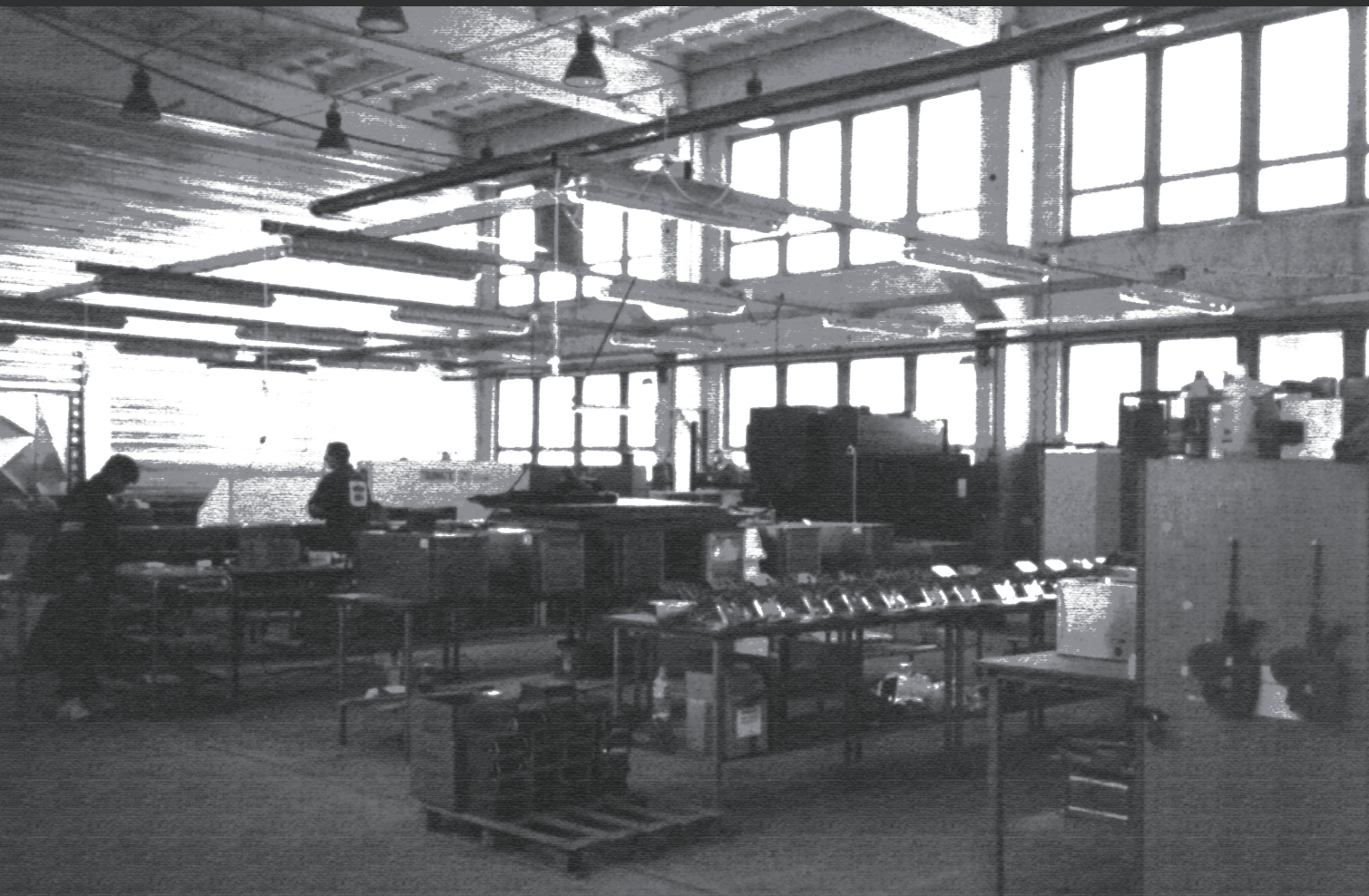




KONVEKTOMATY
EPD / EPM

Vášeň a kvalita...

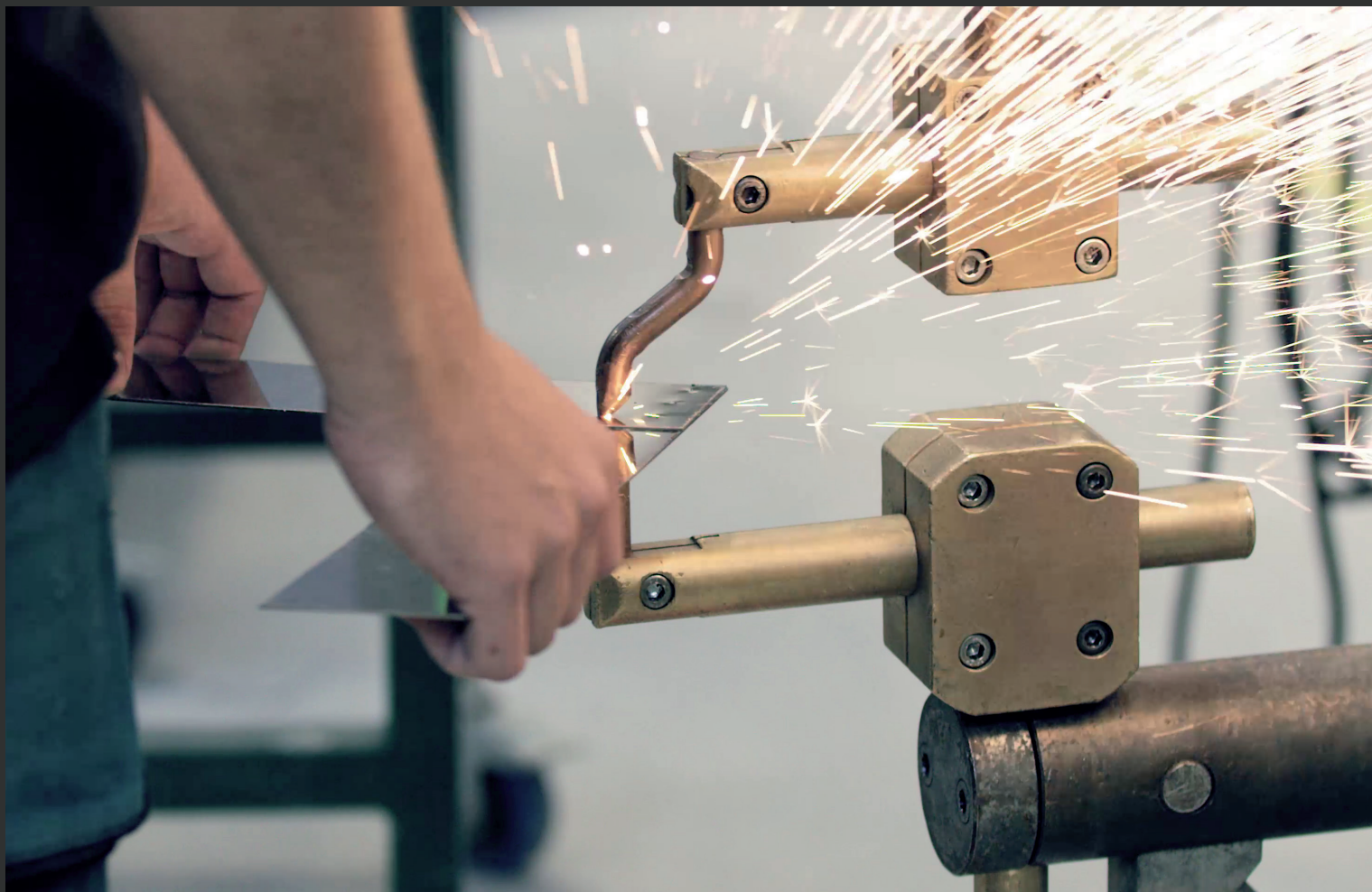
Chcete-li být ve svém podnikání dlouhodobě úspěšní, musíte ho dělat poctivě.



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. Vášeň loutkářů pro detail a poctivý fortel obuvníků se spojil a dal vzniknout výjimečným produktům, které pomáhaly modernizovat českou gastronomii.

Jsme RM Gastro.
Uznávaný evropský tvůrce profesionálního gastrozařízení.



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.

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 jsme více jak 20 let, 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 REDFOX



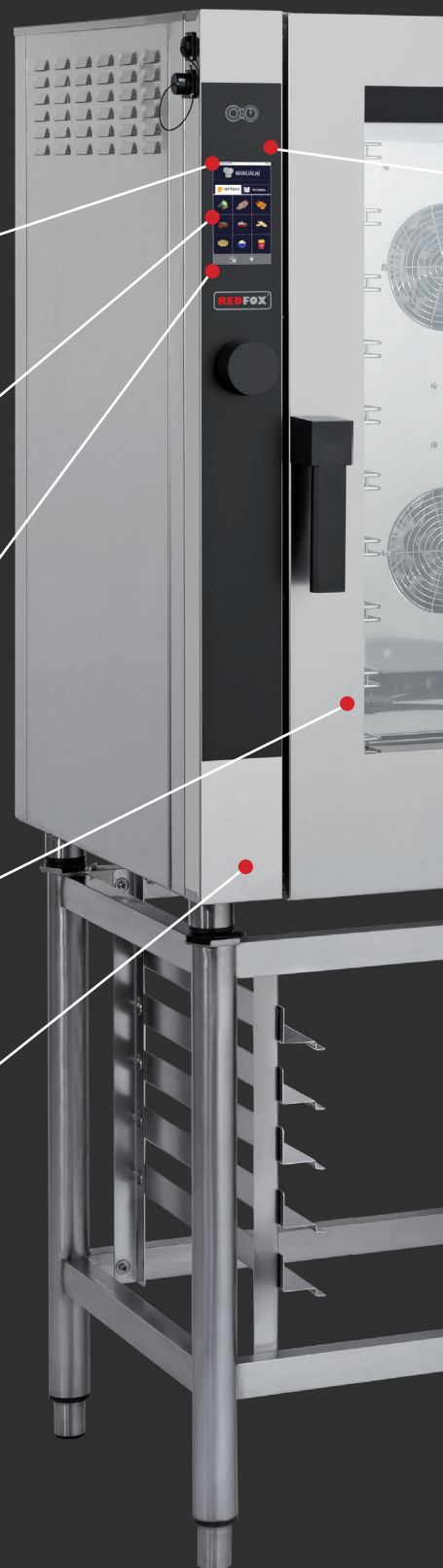
Vaření nikdy nebylo tak jednoduché.

Vaření horkým vzduchem, párou, kombinací horkého vzduchu / páry, horkého vzduchu se zvlhčováním a s odvlhčováním, se sondou, udržování teploty. To všechno jsou funkce konvektomatů REDFOX. Ve výbavě najdete mimo jiné dvojitě rozebiratelné bezpečnostní sklo, vícerychlostní ventilátor. Samozřejmostí je nerezová komora z AISI 304 se zablenými rohy pro snadné čištění. Univerzální zásuvy po stranách komory umožňují použití jak GN nádob, tak pekařských plechů EN 600 x 400.



Konvektomaty REDFOX

Konvektomaty REDFOX jsou dokonalým pomocníkem pro gastronomii.



5“ Dotykový ovládací panel

Jednoduché intuitivní ovládaní včetně přednastavených receptů.

Spuštění jedním dotykem

Konvektomaty EPD mají funkci OneTouch, díky které spustíte jeden z devíti oblíbených receptů jedním dotykem ihned po zapnutí.

Ladění receptů

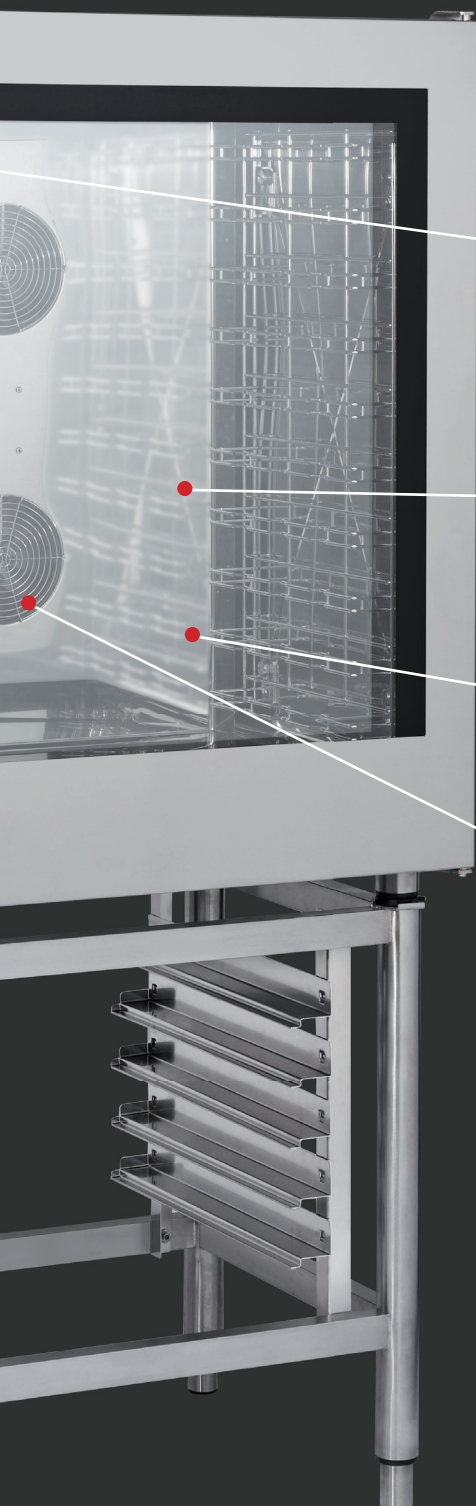
Jednoduchá modifikace receptů pro dosažení úpravy pokrmu na přání.

Pro gastronomii i pekařinu

Univerzální zásuvy pro GN 1/1 i EN 600 x 400

Konektivita

Připojení USB pro aktualizaci firmware a kuchařky.



Kuchařka

Paměť zařízení až na 1000 receptů.
Více než 100 již v základním vybavení.

Automatický mycí systém (volitelné)

Mycí systém snižuje na minimum manuální čištění
a napomáhá optimalizovat pracovní proces zejména
noční samočištění stroje.

Nízkoteplotní vaření

Systém umožňuje nastavit nízkou teplotu vaření
s dlouhým časem a nízkým příkonem.

Třírychlostní ventilátor

Automaticky reverzibilní ventilátor umožňuje perfektní
prostup tepla komorou.

Konvektomaty dotykové

Konvektomaty REDFOX s 5“ dotykovým ovládacím displejem s kuchařkou a funkcí „One Touch“.



Dotykové ovládání

Konvektomaty EPD disponují 5“ grafickou dotykovou obrazovkou s inovativním designem. Ovládací panel umožňuje využít předem nahrané programy vaření, další je možné nahrát přes port USB. Můžeme ukládat programy o devíti krocích, nastavením vlhkosti, tří rychlostí ventilátoru, vařením se sondou jádra a nízkoteplotní úpravou s nastavením delta T.



Automatické mytí

Komora konvektomatu s automatickým mycím systémem je k dispozici jako volitelné příslušenství pro modely s dotykovým displejem. Tento systém nabízí tři typy programů čištění: Lehké, normální, intenzivní. Automatický mycí systém zaručuje maximální hygienu ve varné komoře s minimální spotřebou vody. Po spuštění nevyžaduje žádnou přítomnost obsluhy.



Sjednocené dokončení EasyService

Máme-li předem daný seznam pokrmů, které chceme připravit a chceme-li je servírovat ve stejný moment, využijeme právě funkci sjednoceného dokončení EasyService.



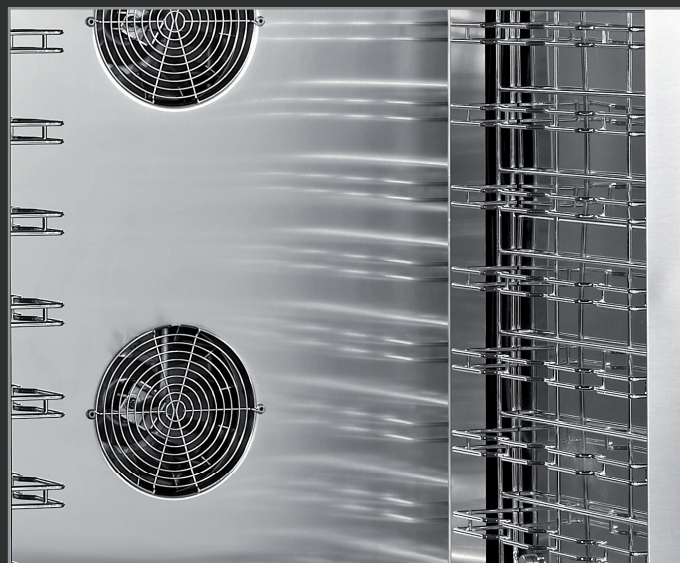
Konvektomaty elektromechanické

Konvektomaty REDFOX s tradičním elektromechanickým ovládacím panelem.



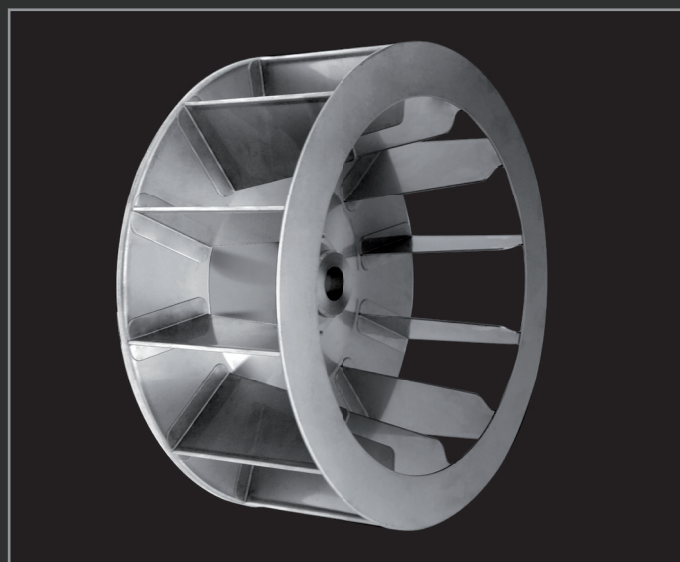
Univerzální rošty pro GN a EN

EPM má po stranách univerzální zásuvky pro usazení GN 1/1 a EN 600x400 (s roztečí 74 mm), které mohou být nahrazeny zásuvky pouze pro EN 600x400 s roztečí 80 mm, což je ideálním pro pekařinu.



Dvourychlostní reverzibilní ventilátor

Dvourychlostní ventilátor umožňuje plynule regulovat otáčky zařízení dle aktuální potřeby našeho receptu. Konvektomat sám mění směr otáčení.



Dvojitě sklo dveří

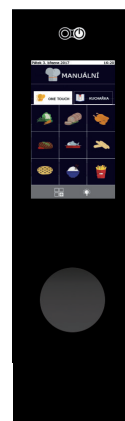
Bezpečnostní rozebíratelné sklo tepelně izoluje komoru. Díky tomu je snížena spotřeba energie. Obsluha je navíc chráněna proti popálení.



Tabulka produktů

Konvektomaty dotykové

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011344	EPD 0523 E	700 x 750 x 660	53	230 / 50-60	3,3	5 x GN 2/3	Dotykové
00011343	EPD 0523 EAM	700 x 750 x 660	53	230 / 50-60	3,3	5 x GN 2/3	Dotykové
00011345	EPD X 0523 E	700 x 750 x 660	53	400 / 50-60	4,8	5 x GN 2/3	Dotykové
00011346	EPD X 0523 EAM	700 x 750 x 660	53	400 / 50-60	4,8	5 x GN 2/3	Dotykové
00011347	EPD 0511 E	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	6,3	5 x GN 1/1	Dotykové
00011104	EPD 0511 EAM	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	6,3	5 x GN 1/1	Dotykové
00011349	EPD X 0511 E	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	7,7	5 x GN 1/1	Dotykové
00011350	EPD X 0511 EAM	870 x 750 x 660	65	400 / 50-60	7,7	5 x GN 1/1	Dotykové
00011351	EPD 0711 E	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	9,6	5 x GN 1/1	Dotykové
00011352	EPD 0711 EAM	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	9,6	7 x GN 1/1	Dotykové
00011353	EPD X 0711 E	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	12,6	7 x GN 1/1	Dotykové
00011354	EPD X 0711 EAM	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	12,6	7 x GN 1/1	Dotykové
00011355	EPD 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	12,6	10 x GN 1/1	Dotykové
00011356	EPD 1011 EAM	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	12,6	10 x GN 1/1	Dotykové
00011357	EPD X 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	17,3	10 x GN 1/1	Dotykové
00011358	EPD X 1011 EAM	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	17,3	10 x GN 1/1	Dotykové



Konvektomaty elektromechanické

Index	Model	mm	kg	V / Hz	kW	GN	Ovládání
00011340	EPM 0523 E	700 x 750 x 660	53	230 / 50-60	3,3	5 x GN 2/3	Manuální
00011276	EPM 0511 E	870 x 750 x 660	65	230 / 50-60	6,3	5 x GN 1/1	Manuální
00011341	EPM 0711 E	870 x 750 x 820	105	400 / 50-60	9,6	7 x GN 1/1	Manuální
00011359	EPM 1011 E	870 x 750 x 1020	110	400 / 50-60	12,6	10 x GN 1/1	Manuální





Pátek 3. března 2017 16:20



MANUÁLNÍ



ONE TOUCH



KUCHAŘKA



Co Vám nabízíme...

Rádi Vám nabídneme ucelený sortiment produktů a technologií používaných v gastronomických provozech.

Produkty a technologie

- linky 600, 700 a 900
- varná centra drop-in
- konvektomaty a šokery
- myčky a zařízení pro mytí nádobí
- chlazení a výrobníky ledu
- zařízení pro pizzerie
- malá stolní zařízení
- kávovary a barová zařízení
- roboty a přístroje pro přípravu masa a zeleniny
- vitríny, vodní lázně a další příslušenství

Zákaznické služby a řešení

- poradenství a návrh konceptu gastronomického provozu
- projektování kuchyňských provozů
- pomoc při výběru optimální technologie
- dodávka a odborná instalace
- záruční a pozáruční servis
- pravidelné revize
- rozšiřování stávajících provozů
- ucelená řešení gastroprovozů.

Můžete se též 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.



Špičkovou kvalitu, nadstandardní zpracování a vysokou užitnou i estetickou hodnotu našich kuchyní můžeme zaručit jen díky tomu, že je sami navrhujeme i vyrábíme. Základem nám k tomu poskytuje náš moderní závod rozvíjející se od roku 1998 ve Veselí nad Lužnicí.



Na ploše sedmi tisíc sedmi set metrů čtverečních spatří každý rok světlo světa více než padesát tisíc produktů. Stovka našich zaměstnanců pracuje s moderními výrobními technologiemi a systém řízení výroby je plně orientován na kvalitu. Vše je podřízeno tomu, aby se k našim zákazníkům dostal špičkový produkt, vyrobený při dodržení nejpřísnějších ekologických standardů a vyhovující typové certifikaci dle příslušných norem.



Věříme, že dobrá gastronomie si zaslouží profesionální zázemí a spokojení zákazníci ve více než padesáti zemích světa nám dávají zapravdu. Neusínáme však na vavřínech. Naše vývojové a inovační centrum neustále pracuje na tom, aby se k Vám dostávaly pouze moderní produkty s vysokou užitnou hodnotou. Nejen dnes, ale i zítra.

KONTAKTY

ČESKÁ REPUBLIKA

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

účetní oddělení

+420 281 926 606

ekonom@rmgastro.cz

logistika

+420 281 869 243

import@rmgastro.cz

www.rmgastro.cz

RM GASTRO

- odpovědnost a svoboda
- slušnost a poctivost
- touha po dokonalosti

