



PROFESSIONELLE AUSRÜSTUNG ZU AUSSERGEWÖHNLICHEN PREISEN



REDFOX – die smarte Wahl für die professionelle Gastronomie

Die Marke REDFOX liefert hochfunktionale Geräte mit modernen, praktischen und zuverlässigen Lösungen für Profiküchen.

Wir sind ein europäischer Marktführer für professionelle Küchenausstattung. Unsere Kunden profitieren von fortschrittlichen Technologien und erstklassigem Service. Mit eigener Entwicklung und Produktion garantieren wir präzise Handwerkskunst und hochwertige Materialien. Von Schnellrestaurants bis hin zu Luxushotels vertrauen Küchenchefs auf uns.



70 000

Produkte pro Jahr

Unsere Fertigung legt Wert auf Effizienz und höchste Qualität.

7 700

m²

Moderne Produktionsstätte in Veselí nad Lužnicí.

30 JAHRE

Erfahrung

Wir sind ein verlässlicher Pfeiler der professionellen Gastronomieszene.



Hauptvorteile

Europäische Qualität
– zum Spitzenpreis

B2B-Bestellsystem

Lagerverfügbarkeit & schnelle Lieferung

Service & Support
– Eigenproduktion, großes Ersatzteillager und englischsprachige Unterstützung

Unsere Services

Mit REDFOX erhalten Sie mehr als nur Geräte.

	Vollständiges Produktsortiment		Schnelle Lieferung & großer Lagerbestand
	Technische und vertriebliche Schulungen verfügbar		Showrooms in Tschechien, Polen und der Slowakei
	Online Support (technisch) in Tschechisch und Englisch verfügbar		Schneller und zuverlässiger Service, Reparaturen und Wartung
	Online-Bestellung mit einfacher Rückgabe		Bis zu 90 % der Ersatzteile auf Lager
	Europäische Lieferung, inklusive Direktversand an Endkundinnen und Endkunden		Standardisierte Lösungen für gängige Projekte

Neuer Online-Katalog REDFOX

www.redfoxprofessional.com

Modernes Katalogdesign

Einfache Suche und Produktfilterung

Unverbindliche Preisempfehlung (UVP)

Segmente

REDFOX-Ausrüstung finden Sie in Kantinen, Restaurants, Pizzerien, Cafés und Bars. Jede Betriebsart hat ihre spezifischen Anforderungen – und wir bieten Lösungen für alle. Unsere Technologien sind praktisch, zuverlässig und einfach kombinierbar und unterstützen sowohl kleine Betriebe als auch Großküchen.



Schulkantinen.

Zuverlässige und langlebige Geräte für das tägliche Großküchenkochen. Unsere Technologien unterstützen die Zubereitung gesunder und wirtschaftlicher Mahlzeiten und sorgen für reibungslosen Service, selbst bei hohem Aufkommen.



Catering & Betriebskantinen.

Effiziente Lösungen für die Großverpflegung mit Fokus auf Leistung und Zuverlässigkeit. Robuste REDFOX-Geräte gewährleisten reibungslose Abläufe und hohe Kapazität, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.



Pizzerien.

Ausstattung für perfekte Pizza und schnellen Service. Von der Vorbereitung bis zum Backen bieten wir Werkzeuge, die herausragende Qualität und Geschwindigkeit in Ihrer Küche unterstützen.



Hotels & Restaurants.

Komplettes Portfolio an Küchenausstattung für die professionelle Gastronomie. Mit dem umfangreichen REDFOX-Sortiment können Sie Ihren Gästen erstklassigen Service bieten und den effizienten Ablauf im Alltag sichern.



Cafés.

Praktische Geräte für die schnelle Zubereitung von Snacks und Getränken. Kompakte, zuverlässige Lösungen erleichtern das effiziente Servieren von Kaffee, Desserts und leichten Speisen.



Bars.

Ausstattung für reibungslose und schnelle Barabläufe. REDFOX-Geräte unterstützen Sie bei anspruchsvollen Arbeitsabläufen und sorgen dafür, dass Sie Ihren Gästen stets exzellenten Service bieten.



PROJECT STORY

Mama's Burger ist eine Marke aus Ostrava, die sich dank ehrlicher Arbeitsweise und hochwertiger Zutaten einen Namen gemacht hat. Ein Wendepunkt kam, als sie in der TV-Sendung **Yes, Chef!** von Zdeněk Pohlreich vorgestellt wurde. Von diesem Moment an begann eine neue Geschichte – und das nächste Kapitel führte ins Herz von Pardubice, wo ein neues stationäres Restaurant eröffnet wurde.

Das gesamte Küchenkonzept wurde von unserem Projektspezialisten Matěj Funiok entworfen und präsentiert die Marke REDFOX.

UNSERE LÖSUNG

Der gesamte Betrieb wurde ausschließlich mit tschechischer Technologie geplant und ausgestattet.

- REDFOX-Küchenlinie
- Grillplatte
- Fritteuse
- Geschirrspüler REDFOX QQI 102
- Salamander SE 40
- Vollständige Palette der REDFOX-Kühltsche
- Maßgeschneiderte Edelstahlkomponenten zur Ausstattung

Dieses Konzept führte zu einer Küche, die praktisch, ergonomisch und ästhetisch ansprechend ist.

HAUPTBEDÜRFNISSE DES KUNDEN

- Eine Küche, die schnellen Service und Stoßzeiten effizient bewältigt.
- Fokus auf Qualität, Zuverlässigkeit und Design.
- Eine ergonomische und langfristig funktionale Lösung.

ERGEBNIS IN DER PRAXIS

- Schneller und reibungsloser Betrieb, auch zu Stoßzeiten.
- Ergonomisches Layout für maximalen Komfort des Personals
- Ein einzigartiges REDFOX Design, das der Küche einen professionellen und zugleich einen authentischen Charakter verleiht.
- Maßgeschneiderte Lösung, die genau auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt ist

PROJEKTUMSETZUNG

Unter der Leitung von Matěj Funiok wurde die Lösung mit Schwerpunkt auf Ergonomie, Effizienz und modernem Design umgesetzt. Ziel war es, höchste Ansprüche an Qualität und Zubereitungsgeschwindigkeit mit einem einladenden Design zu vereinen, das den Charakter von Mama's Burger hervorhebt.

Bauen Sie eine Küche nach Ihren Bedürfnissen

Jeder Betrieb ist einzigartig; deshalb benötigen Sie Geräte, die sich an Sie anpassen. REDFOX bietet eine breite Palette an Geräten, die sich einfach kombinieren lassen, um die perfekte Lösung zu schaffen. Gewinnen Sie einen verlässlichen Partner, der Ihre Arbeit erleichtert und Ihren täglichen Betrieb unterstützt.

Kühltische

70 mm Isolierung für optimale Frische, niedrigen Energieverbrauch und minimale Verluste.



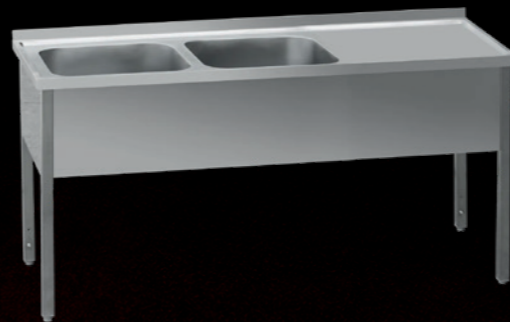
Elektrische Pizzaöfen

Pizzaöfen können gestapelt werden, um Platz und Arbeitsabläufe zu optimieren.



Spültische

Spültische mit optionalen Spülen und Abtropfflächen – geeignet für jeden Gastronomiebetrieb.



Hotdog-Maschinen

Die Aluminiumplatte sorgt für effiziente Erwärmung eines vollen Wurstkorbs bei geringem Energieverbrauch.



Schockfroster

Ausgestattet mit einer 4-Punkt-Sonde gewährleisten SHF-Schockkühler eine präzise Temperaturkontrolle.



Bain Marie

Die Heizelemente befinden sich stets unter dem Tankboden, wodurch Wartung und Reinigung deutlich erleichtert werden.



Grillplatte mit Durable Chrome Oberfläche

Die Oberfläche der nächsten Generation garantiert Langlebigkeit und einfache Reinigung.



Elektrischer Kombidämpfer

Drei-Gang-Lüfter mit automatischer Drehung sorgen für gleichmäßig perfekte Backergebnisse.



Kühl- und Gefrierschränke

Zwangsumlauf für stabile HACCP-konforme Temperaturen und Energieeinsparungen, auch bei häufigem Türöffnen.



Unterbau-Geschirrspüler QQI

Ausgestattet mit einem Archimedes-Filter, der die Reinigungsleistung von 62 % auf 83 % steigert.



QQI Haubengeschirrspüler

Gepresste Korbträger sorgen für einfache Reinigung und halten die Hygienestandards ein.



High-Speed-Öfen

Fortschrittliche Dampf- und Lufttechnologie für schnellere Zubereitung.



Automatische Kaffeemaschine X680

Dank des leistungsstarken 2700 W-Kessels liefert das System sehr schnell heißes Wasser.



Kombinierter Herd

Abnehmbare Brenner ermöglichen eine einfache Reinigung der Oberflächen und GN-Behälter, was die tägliche Wartung erleichtert und Zeit sowie Kosten spart.



Linie REDFOX 700

Die Ober- und Arbeitsflächen der Küchenmodule bestehen aus 1,2 mm starkem AISI 304 Edelstahl.



Plattenvorwärmtemperatur

Das Bedienfeld ermöglicht die Einstellung der Plattenvorwärmtemperatur zwischen 30–90 °C.



Kühltheken-Vitrinen

Hygienische Glasabdeckung schützt die Lebensmittel und gewährleistet die Einhaltung der Hygienestandards.





Zuverlässige Lösungen für jeden Betrieb

Wählen Sie Geräte, die Qualität, Funktionalität
und Zuverlässigkeit vereinen.

RM GASTRO EU SE

Náchodská 2397/23, 193 00 Prag, Tschechische Republik

☎ +420 601 690 885

✉ obchod@rmgastro.com

🌐 www.redfoxprofessional.com

Internationaler technischer Support und Reklamationen:

☎ +420 702 159 126

