



# Programme Pizza

**– pour les pizzerias qui veulent plus**

**Préparation rapide  
et de qualité des pizzas  
et autres plats.**

**Tous les équipements  
REDFOX répondent aux  
besoins de toutes les  
cuisines professionnelles.**

**Une utilisation simple  
et une qualité supérieure.**

# Fours à pizza

- ◆ Fours à pizza snack des séries FP et FPP – idéals pour les petits établissements
- ◆ Fours à pizza à un ou deux niveaux de la série E – conçus pour les établissements de plus grande taille.
- ◆ Possibilité d'ajouter des supports et d'autres équipements selon vos besoins



## Chambre chauffée 50–450 °C

Plage de température adaptée aux pâtes, viandes et plats gratinés.



## Plaques en chamotte (14 mm)

Fond de chambre avec plaques en chamotte pour une répartition optimale de la chaleur.



## Cuisson homogène

Réglage séparé des températures pour une cuisson parfaite.



## Verre intégré dans la porte

Contrôle du produit pendant la cuisson sans ouvrir la porte.



## Mesure précise

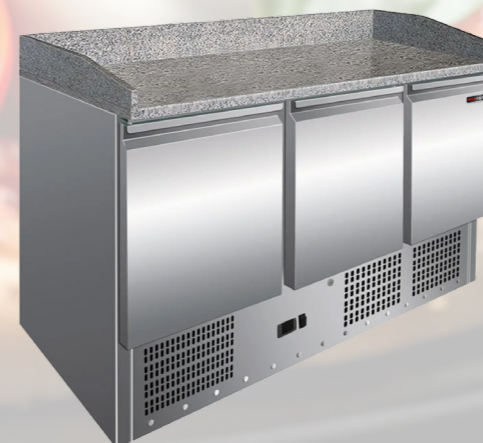
Thermomètre analogique sur le panneau de contrôle indiquant la température actuelle.



## Fours pour préparation rapide SO 4

### Plat parfait en quelques minutes.

- ◆ Préparez paninis, sandwichs, toasts, pizzas ou wraps en moins de 2,5 minutes
- ◆ Cuisson rapide grâce à la technologie avancée vapeur et air.
- ◆ L'intérieur du plat atteint 65 °C, tandis que la surface reste tendre et croustillante, sans la texture caoutchouteuse typique du micro-ondes.



# Pétrins à pâte

Les pétrins REDFOX sont conçus pour répondre aux exigences les plus strictes de votre établissement.

- ◆ Ils traitent de grandes quantités de pâte avec facilité et sans compromis
- ◆ Durabilité et fiabilité maximales pour une utilisation quotidienne
- ◆ Facilitent la préparation de pâte fraîche tout en économisant temps et énergie

# Coupe légumes

Les coupe légumes REDFOX sont conçus pour un traitement rapide et efficace des légumes dans tous types d'établissements gastronomiques.

- ◆ Entretien facile et hygiène parfaite
- ◆ Grande variété d'accessoires pour une large gamme de formes
- ◆ Parties en acier inoxydable au contact des aliments

# Trancheuses

Les trancheuses REDFOX garantissent précision et qualité de coupe à chaque utilisation.

- ◆ Idéal pour pizza, paninis et sandwichs
- ◆ Traitement spécial antiadhésif facilitant le travail
- ◆ Possibilité de changer les lames selon les types d'aliments

# Tables réfrigérées

Les tables réfrigérées et congelées REDFOX offrent une solution idéale pour un stockage efficace des ingrédients.

- ◆ Espace de rangement avec plan de travail
- ◆ Choisissez entre portes, tiroirs, saladettes et autres options
- ◆ Idéal pour les ingrédients de pizza et autres plats, toujours à portée de main



# Contactez-nous, nous serons heureux de vous conseiller et de vous aider

## Service commercial

+420 281 926 604  
obchod@rmgastro.com

## Service après-vente

+420 777 857 725  
servis@rmgastro.com

## Présentations

+420 776 332 313  
predvadeciakce@rmgastro.com

RM GASTRO EU SE  
Náchodská 2397/23  
193 00 Prague – Horní Počernice  
République tchèque

[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)  
[www.rmkitchsolutions.com](http://www.rmkitchsolutions.com)

