

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.



KATALOG REDFOX  
2025/2026

**RM GASTRO**

# Piec szybkogrzejny

## Piece konwekcyjno-parowe

### Schładzarko - zamrażarki szokowe

Piec szybkogrzejny	259
Piece manualne	263
Piece elektroniczne	265
Piece elektroniczne SLIM	273
Podstawy	279
Okapy, akcesoria	280
Piekarniki elektryczne	283
Schładzarko - zamrażarki szokowe	284



Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

## Piec szybkogrzejny SO 4

Chrupiące na zewnątrz, ciepłe do szpiku kości.



### Chrupiące wykończenie

SO 4 umożliwia użytkownikowi przygotowanie panini, kanapek, tostów, pizzy, wrapów, Croque Madame i Monsieur, do 4 sztuk na cykl, w czasie krótszym niż 2,5 minuty.

Funkcja kontrolowanej pary w połączeniu z „technologią uderzenia powietrza” pozwala użytkownikowi gotować, podgrzewać i regenerować potrawy fast food w rekordowym czasie z doskonałymi wynikami. Wewnątrz produkt osiąga idealną temperaturę 65°C, natomiast na zewnątrz pozostaje chrupiący, co pozwala uniknąć „gumowego wykończenia” wywołanego działaniem mikrofal.

### Prędkość i jakość

Szybki, wydajny i bardzo łatwy w obsłudze. SO 4 powstał z myślą o specyficznych potrzebach pubów, barów, winiarni, bistro, które chcą w krótkim czasie wydać dużą ilość wysokiej jakości jedzenia. SO 4 można również używać do podgrzewania lub regeneracji innego rodzaju potraw, takich jak lasagne, warzywa gotowane na parze, hamburgery, cheeseburgery, burgery wegetariańskie czy frytki.

### Nieograniczona dostępność

Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę, SO 4 nie wymaga podłączenia do sieci wodociągowej. Piec można umieścić w dowolnym miejscu w kuchni, aby go podłączyć, potrzebne jest jedynie gniazdko elektryczne.

Zbiornik na wodę o pojemności 3 litrów pozwala na średnio 400 cykli gotowania, w zależności od przepisu. Sugerujemy używanie wody miękkiej lub przefiltrowanej, zapobiega to tworzeniu się kamienia. Koszt energii każdego gotowanego dania jest wyjątkowo niski, dzięki wysokowydajnej izolacji termicznej komory gotowania.

### Zaawansowana technologia gotowania

Piece SO 4 wyróżniają się wyjątkową jakością gotowania, zapewniając doskonałą konsystencję podgrzewanych produktów. W przeciwieństwie do kuchenek mikrofalowych, które często sprawiają, że jedzenie staje się gumowe, oraz tosterów, które mogą przypalać jedzenie na zewnątrz, a pozostawiać je zimne w środku, piece SO 4 gwarantują równomierne podgrzewanie. Dzięki innowacyjnemu systemowi gotowania, urządzenia te pozwalają na przygotowanie różnych rodzajów potraw, które zachowują swój naturalny zapach i uzyskują idealnie chrupiącą skórkę, co jest trudne do osiągnięcia w tak krótkim czasie.



### Panel dotykowy



## SO 4

13 999,-

### Piec szybkogrzejny 1x GN 2/3

- technologia uderzenia powietrza + pary
- pojemność 1x GN 2/3
- zakres temperatur: 100-275°C
- możliwość zaprogramowania do 18 programów
- sterowanie: cyfrowy dotykowy programowalny wyświetlacz 7"
- ogrzewanie komory gotowania za pomocą wysokowydajnych elementów grzejnych INCOLOY.
- drzwi ze szkła hartowanego
- aluminiowa półka z nieprzywierającą powłoką MOCA, zapewniającą maksymalne odprowadzanie ciepła
- zbiornik na wodę o pojemności 3 litrów
- złącze USB do wgrzywania przepisów
- wyjmowane wnętrze dla łatwego czyszczenia
- nie wymaga okapu oraz systemu wentylacyjnego
- stalowa łopata w zestawie

### Programy fabryczne:

1. Tost
2. Croque Madame
3. Pizza
4. Kanapka
5. Focaccia
6. Wrap

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00031207	SO 4	431 x 637 x 510	360 x 445 x 255	230 V / 50 Hz	3,3	45	1x GN 2/3	13 999,-



230/1N



100-275



**REDFOX**

## Piece konwekcyjno-parowe i piekarnicze

**NOWOŚĆ**

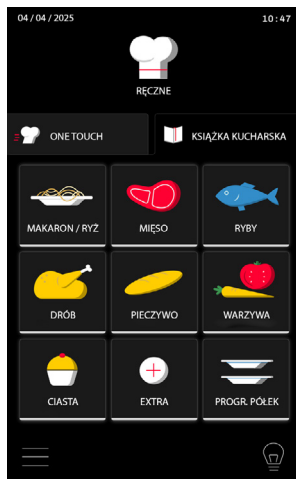


- idealne rozwiązanie dla inwestycji budżetowych, łączące przystępną cenę z najwyższą jakością
- prosty wybór oraz dostępność wszystkich rodzajów obróbki termicznej: gotowanie na parze, pieczenie lub kombinacja obu tych trybów, procesy z nawilżaniem lub osuszaniem, praca z sondą
- wybór pomiędzy serią manualną (EPMN) oraz serią z dotykowym panelem sterującym (MPDN)
  - wyposażenie obejmujące między innymi podwójne szyby, drzwi oraz wentylator o wielu prędkościach
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglanymi narożnikami, ułatwiającymi czyszczenie
- uniwersalne prowadnice w komorze pozwalające na użycie pojemników GN i blach piekarniczo-cukierniczych EN 600 x 400



**REDFOX**<sup>®</sup>

## Nowy panel sterujący



### Nowy panel sterujący

Nowy, czarny, całkowicie gładki, szklany 7-calowy panel z ekranem dotykowym. Doskonały wygląd i perfekcyjne sterowanie.

Użytkownik ma możliwość korzystania z gotowych programów gotowania oraz wgrzywania przepisów z pamięci USB. Każdy program może posiadać do dziewięciu kroków gotowania.

Panel umożliwia ustawienie i kontrolę wilgotności w komorze gotowania, za pomocą trzech prędkości wentylatora, gotowania z sondą rdzeniową i gotowania w niskiej temperaturze z ustawieniem Delta T.

### Oświetlenie LED

Nowe oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania, równomiernie oświetla komorę pieca, umożliwiając kontrolę postępu pieczenia.

- Modele L - LED po lewej
- Modele R - LED po prawej

### Nowa komora gotowania

Kształt komory gotowania został przekonstruowany tak, aby uzyskać pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze. Komora ma zwiększoną odporność na wysoką temperaturę.

### Zawiasy w drzwiach

Aby maksymalnie ułatwić korzystanie z pieca, istnieje możliwość regulacji zawiasów drzwi, wybierając preferowaną siłę docisku do uszczelki.

Sonda rdzeniowa, port złącza USB i włącznik główny pieca są umieszczone pod panelem sterowania. Nowa wtyczka sondy rdzeniowej - taka sama jak w piecach Slim - zapewnia doskonałą wydajność, a kształt T uchwyty zapobiega zerwaniu przewodu poprzez niewłaściwe wyjęcie.



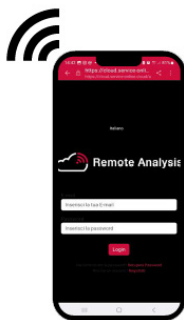
## EasyService

level control cooking

System zarządzający czasem gotowania wielu potraw na różnych poziomach. EasyService informuje użytkownika o kolejności umieszczenia kolejnych potraw w piecu tak, aby w efekcie wszystkie były gotowe do wydania w tym samym czasie.

## RecipeTuner

Funkcja Recipe Tuner umożliwia dostosowanie wszystkich niezbędnych parametrów (np. poziom pieczenia, stopień zarumienienia, wilgotności, wyrastania) do wybranego przez użytkownika sposobu obróbki cieplnej.



## MPDN Cloud

Łatwe programowanie i jeszcze łatwiejsza obsługa. Wszystkie piece REDFOX są wyposażone w oprogramowanie, łączące je z chmurą. Można je aktywować za pomocą dostępnego w standardzie połączenia Wi-Fi.

## OneTouch

Piec REDFOX daje możliwość korzystania z listy programów gotowania, zapisanych w książce kucharskiej. Programy najczęściej używane mogą zostać zapisane jako ulubione na liście szybkiego wyboru.

Dzięki Systemowi One Touch użytkownik jest w stanie aktywować każdy z tych 9 ulubionych przepisów bezpośrednio z ekranu, jednym dotknięciem, bez wchodzenia w menu pieca.

Przepisy te można modyfikować lub zastąpić zupełnie nowymi, zgodnie z potrzebą użytkownika. To duże ułatwienie dla kucharzy i ich zmienników oraz niezaprzeczalna oszczędność czasu.

MPDN Cloud umożliwia zdalne pozyskiwanie informacji niezbędnych do analizy błędów oraz parametrów pracy urządzenia. Dodatkowo, system umożliwia aktualizację oprogramowania pieców w czasie rzeczywistym.





- **+** wentylator z autorewersem

**EPMN 0523 E****15 499,-****Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3**

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+** **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory

**NOWOŚĆ**

**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034042	EPMN 0523 E	635 x 689 x 643	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3	74	15 499,-

230/1N

50-280

**KOMBI**

**EPMN 0511 E****15 999,-****Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1**

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+** **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **+** **wentylator z autorewersem**

**NOWOŚĆ**

**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034043	EPMN 0511 E	907 x 760 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	65	5x GN 1/1	74	15 999,-

400/3N

50-280

**KOMBI**

**EPMN 0711 E****19 999,-****Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1**

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+ dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **+ wentylator z autorewersem**

**NOWOŚĆ**

**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034030	EPMN 0711 E	907 x 760 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	105	7x GN 1/1	74	19 999,-

⚡  
400/3N

💡

°C  
50-280

SSS

KOMBI

**EPMN 1011 E****22 499,-****Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1**

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+ dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **+ wentylator z autorewersem**

**NOWOŚĆ**

**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034033	EPMN 1011 E	907 x 760 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	110	10x GN 1/1	74	22 499,-

⚡  
400/3N

💡

°C  
50-280

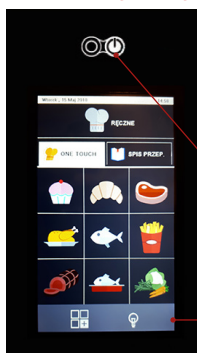
SSS

KOMBI



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

## Panel dotykowy



**NOWOŚĆ**

ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7" ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania

### MPDN 0523 X ER

18 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

### MPDN 0523 X ERAM

20 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- ⊕ uniwersalne prowadnice na prowadnice na GN 2/3
- ⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ łącze USB
- ⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- ⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- ⊕ przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwi obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu
- ⊕ 4 automatyczne programy mycia w modelu MPDN 0523 X ERAM
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034028	MPDN 0523 X ER	635 x 689 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	5x GN 2/3	74	18 999,-
00034034	MPDN 0523 X ERAM	635 x 689 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	5x GN 2/3	74	20 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

**AM** - automatyczne mycie

**OPCJE:** lewe drzwi

00034035	MPDN 0523 X EL
00034039	MPDN 0523 X ELAM



400/3N



50-300

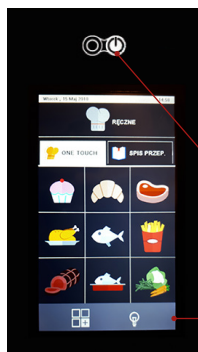


KOMBI



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

## Panel dotykowy



**NOWOŚĆ**

ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7" ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania



### MPDN 0511 X ER

18 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

### MPDN 0511 X ERAM

20 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- + uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- + łącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływy powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- + automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu
- + 4 automatyczne programy mycia modelu MPDN 0511 X ERAM
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034038	MPDN 0511 X ER	907 x 752 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	74	18 999,-
00034046	MPDN 0511 X ERAM	907 x 752 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	74	20 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

**AM** - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

00034036

MPDN 0511 X EL

00034044

MPDN 0511 X ELAM



400/3N



50-300

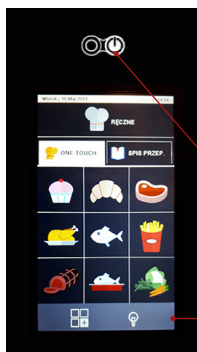


KOMBI



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

## Panel dotykowy



**NOWOŚĆ**

ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7" ekranem dotykowym
- komora - pochylone krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania

### MPDN 0711 X ER

23 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

### MPDN 0711 X ERAM

25 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- ⊕ uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- ⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ łącze USB
- ⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- ⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- ⊕ przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwiała obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu
- ⊕ 4 automatyczne programy mycia modelu MPDN 0711 X ERAM
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034040	MPDN 0711 X ER	907 x 752 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	74	23 999,-
00034047	MPDN 0711 X ERAM	907 x 752 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	74	25 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

**AM** - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

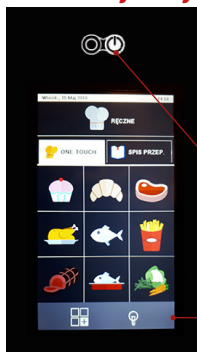
00034031	MPDN 0711 X EL
00034032	MPDN 0711 X ELAM





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

## Panel dotykowy



**NOWOŚĆ**

ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7" ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania



### MPDN 1011 X ER

25 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

### MPDN 1011 X ERAM

27 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- + uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- + łącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływy powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwiała obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- + automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu
- + 4 automatyczne programy mycia modelu MPDN 1011 X ERAM
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034041	MPDN 1011 X ER	907 x 752 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	74	25 999,-
00034029	MPDN 1011 X ERAM	907 x 752 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	74	27 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

**AM** - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

00034045	MPDN 1011 X EL
00034037	MPDN 1011 X ELAM



400/3N

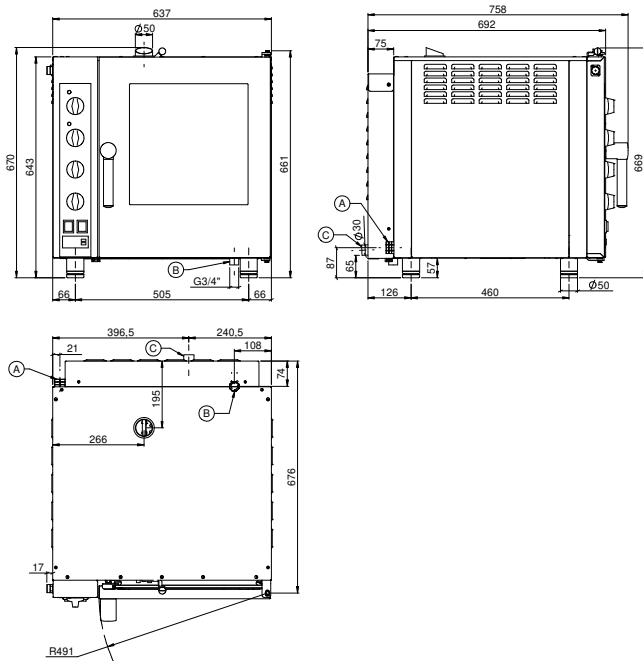


50-300

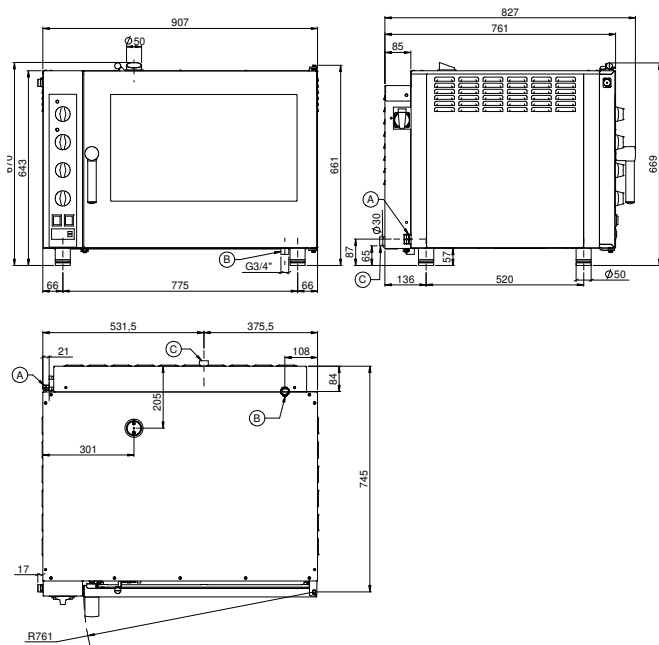


KOMBI

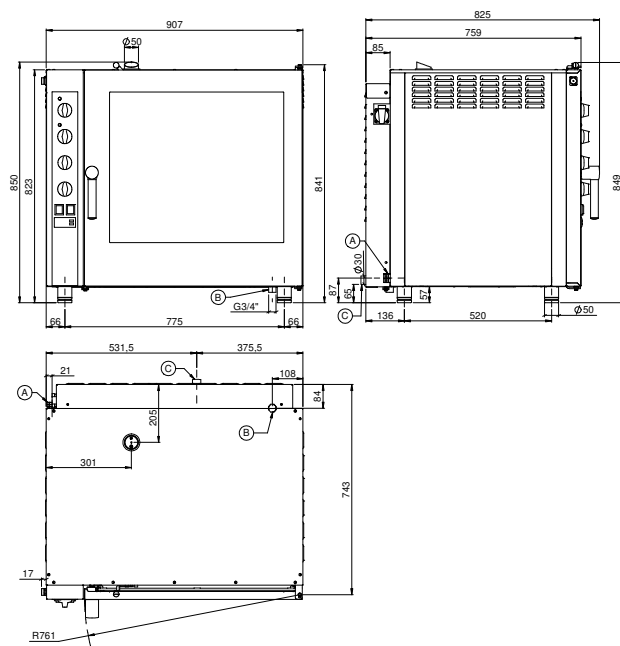
EMPN 0523



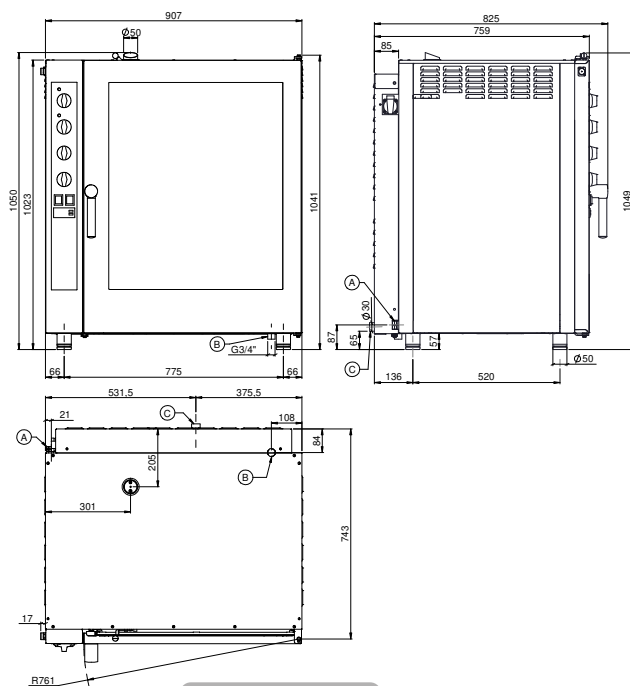
EMPN 0511



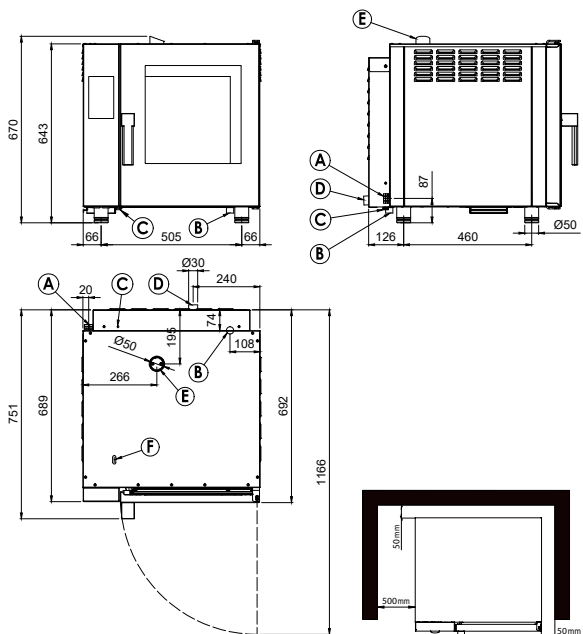
EPMN 0711



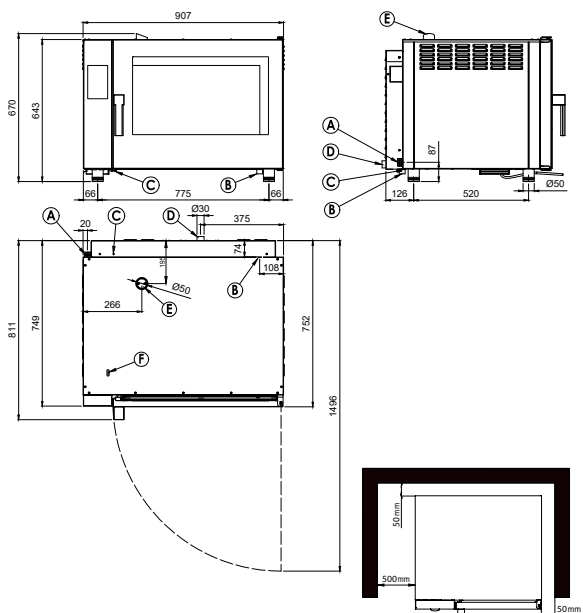
EPMN 1011



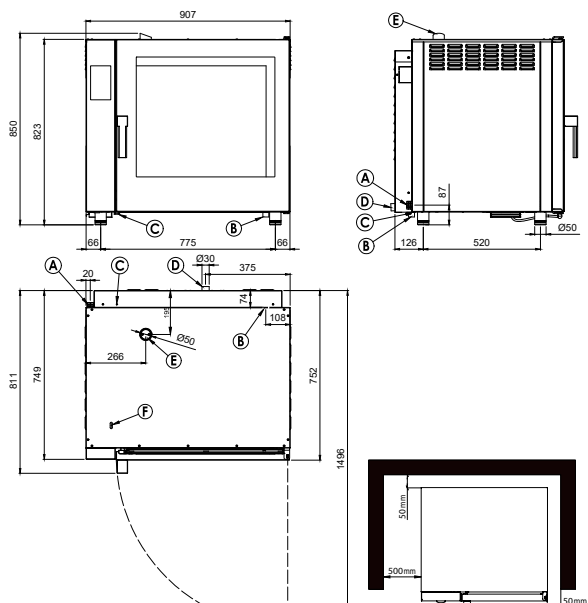
MPDN 0523



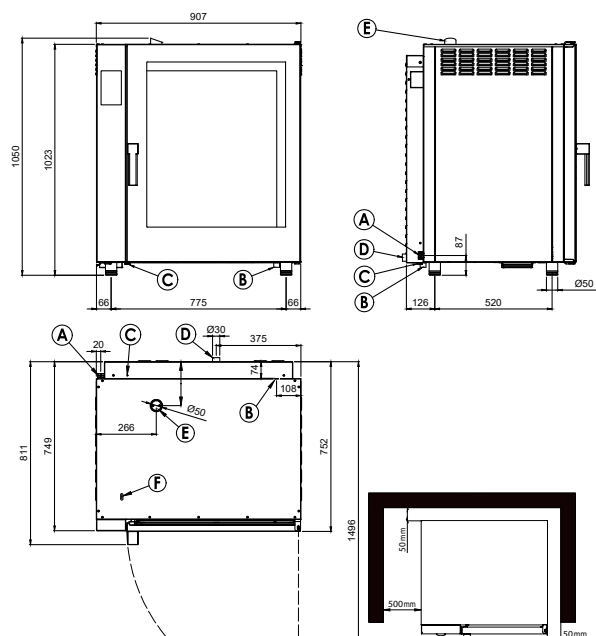
MPDN 0511



MPDN 0711



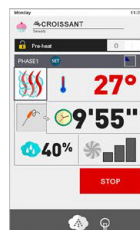
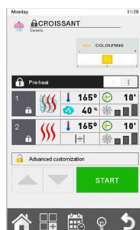
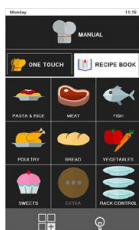
MPDN 1011

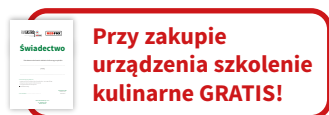


## NOWOCZESNE ROZWIĄZANIE! OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA!

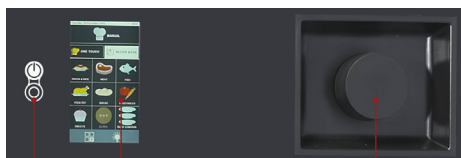
Piec MSDBD SLIM to funkcjonalne urządzenia o stosunkowo niewielkich, kompaktowych gabarytach. Przy zaledwie 519 mm szerokości posiadają wydajność i funkcje dużego pieca konwekcyjno-parowego.

- dedykowany jest do lokali, gdzie kuchnia posiada stosunkowo małą powierzchnię i nie ma miejsca na tradycyjnych gabarytów piec konwekcyjno-parowy
- szerokości zaledwie 519 mm
- funkcja opóźnionego startu i gotowania nocnego
- 5-calowy intuicyjny, ekran dotykowy
- możliwość dostosowania przepisów do indywidualnych potrzeb klienta
- możliwość przygotowania jednocześnie różnych produktów
- zunifikowany tryb uzupełniania EasyService





### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

### OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

## MSDBD 0623 E

22 099,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3

- + pojemność: 4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu

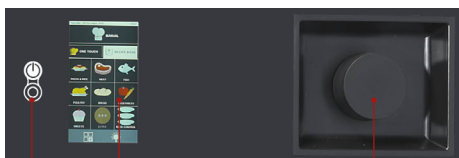
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie eL V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028317	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	400 V / 3N / 50 Hz	4,7	77	4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (gł. 20 mm)	22 099,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	799,-





**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętło ustawiania parametrów

### OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

## MSDBD 0611 E

**24 099,-**

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1

- **+** pojemność: 4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- **+** 5" dotykowy panel sterowania
- **+** możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- **+** 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- **+** złącze USB
- **+** 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- **+** funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- **+** przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- **+** automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu

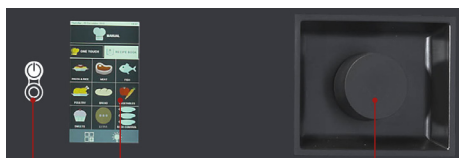
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027562	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	400 V / 3N / 50 Hz	6,9	92	4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)	24 099,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	799,-





**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

### OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

## MSDBD 1011 E

**29 999,-**

Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1

- **+** pojemność: 8x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- **+** 5" dotykowy panel sterowania
- **+** możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- **+** 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- **+** złącze USB
- **+** 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- **+** funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- **+** przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- **+** automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028109	MSDBD 1011 E	519 x 865 x 1032	400 V / 3N / 50 Hz	13,8	110	8x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)	29 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	799,-



400/3N



LED



50-300

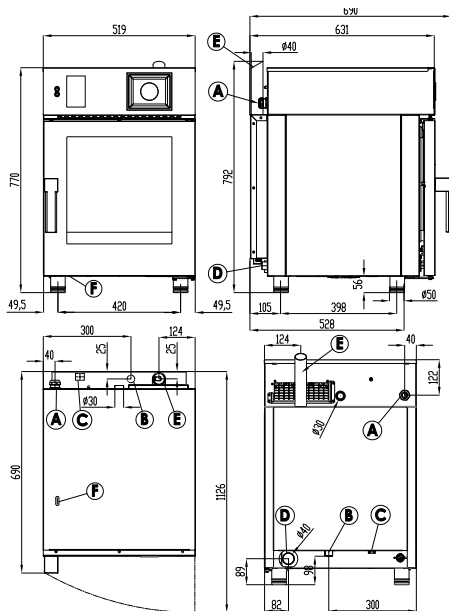


INCOLOY

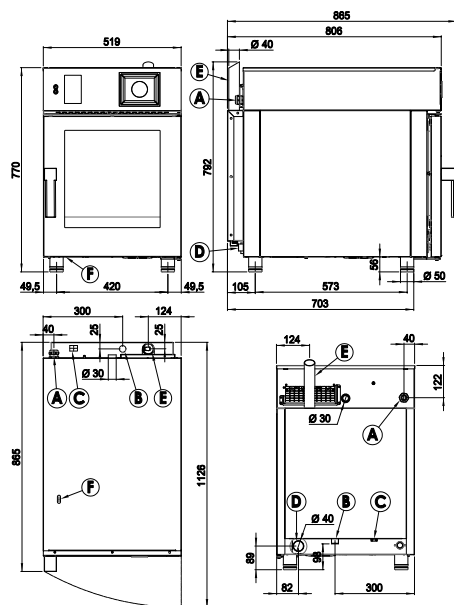


KOMBİ

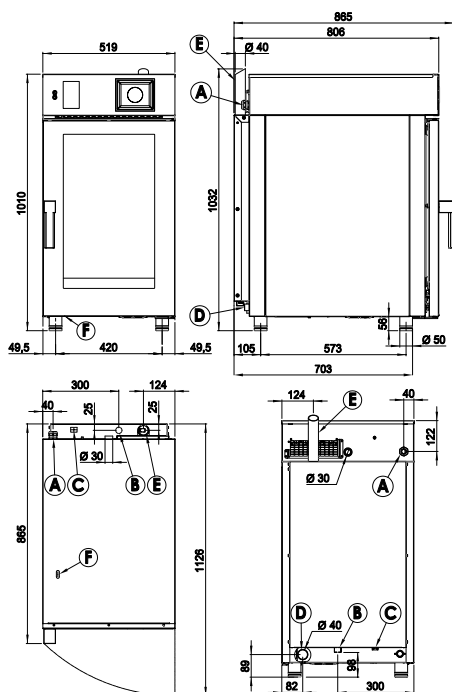
MSDBD 0623 E



MSDBD 0611 E



MSDBD 1011 E

**KPP - 511****2 199,-**

Podstawa pod piec 511

**KPP - 711 / 1011****1 899,-**

Podstawa pod piec 711 / 1011

- specjalna nierdzewna podstawa z przewodnikami na pojemniki GN 1/1
- rozstaw przewodnic: 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000100	KPP - 511	830 x 590 x 850	2 199,-
00007330	KPP - 711 / 1011	830 x 590 x 700	1 899,-



- specjalna nierdzewna podstawa do pieców MSDBD SLIM
- rozstaw prowadnic: 90 mm

**MSDBD-2** **2 199,-**

Podstawa pod piec  
MSDBD SLIM 0623

**MSDBD-4** **1 899,-**

Podstawa pod spiętrowane piece  
MSDBD SLIM 0623

**MSDBD-1** **1 999,-**

Podstawa pod piec  
MSDBD SLIM 0611, 1011

**MSDBD-3** **999,-**

Podstawa pod spiętrowane piece  
MSDBD SLIM 0611

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość prowadnic	Zastosowanie	Cena netto PLN
00028488	MSDBD-2	475 x 460 x 820	6x GN 2/3	podstawa pod piec 0623	2 199,-
00028489	MSDBD-4	475 x 460 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0623/0623	1 899,-
00027905	MSDBD-1	475 x 625 x 820	6x GN 1/1	podstawa pod piec 0611/1011	1 999,-
00027904	MSDBD-3	475 x 625 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0611/0611	999,-



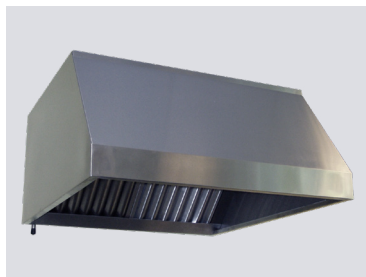
**STSON SL** **799,-**

Sonda (MPDN, MDR)

**STSON V SL** **888,-**

Sonda sous-vide do MPDN

Indeks	Model
00027911	STSON SL
00025482	STSON V SL

**OKAP R****Okap uniwersalny**

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego  $\varnothing$  198 mm
- króciec wyjściowy umieszczony centralnie

Produkt z katalogu

**RM GASTRO**Dział: RM PIECE  
KONWEKCYJNO -  
PAROWE

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00029478	OKAP R	1000 x 1100 x 450	4 599,-

**WARUNKI HANDLOWE RM****DG****7 999,-**

Okap do pieca EPMN 511 / 711 / 1011

**DG 1****10 999,-**

Okap kondensacyjny do pieca EPMN 511 / 711 / 1011

**DGMP****7 999,-**

Okap do pieca MPDN 511 / 711 / 1011

**DGKMP****10 999,-**

Okap kondensacyjny do pieca MPDN 511 / 711 / 1011

**DG 2****10 999,-**

Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623

**DG 3****6 699,-**

Okap do pieca SLIM 0611 / 1011

**DG 4****11 999,-**

Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011

Indeks	Model	Nazwa	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie e.l.	Cena netto PLN
00025480	DG	Okap do pieca EPMN	870 x 950 x 300	0,1	38	230 V / 50 Hz	7 999,-
00025481	DG 1	Okap kondensacyjny do pieca EPMN	870 x 950 x 300	0,3	40	230 V / 50 Hz	10 999,-
00029307	DGMP	Okap do pieca MPDN 511 / 711 / 1011	907 x 900 x 300	0,1	37	230 V / 50 Hz	7 999,-
00029308	DGKMP	Okap kondensacyjny do pieca MPDN	907 x 900 x 300	0,3	38	230 V / 50 Hz	10 999,-
00028493	DG 2	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623	520 x 847 x 300	0,4	40	230 V / 50 Hz	10 999,-
00028492	DG 3	Okap do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,1	38	230 V / 50 Hz	6 699,-
00028494	DG 4	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,4	40	230 V / 50 Hz	11 999,-



- zestaw służący do piętrowania pieców
- KIT-1**
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-4

**KIT** 2 199,-

Zestaw do połączenia pieców EPMN

**KIT SK MP/MP** 2 199,-

Zestaw do połączenia pieców MPDN/MPDN

**KIT SK MP/EP** 3 299,-

Zestaw do połączenia pieców MPDN/EPMN

**KIT-1** 1 199,-

Zestaw do połączenia pieców  
MSDDB SLIM 0623

Indeks	Model	Połączenie	Cena netto PLN
00025484	KIT		2 199,-
00029309	KIT SK MP/MP		2 199,-
00029310	KIT SK MP/EP		3 299,-
00028490	KIT-1		1 199,-
00027563	KIT-2		1 399,-



**PDP**  
Prysznic myjący

**799,-**

Indeks	Model
00020396	PDP



**ST M5**  
Środek myjący

**159,-**

- do pieców konwekcyjno-parowych i piekarniczych marki REDFOX MPDN, MSDBD

Indeks	Model	Waga kg
00017325	ST M5	5

**KYN****8 999,-****Garownik**

- urządzenie do rozrostu ciasta, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- może służyć jako podstawa pod piec konwekcyjno-parowy
- garownik KYN funkcjonuje jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny, manualny panel
- brak przyłącza wody
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230V
- ustawianie temperatury wyrastania 30 - 60°C
- odległość między prowadnicami 75 mm
- model KYN 0823 G - posiada drzwi ze stali nierdzewnej
- modele KYN 0864 G i KYN 1264 G - posiadają szklane drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029304	KYN 0823 G	900 x 712 x 800	8x EN 600 x 400	1,2	81	8 999,-
00029305	KYN 0864 G	935 x 813 x 867	8x EN 600 x 400 / GN 1/1	2,6	48	7 999,-
00029306	KYN 1264 G	935 x 903 x 706	12x EN 600 x 400 / GN 1/1	2,6	50	7 999,-

**REDFOX®**

## Schładzarko-zamrażarki szokowe



- wpływają na przedłużenie czasu przechowywania żywności, zmniejszenie strat, obniżenie wymogów energetycznych
- ułatwiają maksymalne wykorzystanie pieców konwekcyjno-parowych, nawet przy potrzebie natychmiastowego podania dużej ilości potraw
- szokowe chłodzenie i mrożenie
- rozmrażanie
- cyfrowe sterowanie
- automatyczny i manualny tryb pracy
- sonda sprawdzająca temperaturę wewnątrz potrawy



15 kg  
+90°C » +3°C  
90 min.

10 kg  
+90°C » -18°C  
240 min.

**SHFN 0511****13 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- +** dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED
- +** port USB do ściągania danych HACCP

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	230/1N
00033882	SHFN 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40		



32 kg  
+90°C » +3°C  
90 min.

22 kg  
+90°C » -18°C  
240 min.

**SHFN 1011****23 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- +** dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED
- +** port USB do ściągania danych HACCP

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	230/1N
00033883	SHFN 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40		



40 kg  
+90°C » +3°C  
90 min.

28 kg  
+90°C » -18°C  
240 min.

**SHFN 1511****32 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- +** dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED
- +** port USB do ściągania danych HACCP

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R290	400/3N
00033884	SHFN 1511	790 x 760 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40		



## Szkolenie kulinarne

**1000,-**

Nasza pasja! Nasi eksperci kulinarni dzielą się swoim doświadczeniem, oferując cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji, od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie, gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe gotowanie na Boże Narodzenie, Walentynki, wesela itp.

### Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dla wszystkich!

#### PREZENTACJA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

#### PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:

- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa

**Poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjęciu z pieca.**

#### OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

#### OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI

- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

#### DODATKOWE FUNKCJE

- programy mycia



**Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.**

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.