



# PROFESIONÁLNÍ VYBAVENÍ ZA VÝJIMEČNÉ CENY.



## REDFOX – chytrá volba pro profesionální gastronomii

Značka REDFOX představuje vysoce funkční zařízení, která přinášejí na trh moderní, praktická a spolehlivá řešení.

Jsme evropský lídrem v oblasti profesionálního gastronomického vybavení. Naším zákazníkům poskytujeme moderní technologie, řešení na klíč a prvotřídní péči. S vlastním vývojovým a výrobním zázemím garantujeme precizní zpracování a kvalitní materiály.

Kuchaři ve všech typech gastronomických provozů od rychlého občerstvení po luxusní hotely se na nás spoléhají.



**70 000**

**PRODUKTŮ ROČNĚ**

Vyrábíme s důrazem na efektivitu a kvalitu.

**7 700**

**M<sup>2</sup>**

Rozloha našeho moderního výrobního závodu ve Veselí nad Lužnicí

**30 LET**

**ZKUŠENOSTÍ NA TRHU**

Jsme pevným pilířem profesionální gastronomické scény.



### Hlavní benefity

**Evropská kvalita za příznivou cenu**

**B2B objednávkový systém**

**Skladová dostupnost a rychlost dodání**

**Servis a podpora**  
– profesionální zázemí a náhradní díly skladem

## Naše služby

S REDFOX získáte více než jen zařízení.

	<b>Rychlé dodání &amp; vysoké skladové zásoby</b>		<b>Instalace na klíč, profesionální přístup</b>
	<b>Základní zaškolení</b>		<b>Možnost prohlédnout si zařízení a využít odborné poradenství v Praze</b>
	<b>Online technická podpora v češtině a angličtině</b>		<b>Rychlý a spolehlivý servis, opravy a údržba</b>
	<b>Objednávka online, snadné vrácení zboží</b>		<b>Až 90 % náhradních dílů skladem</b>
	<b>Expedice v rámci Evropy, doručení i ke koncovému zákazníkovi</b>		<b>Standardizovaná řešení pro běžné projekty</b>
	<b>Individuální řešení na míru pro větší projekty</b>		<b>Kompletní sortiment</b>

### Nový online katalog REDFOX

[www.redfoxprofessional.com](http://www.redfoxprofessional.com)

Přehledné katalogové zobrazení

**Moderní design a jednoduché vyhledávání**

Viditelné ceny pro snadný výběr

## Segmenty

Zařízení REDFOX najdete v jídelnách, restauracích, pizzeriích, kavárnách i barech. Každý typ provozu má své specifické požadavky – a my nabízíme řešení, která je zvládnou. Naše technologie jsou praktické, spolehlivé a snadno kombinovatelné, takže podpoří malé provozy i velkokapacitní kuchyně.



### Školní jídelny

Spolehlivé a odolné vybavení pro každodenní vaření ve velkém. Naše technologie pomáhá vařit zdravě, úsporně a s jistotou, že vše zvládnete i při velkém počtu strávníků.



### Vývařovny, závodní stravování

Efektivní řešení pro hromadné vaření s důrazem na výkon a spolehlivost. Robustní zařízení REDFOX zajistí plynulý provoz a vysokou kapacitu bez kompromisů v kvalitě.



### Pizzerie

Vybavení pro perfektní pizzu i rychlý servis. Od přípravy až po pečení nabízíme vybavení, které podpoří autenticitu a rychlost vaší kuchyně.



### Hotely a restaurace

Komplexní gastro vybavení pro profesionální kuchyně. Díky široké nabídce vybavení REDFOX zvládnete špičkový servis pro hosty i efektivní každodenní provoz.



### Kavárny

Praktické vybavení pro rychlou přípravu občerstvení a nápojů. Kompaktní a spolehlivá řešení usnadní přípravu kávy, dezertů i lehkého občerstvení.



### Bary

Zařízení pro snadný a rychlý provoz barů. Zařízení REDFOX vám pomůže zvládnout i náročný provoz a nabídnout hostům vždy perfektní servis.



### PŘÍBĚH PROJEKTU

Mama's Burger je značka s kořeny v Ostravě, která si získala pověst díky poctivému přístupu a kvalitním surovinám. Zlom nastal, když si jí všiml Zdeněk Pohlreich v pořadu Ano, šéfe!. Od té doby se psal nový příběh – a jeho další kapitola vedla až do srdce Pardubic, kde vznikla nová kamenná pobočka.

Na realizaci se podílelo RM Gastro společně s našim obchodním partnerem Gastro Market pana Sochy. Návrh celého gastro provozu připravil náš projektant Matěj Funiok se značkou REDFOX.

### HLAVNÍ POTŘEBY ZÁKAZNÍKA

- Kuchyně, která zvládne rychlý provoz i nápor zákazníků
- Důraz na kvalitu, spolehlivost a design
- Řešení, které bude ergonomické a dlouhodobě funkční

### NAŠE ŘEŠENÍ

Celý provoz byl navržen a vybaven výhradně českou výrobou:

- Varná linka REDFOX
- Gril s hladkou deskou
- Fritéza
- Myčka REDFOX 102
- Salamandry SE 40
- Kompletní chlazené stoly REDFOX
- Nerezové prvky na míru pro doplnění celku

Díky tomuto konceptu vznikla kuchyně, která je praktická, ergonomická a estetická zároveň.

### PRŮBĚH REALIZACE

Projekt vedl Matěj Funiok, který zajistil, aby celé řešení bylo navrženo s důrazem na ergonomii, efektivitu a moderní vzhled. Výzvou bylo zkombinovat vysoké nároky na kvalitu a rychlost přípravy s přátelským designem, který podtrhuje charakter Mama's Burger.

### VÝSLEDEK V PRAXI

- Rychlý a plynulý provoz, který zvládne i špičku
- Ergonomické uspořádání, díky němuž je práce personálu komfortní
- Jednotný design REDFOX, který dává kuchyni profesionální, ale přátelský charakter
- Řešení na míru, které odpovídá přesně potřebám zákazníka

# Vytvořte si kuchyni podle svých potřeb

Každý provoz funguje jinak – a proto je důležité mít vybavení, které se vám přizpůsobí. REDFOX nabízí široký sortiment zařízení, které snadno zkombinujete a poskládáte tak řešení přesně podle sebe. Získáte spolehlivého pomocníka, který vám ulehčí práci a podpoří váš každodenní provoz.

## Chladicí stoly

70 mm izolace:  
lepší uchování potravin, nižší  
spotřeba energie a menší ztráty.



## Elektrické pizza pece

Pizza pece E lze stavět na sebe  
– úspora místa i času při pečení  
většího množství pizz.



## Vodní lázně

Topná tělesa vodní lázně jsou vždy  
umístěna pod dnem vany, což  
výrazně usnadňuje údržbu a čištění.



## Hotdogovače

Hliníková deska zajišťuje efektivní  
přenos tepla a ohřev plného koše  
uzenin při nízké spotřebě energie.



## Šokery

Díky 4-bodové sondě poskytují  
šokery SHF preciznější kontrolu  
nad požadovanou teplotou.



## Linka REDFOX 700

Horní desky a pracovní plochy dílčích  
modulů kuchyňské linky jsou vyráběny  
z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,2 mm.



## Ohříváče talířů

Ovládací panel umožňuje regulaci  
teploty předehřevu talířů mezi 30-90 °C.



## Trouba pro rychlou přípravu SO 4

Pokročilá technologie páry  
a vzduchu pro zrychlení přípravy.



## Automatický kávovar X680

Díky pokročilému bojleru s výkonem  
2700 W dokáže systém velmi rychle  
dodat horkou vodu.



## Myčky průběžné QQI

Lisované podpěry košů zaručují  
perfektní jednoduché čištění a udržování  
hygienické čistoty.



## Podstolové myčky QQI

S filtrem ArchiMedes zvyšujícím účinnost  
čištění vody z 62 % na 83 %.



## Pultové chladicí vitríny

Skleněný hygienický kryt chrání  
potraviny a zároveň podporuje  
dodržování hygienických standardů.



## Chladicí a mrazicí skříně

Nucená cirkulace vzduchu:  
stálá teplota dle HACCP i při častém  
otevírání, úspora nákladů.



## Grilovací desky durable chrom

Povrchová úprava nové generace  
pro snadnou údržbu.



## Electric convection oven

Výkonné třírychlostní ventilátory s automatickou  
reverzací zajišťují rovnoměrné pečení.





## Spolehlivé řešení pro každý provoz

Vyberte si zařízení, které spojuje kvalitu,  
funkčnost a dostupnost.

### RM GASTRO EU SE

Náchodská 2397/23, 193 00 Prague, Czech Republic

☎ +420 601 690 885

✉ obchod@rmgastro.com

🌐 [www.redfoxprofessional.com](http://www.redfoxprofessional.com)

International Technical support&Claims:

☎ +420 702 159 126

