 mm ▪ Speciálně navržené hořáky pokrývající celou plochu dna ▪ Uchytení systému zdvihu na vaně je provedeno mimo vyhřívaný prostor vany ▪ Vysoký rozsah teplot 50-300 °C ▪ Ergonomické knoflíky – zabraňují vniknutí vody do vnitřních prostor ▪ Manuální zdvih vany ▪ Možnost napouštět studenou vodou



## Rozvod tepla v celé ploše dna

- Homogenní ohřev dna
- Tepelná tělesa jsou rozmístěna po celé ploše dna, čímž nedochází k tvorbě nežádoucích studených zón.
- Při tepelné úpravě tak lze využít 100 % plochy a zvýšit tak počet uvařených porcí.



## Výklop pánve s bočním zavěšením

- Zdvihová ramena jsou umístěna po stranách pánve.
- Celý mechanismus tak nepřekáží topnému tělesu jako u běžných pánví, kde umístěn pod vanou.

# Kotle

## System poloautomatického dopouštění duplikátoru

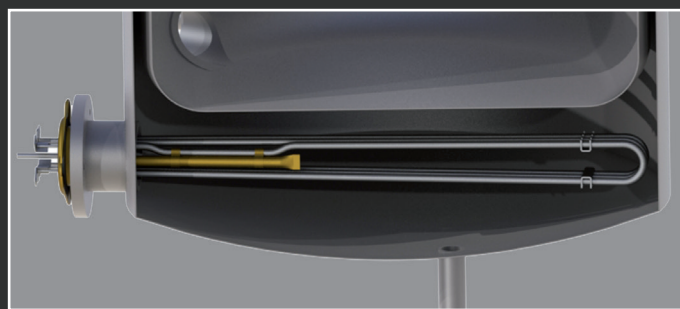


Nádrž, krycí víko a přední panel z AISI 304 o tloušťce 1,5 mm objem kotlů 100-150 litrů ▪ Teplotní regulace 30-110 °C ▪ Dno duplikátoru z materiálu AISI 316, odolného proti působení soli ▪ Bezpečnostní tlaková armatura s manometrem 0,5 bar ▪ Robustní výpustný ventil kónického tvaru o průměru 50 mm



### Bezpečnostní armatura

- Automatické upuštění páry při dosažení tlaku nad 0,5 bar
- Zabraňuje potenciálnímu výbuchu přetlakovaného duplikátoru.



### Poloautomatické napouštění duplikátoru

- Poloautomatické napouštění duplikátoru
- Jedním stiskem se duplikátor začne automaticky dopouštět.
- Díky absenci sond nehrozí závěpnění a následná porucha.
- Kapacita duplikátoru je 28-30 litrů

# Neutrální moduly

Pracovní deska z nerezové oceli AISI 304



Vrchní deska z nerezové oceli AISI 304 tloušťce 1,5 mm ▪ Plně výsuvná zásuvka s kapacitou GN 1/1 nebo 2x GN 1/1 ▪ Elegantní, ergonomický design předního panelu



## Zásuvka

- Výsuvná zásuvka na gastronádoby u neutrálních modulů
- Vhodný úložný prostor pro gastronádoby tak i jiná zařízení
- Zásuvka je kompletně výsuvná, je možné do ní vložit gastronádobu po celé délce.



## 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 90/40 E	Sporák elektrický	400 x 900 x 900	45,8	7	400/3N/50-60	2 x 3,5
SP 90/80 E	Sporák elektrický	800 x 900 x 900	77,4	14	400/3N/50-60	4 x 3,5
SPQ 90/40 E	Sporák elektrický	400 x 900 x 900	45	7	400/3N/50-60	2 x 3,5
SPQ 90/80 E	Sporák elektrický	800 x 900 x 900	76,6	14	400/3N/50-60	4 x 3,5
SPL 90/40 E	Sporák elektrický	400 x 900 x 900	61	6	400/3N/50-60	2 x 3
SPL 90/80 E	Sporák elektrický	800 x 900 x 900	105,3	12	400/3N/50-60	4 x 3
SP 90/40 G	Sporák plynový	400 x 900 x 900	43	16	-	5 + 8
SP 90/80 G	Sporák plynový	800 x 900 x 900	72,9	24,5	-	3,5 + 5 + 2 x 8
SP 90/120 G	Sporák plynový	1200 x 900 x 900	103	40,5	-	3,5 + 5 + 4 x 8

## Sporáky s troubou

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Hořáky / plotny kW	Trouba
SPT 90/80 11 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 900 x 900	100,9	17,13	400/3N/50-60	4 x 3,5	horkovzdušná elektrická
SPT 90/80 21 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 900 x 900	107,4	20	400/3N/50-60	4 x 3,5	statická elektrická
SPQT 90/80 11 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 900 x 900	100,1	17,13	400/3N/50-60	4 x 3,5	horkovzdušná elektrická
SPQT 90/80 21 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 900 x 900	106,6	20,3	400/3N/50-60	4 x 3,5	statická elektrická
SPLT 90/80 11 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 900 x 900	128,8	15,13	400/3N/50-60	4 x 3	horkovzdušná elektrická
SPLT 90/80 21 E	Sporák elektrický s troubou	800 x 900 x 900	135,3	18,3	400/3N/50-60	4 x 3	statická elektrická
SPT 90/80 11 GE	Sporák plynový s troubou	800 x 900 x 900	97	24,5 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	3,5 + 5 + 2 x 8	horkovzdušná elektrická
SPT 90/80 21 GE	Sporák plynový s troubou	800 x 900 x 900	100,5	24,5 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	3,5 + 5 + 2 x 8	statická elektrická
SPT 90/80 21 G	Sporák plynový s troubou	800 x 900 x 900	115	31,8	-	3,5 + 5 + 2 x 8	statická plynová
SPT 90/120 21 GE	Sporák plynový s troubou	1200 x 900 x 900	144	40,5 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	3,5 + 5 + 4 x 8	statická plynová
SPT 90/120 21 G	Sporák plynový s troubou	1200 x 900 x 900	153	47,8	-	3,5 + 5 + 4 x 8	statická plynová

## Grilovací desky

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Deska
FTH 90/40 E	Grilovací deka	400 x 900 x 900	71	6	400/3N/50-60	hladká
FTHC 90/40 E	Grilovací deka chromovaná	400 x 900 x 900	71	6	400/3N/50-60	hladká chromovaná
FTR 90/40 E	Grilovací deka	400 x 900 x 900	71	6	400/3N/50-60	rýhovaná
FTRC 90/40 E	Grilovací deka chromovaná	400 x 900 x 900	71	6	400/3N/50-60	rýhovaná chromovaná
FTH 90/80 E	Grilovací deka	800 x 900 x 900	126,3	12	400/3N/50-60	hladká
FTHC 90/80 E	Grilovací deka chromovaná	800 x 900 x 900	126,3	12	400/3N/50-60	hladká chromovaná
FTR 90/80 E	Grilovací deka	800 x 900 x 900	126,3	12	400/3N/50-60	rýhovaná
FTRC 90/80 E	Grilovací deka chromovaná	800 x 900 x 900	126,3	12	400/3N/50-60	rýhovaná chromovaná
FTHR 90/80 E	Grilovací deka	800 x 900 x 900	126,3	12	400/3N/50-60	kombinovaná
FTHRC 90/80 E	Grilovací deka chromovaná	800 x 900 x 900	126,3	12	400/3N/50-60	kombinovaná chromovaná

## Fritézy

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	kW / l	Koše
FE 90/40 17 E	Fritéza elektrická 17 l	400 x 900 x 900	52,4	13,5	400/3N/50-60	0,8	280 x 300 x 120
FE 90/80 17 E	Fritéza elektrická 2x17 l	800 x 900 x 900	89,7	27	400/3N/50-60	0,8	2 x 280 x 300 x 120

## Vaříče těstovin

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	L
VT 90/40 E	Vaříč těstovin elektrický	400 x 900 x 900	52,1	12	400/3N/50-60	33
VT 90/80 E	Vaříč těstovin elektrický	800 x 900 x 900	89,8	24	400/3N/50-60	2 x 33

## Pánve sklopné

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	Dno vany	Vyklápění
BR 90/80 E	Pánev sklopná elektrická 80 l	800 x 900 x 900	129,7	15	400/3N/50-60	ocelové	ruční
BR 90/80 E/N	Pánev sklopná elektrická 80 l	800 x 900 x 900	129,6	15	400/3N/50-60	nerezové	ruční
BR 90/80 G	Pánev sklopná plynová 80 l	800 x 900 x 900	135,6	22	230/1N/50-60	ocelové	ruční
BR 90/80 G/N	Pánev sklopná plynová 80 l	800 x 900 x 900	135,6	22	230/1N/50-60	nerezové	ruční

## Kotle

Model	Název	mm	kg	kW	V / Hz	L
BI 90/100 E	Kotel elektrický 100 l	800 x 900 x 900	116,8	21	400/3N/50-60	100
BI 90/150 E	Kotel elektrický 150 l	800 x 900 x 900	125,2	21	400/3N/50-60	150
BI 90/100 G	Kotel plynový 100 l	800 x 900 x 900	134,7	22,5	230/1N/50-60	100
BI 90/150 G	Kotel plynový 150 l	800 x 900 x 900	144	22,5	230/1N/50-60	150

## Neutrální moduly

Model	Název	mm	kg	Šuplík
PP 90/40	Pracovní plocha	400 x 900 x 900	41,7	GN 1/1 - 150
PP 90/80	Pracovní plocha	800 x 900 x 900	61,1	2 x GN 1/1 - 150
PP 90/40 D	Pracovní plocha	400 x 900 x 900	44,7	GN 1/1 - 150
PP 90/80 D	Pracovní plocha	800 x 900 x 900	68,3	2 x GN 1/1 - 150

# 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 m<sup>2</sup> 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 nejpřísnějších 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](mailto:obchod@rmgastro.cz)

## **servisní oddělení**

 +420 281 869 242

 [servis@rmgastro.cz](mailto:servis@rmgastro.cz)

## **logistika**

 +420 281 869 243

 [import@rmgastro.cz](mailto:import@rmgastro.cz)

## **účetní oddělení**

 +420 281 926 606

 [ekonom@rmgastro.cz](mailto:ekonom@rmgastro.cz)

 +420 281 922 477

 [www.rmgastro.cz](http://www.rmgastro.cz)

Obchodní partner: