



ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL À DES PRIX EXCEPTIONNELS



REDFOX – Le choix intelligent pour la gastronomie professionnelle

La marque **REDFOX** propose des équipements hautement fonctionnels avec des solutions modernes, pratiques et fiables pour les cuisines professionnelles.



Nous sommes un leader européen dans le domaine de l'équipement de cuisine professionnelle. Nos clients bénéficient de technologies avancées et d'un service de premier ordre. Grâce à nos propres installations de développement et de production, nous garantissons un savoir-faire précis et des matériaux de haute qualité. Des chefs de restaurants rapides aux hôtels de luxe comptent sur nous.

70 000

Produits par an

Nous fabriquons en mettant l'accent sur l'efficacité et la qualité.

7 700

m²

Installation de production moderne à Veselí nad Lužnicí.

30 ANS

D'expérience

REDFOX est un leader européen de l'équipement de cuisine professionnelle, avec des solutions fiables et performantes.



Nos avantages

Qualité européenne à un prix exceptionnel

Système de commande B2B

Disponibilité en stock et livraison rapide

Service & assistance
Production interne, grand stock de pièces détachées et assistance en anglais

Nos services

Avec REDFOX, vous obtenez bien plus que de simples équipements.

	Gamme complète de produits		Livraison rapide & grand stock
	Formations techniques et commerciales disponibles		Showrooms en République tchèque, en Pologne et en Slovaquie
	Assistance technique en ligne disponible en tchèque et en anglais		Service rapide et fiable, réparations et maintenance
	Commandes en ligne avec retours faciles		Jusqu'à 90 % des pièces détachées en stock
	Livraison dans toute l'Europe, y compris la livraison directe aux clients finaux		Solutions standardisées pour les projets courants

Nouveau catalogue en ligne REDFOX

www.redfoxprofessional.com

Design moderne du catalogue

Recherche facile et filtrage des produits

Prix de vente recommandé

Nos segments

Vous pouvez trouver le matériel REDFOX dans les cantines, restaurants, pizzerias, cafés et bars. Chaque type d'établissement a ses propres exigences spécifiques – et nous proposons des solutions pour toutes. Nos technologies sont pratiques, fiables et faciles à combiner, soutenant à la fois les petites structures et les cuisines à grande capacité.



Cantines scolaires

Équipements fiables et durables pour la cuisine quotidienne à grande échelle. Nos technologies aident à préparer des repas sains et économiques, garantissant un service fluide même lors des périodes de forte affluence.



Restauration collective & professionnelle

Solutions efficaces pour la restauration collective, axées sur la performance et la fiabilité. Le matériel REDFOX robuste assure un fonctionnement fluide et une grande capacité sans compromettre la qualité.



Pizzerias

Équipements pour des pizzas parfaites et un service rapide. De la préparation à la cuisson, nous fournissons des outils qui garantissent qualité exceptionnelle et rapidité dans votre cuisine.



Hôtels & Restaurants

Portfolio complet d'équipements de cuisine pour la gastronomie professionnelle. Avec la large gamme REDFOX, vous pouvez offrir un service de premier ordre à vos clients tout en assurant une exploitation quotidienne efficace.



Cafés

Équipements pratiques pour la préparation rapide de snacks et boissons. Des solutions compactes et fiables facilitent le service efficace de cafés, desserts et repas légers.



Bars

Équipements pour un service de bar fluide et rapide. Les appareils REDFOX vous aident à gérer des charges de travail exigeantes et à offrir un service toujours excellent à vos clients.



MAMA'S BURGER



HISTOIRE DE PROJET

Mama's Burger est une marque originaire d'Ostrava, réputée pour son approche honnête et ses ingrédients de haute qualité. Un tournant a eu lieu lorsqu'elle a été présentée par Zdeněk Pohlreich dans l'émission télévisée Yes, Chef!. À partir de ce moment, une nouvelle histoire a commencé – dont le chapitre suivant a mené au cœur de Pardubice, où un nouveau restaurant physique a été ouvert.

L'ensemble du concept de cuisine a été conçu par notre spécialiste de projet, Matěj Funiok, mettant en avant la marque REDFOX.

NOTRE SOLUTION

L'ensemble de l'exploitation a été conçu et équipé exclusivement avec des technologies fabriquées en République tchèque.

- Ligne de cuisson REDFOX
- Gril à plaque
- Friteuse
- Lave-vaisselle REDFOX QQI 102
- Salamandre SE 40
- Gamme complète de tables réfrigérées REDFOX
- Éléments en acier inoxydable sur mesure pour compléter l'installation

Ce concept a abouti à une cuisine pratique, ergonomique et esthétiquement agréable.

BESOINS PRINCIPAUX DU CLIENT

- Une cuisine conçue pour gérer un service rapide et les heures de pointe
- Accent sur la qualité, la fiabilité et le design
- Une solution ergonomique et fonctionnelle à long terme

RÉSULTAT EN PRATIQUE

- Fonctionnement rapide et fluide, même pendant les heures de pointe
- Agencement ergonomique, assurant le confort du personnel
- Design unique REDFOX donnant à la cuisine un caractère professionnel tout en restant authentique
- Solution sur mesure répondant exactement aux besoins du client

MISE EN ŒUVRE DU PROJET

Le projet a été dirigé par Matěj Funiok, qui a veillé à ce que l'ensemble de la solution soit conçu en mettant l'accent sur l'ergonomie, l'efficacité et un design moderne. Le défi consistait à concilier des exigences élevées en matière de qualité et de rapidité de préparation avec un design convivial mettant en valeur le caractère de Mama's Burger.

Construisez une cuisine adaptée à vos besoins

Chaque établissement est unique ; vos équipements doivent donc s'adapter parfaitement à vos besoins. REDFOX propose une large gamme d'appareils facilement combinables pour créer la solution idéale. Bénéficiez d'un partenaire fiable qui simplifie votre travail et soutient vos opérations quotidiennes.

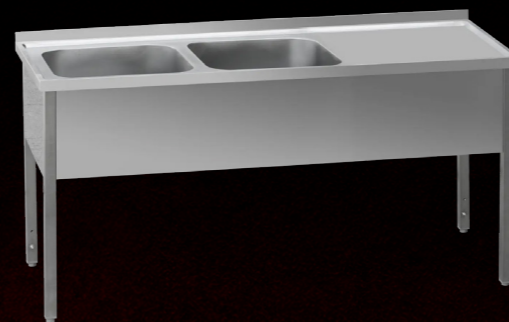
Tables réfrigérées

Isolation de 70 mm : meilleure conservation, moins de consommation et de pertes.



Fours à pizza électriques

Les fours à pizza peuvent être empilés pour optimiser l'espace et le flux de travail.



Tables de lavage

Tables de lavage avec éviers et égouttoirs optionnels — adaptées à toute activité de restauration.

Machines à hot-dogs

La plaque en aluminium garantit un chauffage efficace d'un panier complet de saucisses avec une faible consommation d'énergie.



Chambre de surgélation rapide

Équipées d'une sonde à 4 points, les surgélateurs SHF assurent un contrôle précis de la température.



Bains-marie

Les éléments chauffants sont toujours situés sous le fond du bac, ce qui facilite grandement l'entretien et le nettoyage.



Plaques de cuisson chromées durables

La surface de nouvelle génération garantit durabilité et entretien facile.



Four à convection électrique

Les ventilateurs à trois vitesses avec inversion automatique assurent une cuisson parfaitement homogène.



Réfrigérateurs et congélateurs

Circulation d'air forcée : températures stables et conformes HACCP, garantissant des économies d'énergie même en cas d'ouvertures fréquentes des portes.



Lave-vaisselle encastrable QQI

Équipé d'un filtre d'Archimède, augmentant l'efficacité de nettoyage de 62 % à 83 %.



Lave-vaisselle à capot QQI

Les supports de paniers pressés facilitent le nettoyage et garantissent le respect des normes d'hygiène.



Machine à café automatique X680

Grâce à la chaudière avancée de 2700 W, le système peut fournir de l'eau chaude très rapidement.



Table de cuisson combinée

Les brûleurs amovibles permettent un nettoyage facile de la surface supérieure et des bacs GN, simplifiant l'entretien quotidien et économisant à la fois du temps et de l'argent.



Ligne REDFOX 700

Les surfaces supérieures et de travail des modules de cuisine sont en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,2 mm.



Armoires chauffantes

Le panneau de contrôle permet de régler la température de préchauffage des plaques entre 30 et 90 °C.



Fours pour préparation rapide

Technologie avancée vapeur et air pour une préparation plus rapide.



Vitrines réfrigérées comptoir

Le couvercle en verre hygiénique protège les aliments tout en garantissant le respect des normes d'hygiène.





Une solution fiable pour chaque établissement

Choisissez des équipements qui allient qualité,
fonctionnalité et fiabilité.

RM GASTRO EU SE

Náchodská 2397/23, 193 00 Prague, République tchèque

☎ +420 601 690 885

✉ obchod@rmgastro.com

🌐 www.redfoxprofessional.com

Support technique & réclamations international:

☎ +420 702 159 126

