



Pizza program

– pro pizzerie, které chtějí víc

**Rychlá
a kvalitní příprava pizzy
i dalších pokrmů.**

**Všechna zařízení
REDFOX odpovídají
potřebám každé
profesionální kuchyně.**

**Jednoduchá obsluha
a špičková kvalita.**

Pizza pece

- ◆ Snack pizza pece řady FP a FPP vhodné pro menší provozy
- ◆ Jednopatrové a dvoupatrové pizza pece řady E určené do větších provozů
- ◆ Možnost doplnění o podstavce a další vybavení dle vašich potřeb



Nahřívání komory 50 až 450°C

Teplotní rozsah umožňuje přípravu různých typů těst a mas, možno použít i na zapékání.



Šamotové desky (14mm)

Dolní stěna komory je vybavena šamotovými deskami pro optimální distribuci tepla.



Rovnoměrné pečení

Individuální regulace teploty horního a dolního tělesa zaručuje dokonalé propečení.



Sklo zasazené ve dveřích

Kontrola produktu v průběhu tepelné úpravy bez nutnosti otevřít dveře.



Přesné měření

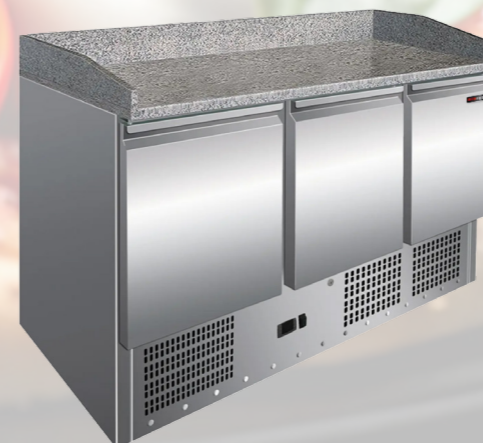
Analogový teploměr na ovládacím panelu poskytuje přehled o aktuální teplotě.



Trouba pro rychlou přípravu SO 4

Dokonalý pokrm za pár minut.

- ◆ Připravte panini, sendviče, toasty, pizzy nebo wrapy za méně než 2,5 minuty
- ◆ Rychlá příprava pokrmů díky pokročilé technologii páry a vzduchu
- ◆ Vnitřek pokrmu dosahuje ideální teploty 65 °C, zatímco povrch zůstává křehký a křupavý, bez „gumové“ textury, kterou známe z mikrovlnné trouby



Hnětače těsta

Hnětače těsta REDFOX jsou navrženy tak, aby zvládly i ty nejnáročnější požadavky ve vašem provozu.

- ◆ Zvládnou i velké dávky těsta s lehkostí a bez kompromisů
- ◆ Maximální odolnost a spolehlivost při každodenním používání
- ◆ Ulehčí přípravu čerstvého těsta a šetří váš čas i energii

Krouhače zeleniny

Krouhače zeleniny REDFOX jsou navrženy pro rychlé a efektivní zpracování zeleniny v gastronomických zařízeních různých typů.

- ◆ Snadná údržba a hygienická čistota
- ◆ Velká variabilita příslušenství umožňuje širokou škálu tvarů
- ◆ Celonerezové provedení částí, které jsou v kontaktu s potravinami

Nářezové stroje

Nářezové stroje REDFOX vám zajistí přesnost a kvalitu řezu při každém použití.

- ◆ Ideální pro pizzu, panini i sendviče
- ◆ Speciální úprava zabraňuje ulpívání potravin a usnadňuje práci
- ◆ Možnost výměny nožů pro různé druhy potravin

Chladicí stoly

Chladicí a mrazicí stoly REDFOX nabízí ideální řešení pro efektivní skladování surovin.

- ◆ Úložný prostor s pracovní plochou
- ◆ Vyberte si mezi dveřmi, zásuvkami, saladetami a dalšími variantami
- ◆ Ideální pro ingredience na pizzu i další pokrmy, vše je vždy po ruce



Obrat'te se na n'as, r'adi v'am porad'ime a pom'uzeme

Obchodn'ı odd'elenı

+420 281 926 604
obchod@rmgastro.com

Servisn'ı odd'elenı

+420 777 857 725
servis@rmgastro.com

P'edv'ad'ecı akce

+420 776 332 313
predvadeciakce@rmgastro.com

RM GASTRO EU SE
N'achodsk'ı 2397/23
193 00 Praha – Horn'ı Po'cernice

www.rmgastro.com
www.rmkititchensolutions.com

