

REDFOX[®]

KONVEKTOMATY REDFOX MINI

*VŠECHNY
FUNKCE
V
KOMPAKTNÍM
TĚLE*

**Užitná hodnota
Funkčnost
Spolehlivost
Snadné užívání**

RM Gastro CZ





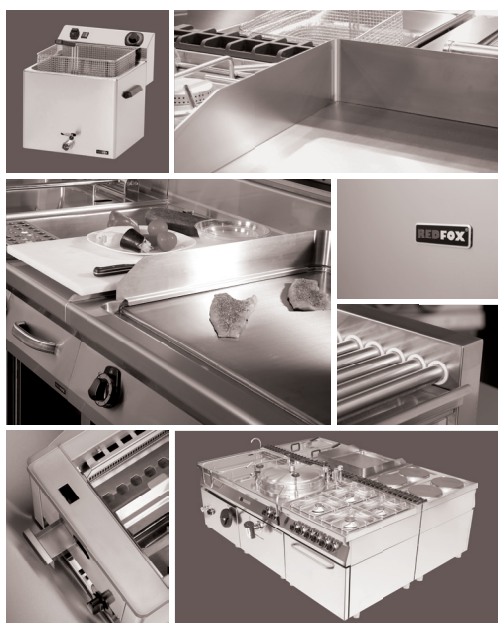
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.

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 kvality značky REDFOX a kteří s ní budou spokojeni.

Konvektomaty MINI



Inovované konvektomaty REDFOX MINI nabízí širokou škálu vlastností a funkcí v rámci svých velice kompaktních rozměrů. Nároky na organizaci prostoru a rozměry zařízení jsou stále větší, což vyžaduje nový způsob smýšlení o produktu, který má však být stále multifunkční, efektivní a prostorově úsporný. Přesně to splňuje model REDFOX MINI. V 519 mm šířky jsou zachovány všechny důležité funkce konvektomatů standardních rozměrů.

Ovládání konvektomatu REDFOX MINI si rychle osvojíte díky barevnému dotykovému panelu v kombinaci s mechanickým otočným knoflíkem. Snadno tak vyberete jakoukoliv položku i z velmi obsáhlé nabídky receptů, aniž byste museli zdlouhavě překlíkávat, zároveň máte vše názorně zobrazené a nastavitelné. K dispozici máte recepty přednastavené od našich profesionálních kuchařů nebo můžete využít programovacího režimu, kterým přizpůsobíte libovolný recept vlastním potřebám a invencím nebo navrhnete úplně nový. Každý recept si pak snadno přenesete přes USB disk do jakéhokoliv dalšího zařízení. REDFOX MINI je plnohodnotným pomocníkem do vaší kuchyně v kvalitě klasického konvektomatu při nižších pořizovacích i provozních nákladech a úspoře místa.



Konvektomaty REDFOX MINI nabízíme ve třech rozměrových provedeních. Konstruované pro optimální opoužití 6x nebo 10x GN 1/1-40 nebo 6x GN 2/3-40. Díky univerzálním podpěrám roštů můžete navýšit kapacitu použitím mělkých gastronádob o hloubce 20 mm, zároveň ale můžete používat i hlubší 65 mm běžně využívané ve velkých zařízeních.

Všechny konvektomaty REDFOX MINI jsou vybaveny automatickým mycím systémem, který usnadňuje údržbu po každém použití. Po skončení vaření pouze zvolíte jeden ze 4 programů dle intenzity znečištění, o vše ostatní se již postará zařízení samo a vy se můžete věnovat jiným činnostem.

Konvektomaty MINI

Jednoduché ovládání

5" přehledný displej s ovládacím kolečkem.

Program zásuvů

Umožňuje souběžně připravovat různé pokrmy v jednom zařízení

Řízená ventilace

Elektronicky řízený trojrychlostní ventilátor.

Promyšlený design

Zaoblené rohy a hygienické prolisy.





Kompaktní rozměry

Plnohodnotný konvektomat v pouhých 519 mm šířky zařízení.

Automatické mytí

Automatický mycí systém detergentem s otevřeným okruhem. Obsahuje 4 mycí programy pro snadnou údržbu bez nutnosti přítomnosti obsluhy.

Bezpečnostní prvky

Dvojitě sklo dveří tepelně izoluje varnou komuru. Je snadno rozebíratelné pro čištění.

Osvětlení komory

LED světla osvětlují komoru konvektomatu.

Konektivita

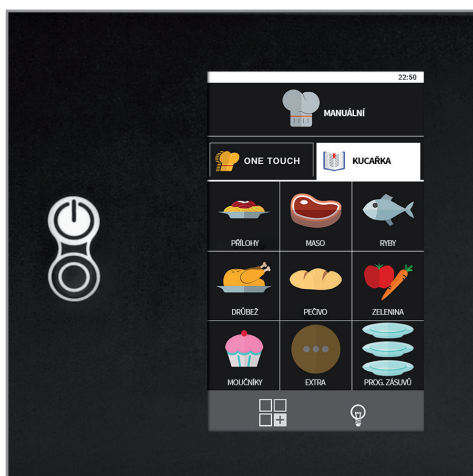
Volitelné: Připojení vpichovací sondy, port USB pro stahování HACCP, aktualizaci firmware nebo kuchařky.

Jednoduché ovládání

Ovládací panel

5“ displej s intuitivním ovládáním a přehledným znázorněním veškerých parametrů.

Velké multifunkční ovládací kolečko pro snadnou manipulaci.



Konektivita

Pod dveřmi je umístěn konektor pro připojení vpichovací sondy pro přesné vaření a USB konektor. Přes jeho rozhraní můžete stahovat a nahrávat recepty, nebo aktualizovat firmware.

LED osvětlení

Nová LED světla umístěná na pravé straně osvětlují komoru konvektomatu a umožňují tak okamžitě zkontrolovat průběh vaření.



Snadná údržba



Dvojité sklo dveří

Skla dveří jdou jednoduše otevřít pro snadné čištění a zároveň minimalizují tepelné ztráty z konvektomatu.

Mytí

Intuitivní rozhraní umožňuje rychlé spuštění mycího programu na konci cyklu vaření nebo kdykoliv v průběhu dne výběrem jednoho ze čtyř dostupných mycích programů (intenzivního až po oplach).



Čištění

Zaoblené rohy a hygienické prolisy mycí komory zajistí snadné čištění s perfektním výsledkem.

Perfektní vaření

Trojrychlostní ventilátor

Pro lepší výsledky pečení jsou ventilátory elektronicky řízené a automaticky mění směr otáčení.



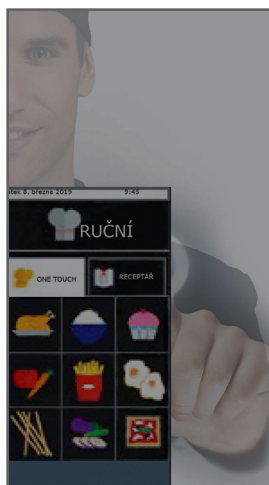
Ladění receptů

Jednoduché nastavení finálního dokončení receptu dle individuálních požadavků zákazníka. Zařízení samo přepočítá hodnoty podle požadovaného stupně propečení nebo úpravy do zlatova.



Program zásuvů

Umožňuje ve stejnou chvíli připravovat různé recepty, zařízení si samo řídí rozdílné časy přípravy a upozorní zvukovým signálem na každý dokončený pokrm.



Delta-T vaření

Funkce udržování

Funkce regenerace

Vzdálené ovládání

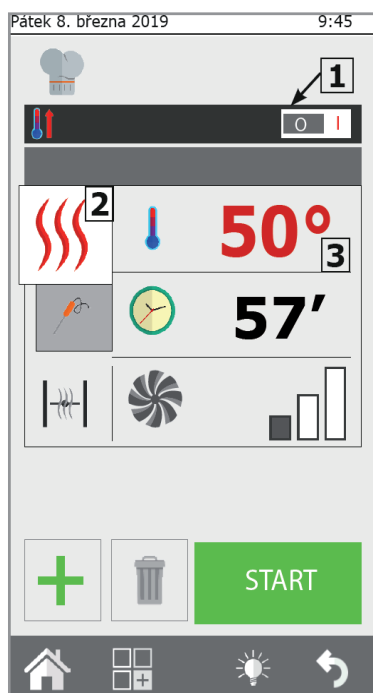
Nastavení předehřevu

System rychlého větrání komor

Vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY

Příprava pokrmů

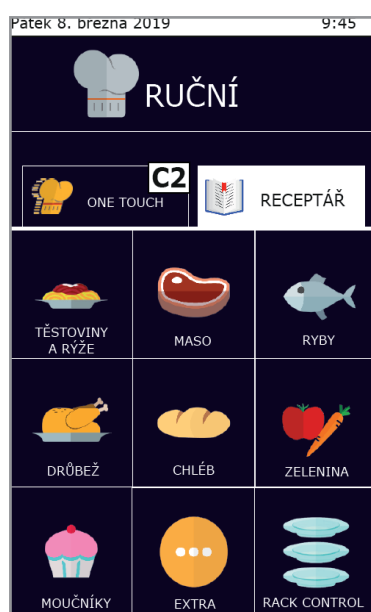
■ Máte na výběr z režimů: Manuální; Kuchařka; Dle typu tepelné úpravy



Manuální

Uživatelé mohou sami nastavit hodnoty:

- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry, udržování, uzení
- teplotu komory
- nastavení dle času nebo teploty jádra za pomoci sondy
- rychlost otáčení ventilátoru
- množství páry a její nasycenost
- otevřená/zavřená klapka pro odtah vlhkosti



Kuchařka

Můžete si pohodlně vybrat z přednastavených receptů. Do zařízení si můžete uložit nebo nahrát i své vlastní.

Typy tepelné úpravy

Můžete si vybrat recept podle typu tepelné úpravy: Vaření, grilování, pečení, smažení, dušení, gratinování, pomalé vaření, uzení, vejce, program zásuvů, regenerace.

■ Každý recept může mít až 9 fází (jednotlivých kroků) přípravy.



Tabulka produktů

Konvektomaty SLIM - nástřík

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011962	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	77	400 / 50-60	4,7	6 x GN 2/3	Touch Screen
00011963	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	92	400 / 50-60	6,9	6 x GN 1/1	Touch Screen
00011861	MSDBD 1011 E	519 x 803 x 1010	110	400 / 50-60	13,8	10 x GN 2/1	Touch Screen

Index	Model	Název
00014389	SON SL	Sonda jádra SLIM, MINI, MPD
00010681	STSON V	Vakuová sonda jádra STEAMBOX, SLIM, MINI, MPD, HOLDBOX, REGBOX
00010683	STUJ	Udicí jednotka
00010688	STKS S 11	Kit pro stohování konvektomatů SLIM/MINI GN 1/1
00010689	STKS S 23	Kit pro stohování konvektomatů SLIM/MINI GN 2/3
00010692	STRK 8150	Rošt na kuřata 8 jednotek GN 1/1 H150 mm
00010694	STRK 8260	Rošt na kuřata 8 jednotek GN 1/1 H260 mm
00010693	STRK 10150	Rošt na kuřata 10 jednotek GN 1/1 H150 mm
00014391	STKD S23	Kondenzační digestoř pro SLIM/MINI GN 2/3 <ul style="list-style-type: none"> • integrovaná kondenzační digestoř pro zařízení RM SLIM a REDFOX MI-NI o rozměru GN 2/3 • 230V/1N - 50 Hz • 0,4 kW • napojit na samostatný vypínač
00010729	STKD S 11	Kondenzační digestoř pro SLIM/MINI GN 1/1 <ul style="list-style-type: none"> • integrovaná kondenzační digestoř pro zařízení RM SLIM a REDFOX MINI o rozměru GN 1/1 • 230V/1N - 50 Hz • 0,4 kW • napojit na samostatný vypínač
00014390	STD S11	Digestoř pro SLIM/MINI GN 1/1 <ul style="list-style-type: none"> • integrovaná digestoř pro zařízení RM SLIM a REDFOX MINI o rozměru GN 1/1 • 230V/1N - 50 Hz • 0,1 kW • odtah je potřeba napojit na vzduchotechniku • napojit na samostatný vypínač
-	-	Reverzní otevírání dveří (nutná specifikace při objednání zařízení)
00006718	DL 1	Sprcha ke konvektomatu – komplet <ul style="list-style-type: none"> • tlaková sprcha s pákovým ovladačem • plastový úchyt pro připevnění • tlaková nerezová hadice o délce 2 m



MSDBD 0623 E



MSDBD 0611 E



MSDBD 1011 E



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 výrobky 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

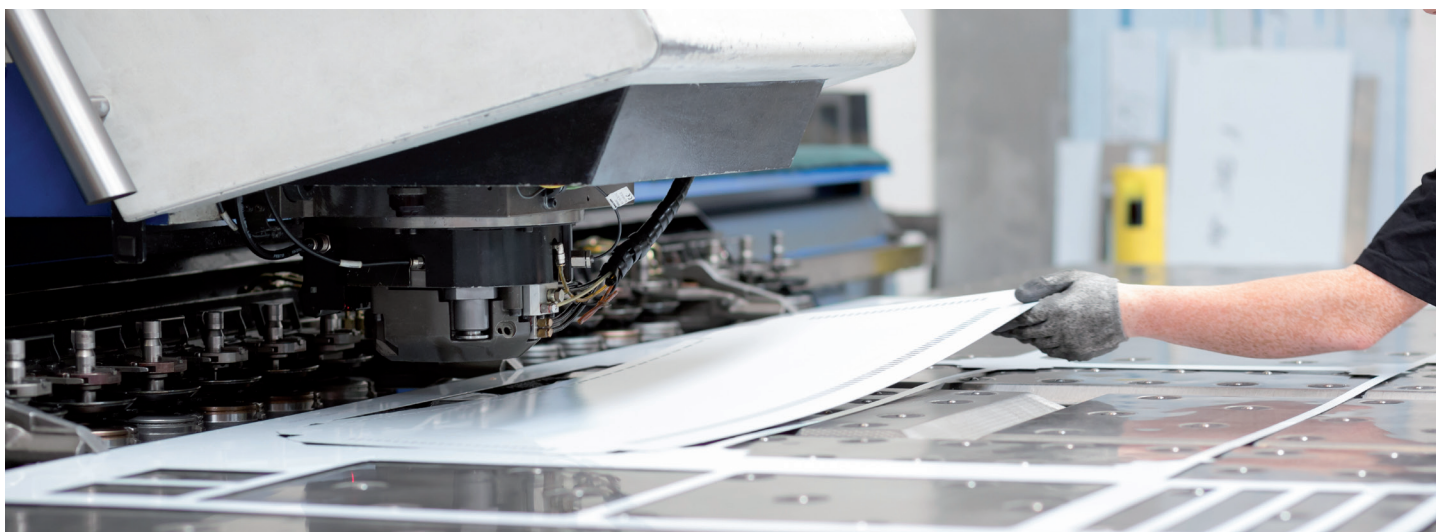
- Zaučení od našeho gastronomického poradce
- Záruční servis po dobu 1 roku na konstrukční vady
- Pozáruční servis
- Pravidelné revize
- A další hrazené služby zahrnující práci projektanta, odborného obchodního a servisního týmu

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

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

 www.rmgastro.cz

Obchodní partner: