

В поисках лучшего

The research of Excellence



polairgroup.ru

Radax

FOOD TECHNOLOGY



RADAX. Инновационный бренд,
рожденный от встречи двух
культур.

*IT'S **RADAX.** An innovative brand born out
of the meeting of two talents.*



RADAX появился на **базе итальянского дизайна и технологий, и российского опыта и практицизма.** Это предпринимательский проект, сочетающий в себе техническую силу и творческую энергию, инновационные технологии и элегантный стиль. Сила этого нового бренда – во взаимодействии двух традиций, а цель - успех на международном рынке.

RADAX was born from **the encounter between Russian high technology and Italian design, experience and quality.** An entrepreneurial project that combines the power of mechanics and the energy of creativity, technological innovation and stylistic elegance of forms. A new production reality that puts two complementary talents at stake in order to overcome the most important challenges of the international market.

Новый итало-российский бренд – развитие давних традиций и связей.

*New Italo-Russian energy in the sign of a
bond with a long-lasting tradition.*



ИТАЛИЯ и РОССИЯ связаны давней тонкой нитью, которая переплетает их истории, создавая интересные примеры взаимного влияния, закладывая основы для новых вдохновляющих возможностей. Переосмысление в современном ключе наших культурных и экономических традиций, **этой особой связи повлияло на создание марки RADAX.**



ITALY and RUSSIA are bound by a long-standing tie that has often been interwoven in their history, producing interesting interactions and laying the foundation for stimulating opportunities for discussion. Reinterpreting in a modern way this bond made of cultural, artistic, commercial and elective affinities means giving value to a **team work that makes the difference.**

Технологии наших печей

The technology of our ovens



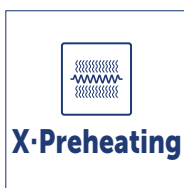
Рекордное время нагрева и точность поддержания температуры.

Благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением.



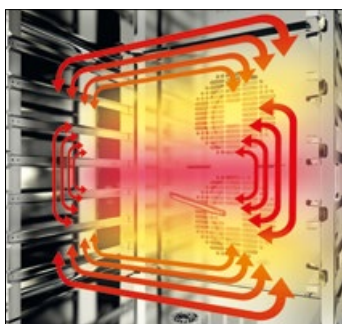
Record times for temperature and precision in maintenance during the cooking cycle.

Thanks to an advanced system of electrical resistors with very high power and low consumption.



Камера всегда готова к работе.

Новая технология позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока.



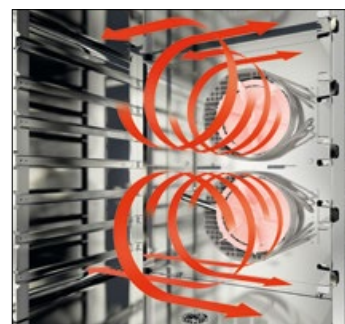
The cooking chamber is always ready to use.

An effective technology to calculate the correct preheating temperature and avoid thermal shocks harmful to the good success of the dish.



Однородность выпекания и прекрасный результат при любых условиях.

Интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов сочетается с усовершенствованным дизайном камеры и передовой технологией X VORTEX.



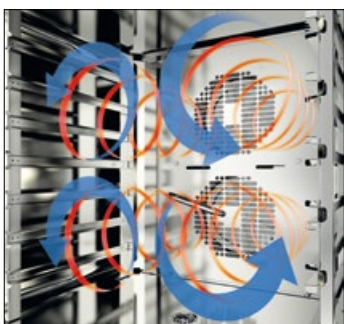
Maximum cooking uniformity and excellent results in all loading conditions.

An intelligent bi-directional fan system combines with the innovative design of the cooking chamber and the advanced X VORTEX technology.



**Равномерная вентиляция
камеры.**

Эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков.



**Complete uniformity of ventilation
in all areas of the oven.**

An exclusive air circulation system studied in relation to a new geometry of the cooking chamber for the best air diffusion.



**Идеальный микроклимат
для приготовления блюд
по строгим правилам.**

Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень.



**The perfect ecosystem for a
perfect cooking.**

A new generation technology ensures in total autonomy the ideal emission of moisture and steam in the room for every type of dish.



**Больше цвета, приятнее
текстура и нежнее хрустящая
корочка.**

Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда.



**More color, more texture and
more crispness to each dish.**

The innovative system for the elimination of excess steam constantly guarantees a perfect dehumidification in the cooking chamber.

Технологии наших печей

The technology of our ovens



Простое, оперативное, эргономичное и многофункциональное управление.

Панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку.



Simple, fast, ergonomic and feature-rich controls.

New generation technological solutions designed for an intuitive use and to resist heat and a high intensity of work.



Полная безопасность и оптимальное поддержание температуры.

Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла.



Total safety and optimal temperature maintenance in the cooking chamber.

An effective insulation and heat protection system through a double tempered glass door that seals the cooking chamber.



Готовность до самого сердца.

Многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса.



Maximum cooking accuracy at the heart of the product.

The core-probe ensures strict temperature control while safeguarding the nutritional properties of food and reducing the weight loss of the product.



Максимальная чистота, оптимальный расход воды, мощных средств и времени.

Современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима. С целью экономии времени и средств можно использовать простой режим промыва.



Maximum hygiene, no waste of water, detergent and precious time.

The innovative washing system offers the possibility to choose between three different programs (soft – medium – hard) and simple rinsing to optimize efficiency and reduce labor costs.



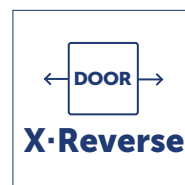
Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии.

Удачное решение для комбинирования оборудования из всей гамма продукции Radax. Это позволяет легко совмещать и управлять несколькими фазами приготовления.



All in one, optimising time, costs and energy.

An effective system to combine more products in the Radax range, and more, for easy management of different cooking phases, maintenance and proofing.



Оптимизация рабочего пространства.

Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства.



Optimised spaces, greater efficiency.

An intelligent system allows the opening of the furnace door also from left to right favouring a more practical and effective organisation of the work spaces.

Печи для гастрономии и кондитерских изделий 16 и 20 подносов для высоких требований.

*Gastronomy and patisserie ovens
16 and 20 trays for high demands.*

Преимущества наших печей

The advantages of our ovens

Автоматическая
готовка

Automatic cooking

Дизайн

Design



Равномерное
запекание

Uniform cooking



Самоочистка

Self-cleaning



Реверсионная
система

Reversing system





TL20DYC



Легкая установка тележек
Easy trolley insertion
(20 trays GN1/1 or 16 trays 600x400)



Трехточечный термощуп
1 point Core Probe

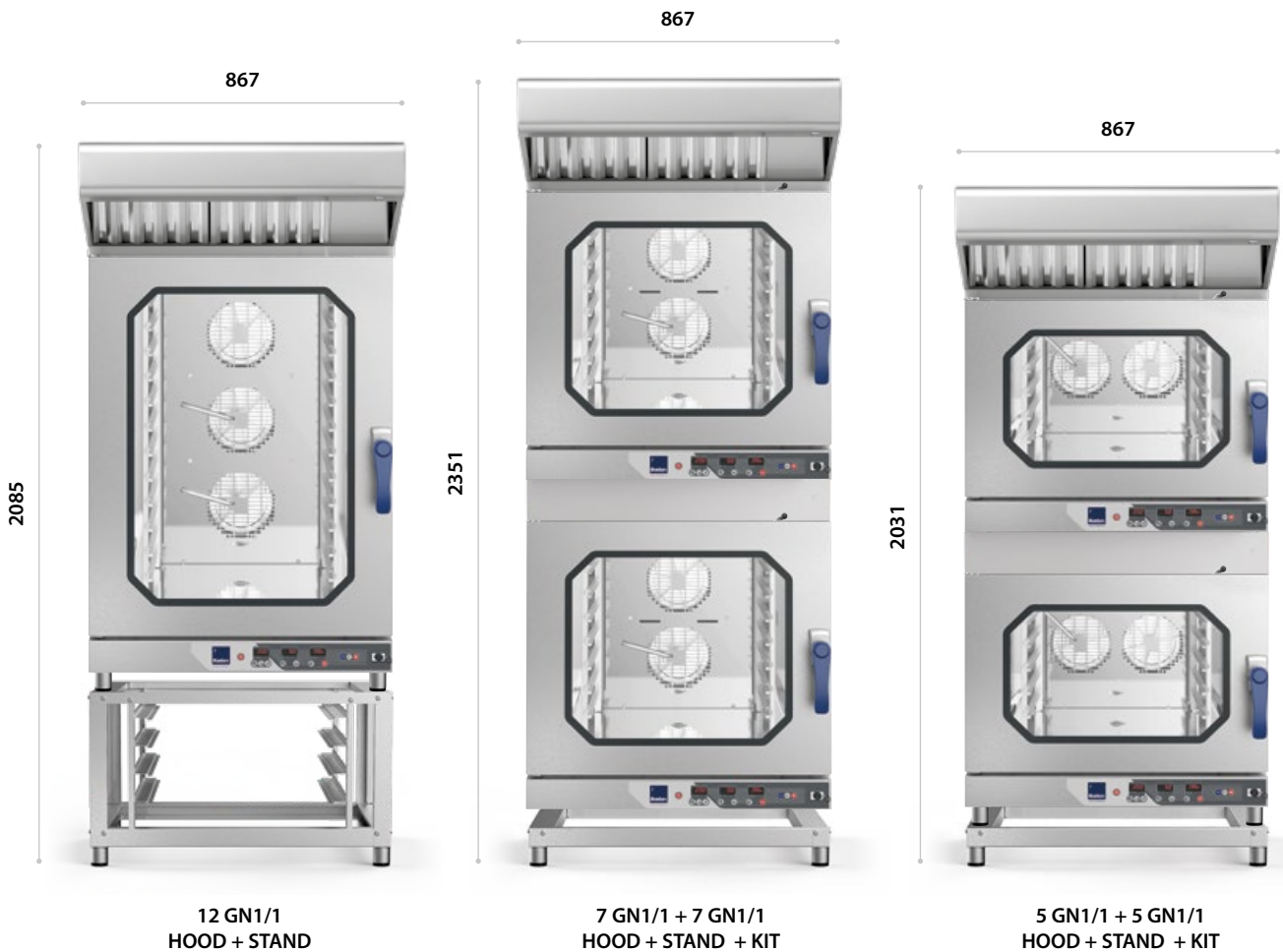


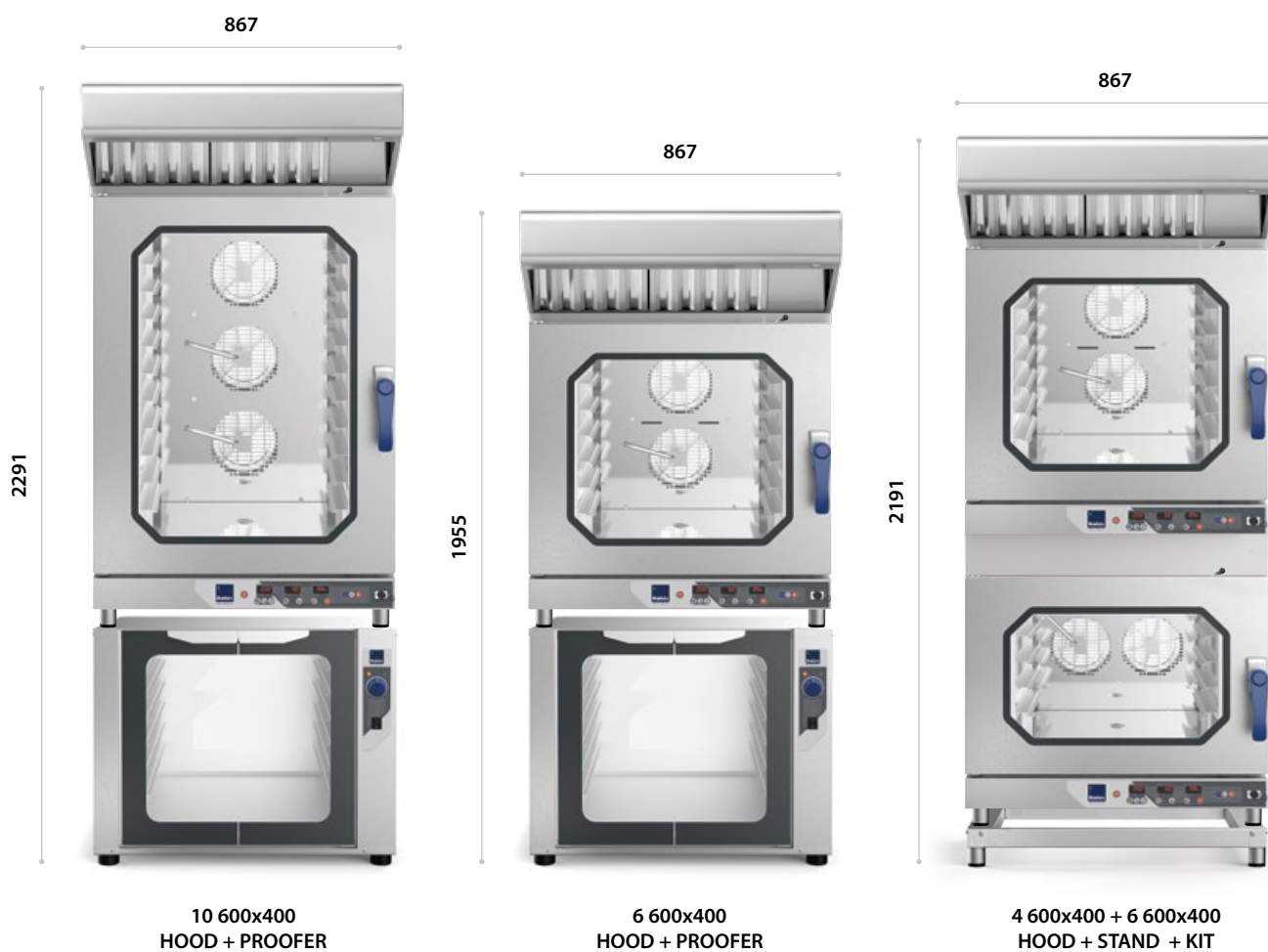
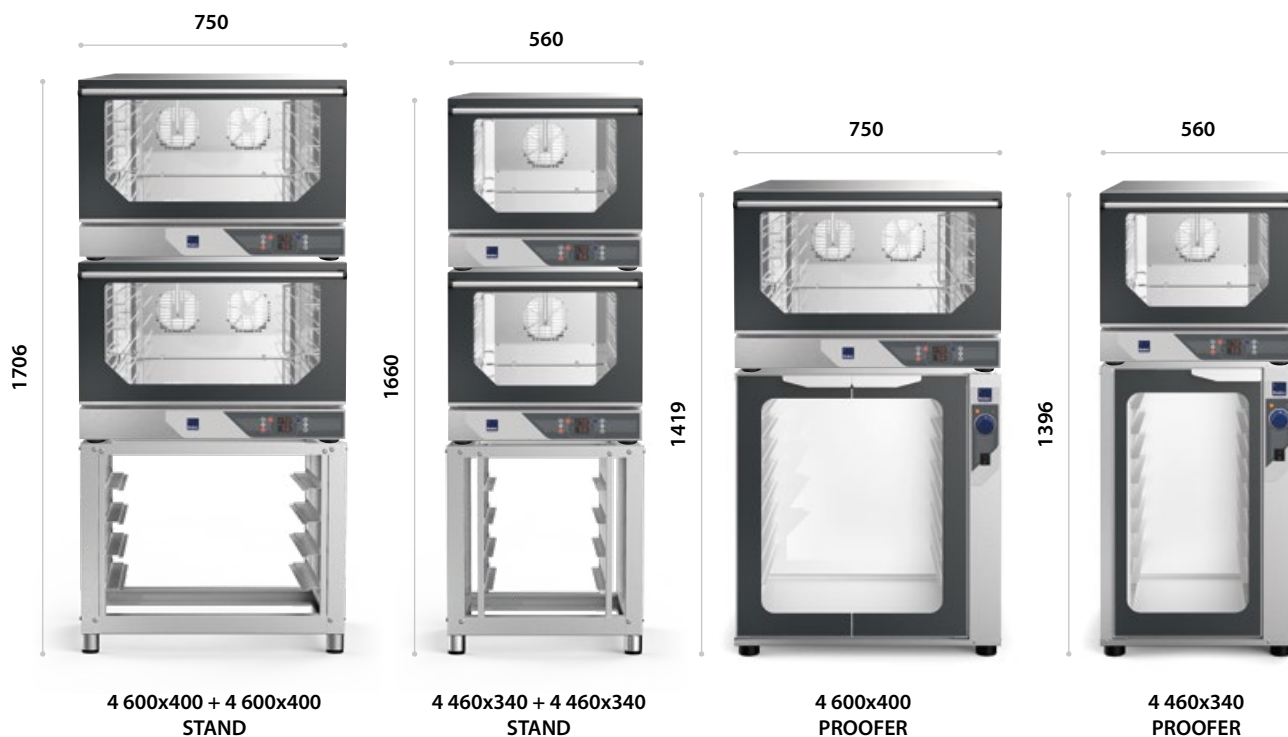
Любой необходимости нужное пространство

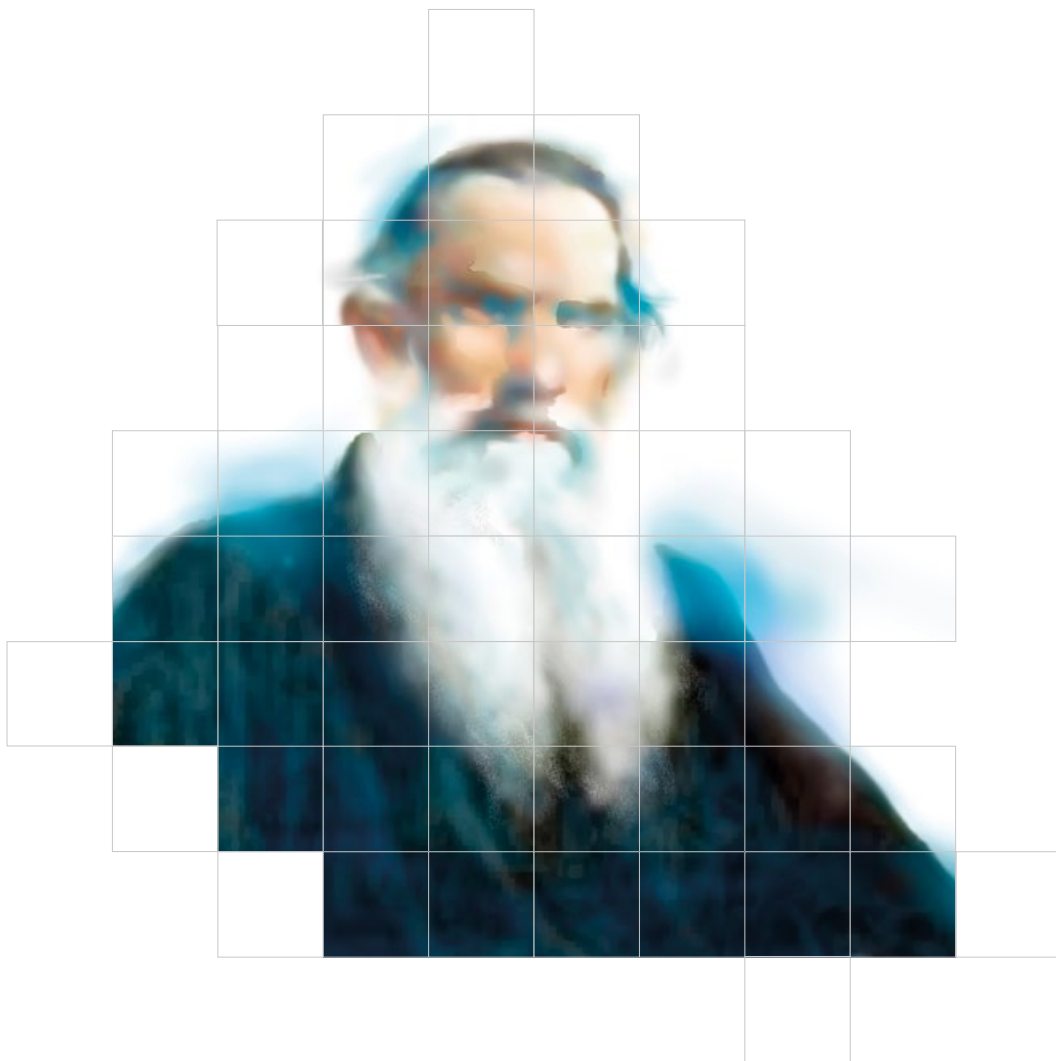
The right space for every need

Доступность универсальных
решений для удовлетворения
всех требований на рынке.

*Versatile solutions for meeting
the needs of today's market.*







TOLSTOJ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ
GASTRONOMY LINE

Основная линия продукции **RADAX** названа в честь отца русской литературы **Льва Толстого**. Будучи большим почитателем Италии, он совершил короткую, но насыщенную поездку по региону Пьемонт, во время которой встречался с известным итальянским политическим деятелем графом Камилло Бенсо ди Кавур. Высокая производительность оборудования **RADAX**, **мощность и многогранность – вполне могут соответствовать характеру письма нашего великого писателя.**



TL12DYC

The backbone of **RADAX'S** production pays tribute to the father of Russian literature, **Lev Tolstoy**. A great admirer of Italy, he travelled to Piedmont for a short but intense period and met Camillo Benso, Count of Cavour. The character and writing style of this great writer, philosopher and educator are the perfect emblem of the **high performances offered by the gastronomy line: creative power, technical precision, great professionalism and expressive versatility.**

В поисках лучшего
The research of Excellence



РЕСТОРАНЫ
RESTAURANTS



ОТЕЛИ
HOTELS



**ОБЩЕСТВЕННОЕ
ПИТАНИЕ**
CATERING



TL05M0

TL07DYC

TOLSTOJ



СУПЕРМАРКЕТЫ
SUPERMARKETS



**КУЛИНАРИИ
ГАСТРОНОМИИ**
DELICATESSEN
BUTCHERS

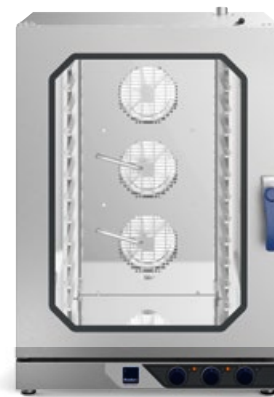
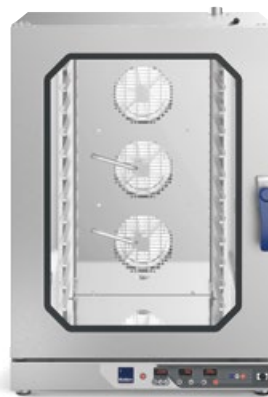


**СТОЛОВЫЕ И
КАФЕТЕРИИ**
CANTEENS AND
CAFETERIAS

Компания **RADAX** разработала **TOLSTOJ**, полную серию профессиональных печей, предназначенных для предприятий общественного питания, супермаркетов, профессионального сектора общественного питания, отелей, продуктовых магазинов, столовых и многого другого.

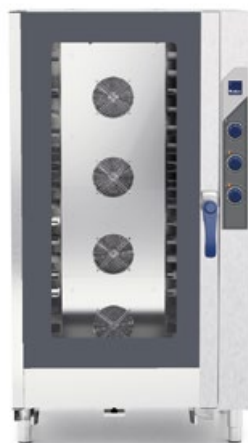
***RADAX** has developed the **TOLSTOJ** range of ovens to meet the needs of professionals in the catering, commercial catering, supermarkets, hotels, gastronomy and fish markets.*





	TL20DYC	TL12DYC* / TL12DY0	TL12M0
Вместимость лотков - Tray capacity	20 GN1/1	12 GN1/1	12 GN1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	67 mm	70 mm	70 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,5	15,7	15,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	1091 x 938 x 1900	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	260°C	260°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	310	131	131

*Модель со встроенной системой самоочистки
*Automatic clean system integrated



	TL20M0	TL07DYC* / TL07DY0	TL07M0
Вместимость лотков - Tray capacity	20 GN1/1	7 GN1/1	7 GN1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	67 mm	70 mm	70 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,5	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	1091 x 938 x 1900	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	280°C	260°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	310	98	98



	TL05DYC* / TL05DY0	TL05M0
Вместимость лотков - Tray capacity	5 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	70 mm	70 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~/ 230V 3~	400V 3N~/ 230V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	867 x 826 x 772	867 X 826 x 772
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	260°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	78	78

ТЕХНОЛОГИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

TECHNOLOGY

В поисках лучшего
The research of Excellence

Серийно Standard ◆ | Опционально Optional ◇ | Недоступно Not available —

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		D		M
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆
X DRY	X DRY	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	Delta T cooking with X CORE		◆		—
X CORE	X CORE		◆		—
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES				
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	Overnight Cooking		◆		—
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆		—
X CLEAN	X CLEAN		◇		—
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
КНИГА РЕЦЕПТОВ	Recipe Book	99 programs	◆		—
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆		—
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°4	◆		—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
X EQUAL	X EQUAL		◆		◆
X DOUBLE	X DOUBLE				
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◇		◇
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇		◇
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇		◇
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◇		◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Unit of temperature: F° or C°		◆		◇
ОСВЕЩЕНИЕ	Lights	HALOGEN	◆	HALOGEN	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆		◆
X SAFE	X SAFE		◆		◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	External connection for core probe		◆		—
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆		—
X REVERSE Дверь	X REVERSE door		◆		◆



DYC

MO



DYC /DY0

MO





СЕСНОВ

ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ (ХЛЕБОБУЛОЧНАЯ – КОНДИТЕРСКАЯ)
BAKERY LINE - PASTRY

Линия для производства **хлебобулочных и кондитерских** изделий прекрасно ассоциируется с тонким и изысканным стилем **Антон Чехова**, писателя и драматурга с мировой славой. Великий путешественник, он трижды посещал Италию, называя ее «страной чудес». Особенно его очаровали Флоренция и Венеция. Изысканность и скрупулёзность его манеры письма хорошо сочетаются с тонкостями хлебопекарного искусства на оборудовании **RADAX**.



CC10DYC

The **bakery and pastry** line are ideally associated with the **subtle and refined taste** of the internationally renowned Russian writer and playwright **Anton Chekhov**. An avid traveller, he visited Italy three times, calling it “the Wonderland” and remaining enchanted by cities such as Florence and Venice. The freshness, the delicacy and at the same time the meticulousness of its stylistic traits are well matched with the characteristic **fragrance and sweetness of white art** and enhanced by the high technology of **RADAX**.

CECHOV



ПЕКАРНИ
BAKERIES



КОНДИТЕРСКИЕ
PATISSERIE SHOPS



РЕСТОРАНЫ ОТЕЛИ
RESTAURANTS
HOTELS



CC10DYC

RADAX разработал **CECHOV**, полная серия профессиональных духовок, предназначенных для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных.

***RADAX** developed **CECHOV**, one complete professional oven lines for patisserie shops, bakeries, restaurants, hotels, supermarkets, cafés and snack bars.*



СУПЕРМАРКЕТЫ
SUPERMARKETS



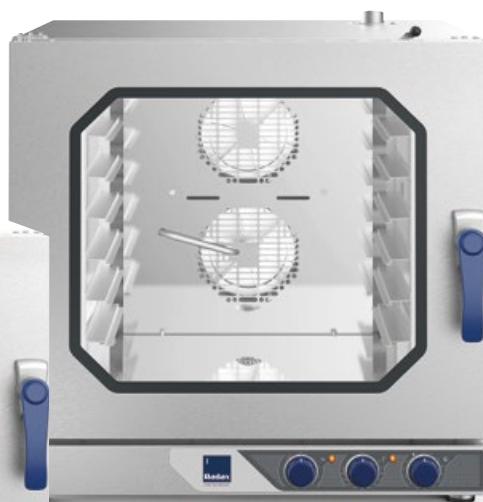
КАФЕ
CAFÉS



БАРЫ
SNACK BARS



CC04DYC



CC06M0



	CC16DYC	CC10DYC* / CC10DY0	CC10M0
Вместимость лотков - Tray capacity	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,5	15,7	15,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	1091 x 938 x 1900	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	260°C	260°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	310	131	131

*Модель со встроенной системой самоочистки
*Automatic clean system integrated



	CC16M0	CC06DYC* / CC06DY0	CC06M0
Вместимость лотков - Tray capacity	16 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,5	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	1091 x 938 x 1900	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	280°C	260°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	310	98	98



	CC04DYC* / CC04DY0	CC04M0
Вместимость лотков - Tray capacity	4 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	80 mm	80 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	867 x 826 x 772	867 x 826 x 772
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	260°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	78	78

ТЕХНОЛОГИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

TECHNOLOGY

В поисках лучшего
The research of Excellence

Серийно Standard ◆ | Опционально Optional ◇ | Недоступно Not available -

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		D		M
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆
X DRY	X DRY	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	Delta T cooking with X CORE		◇		-
X CORE	X CORE		◇		-
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES				
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	Overnight Cooking		◆		-
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆		-
X CLEAN	X CLEAN		◇		-
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
КНИГА РЕЦЕПТОВ	Recipe Book	99 programs	◆		-
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆		-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°4	◆		-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
X EQUAL	X EQUAL		◆		◆
X DOUBLE	X DOUBLE				
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◇		◇
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇		◇
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇		◇
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◇		◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Unit of temperature: F° or C°		◆		◇
ОСВЕЩЕНИЕ	Lights	HALOGEN	◆	HALOGEN	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆		◆
X SAFE	X SAFE		◆		◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	External connection for core probe		◆		-
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆		-
X REVERSE Дверь	X REVERSE door		◆		◆



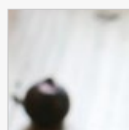
DYC

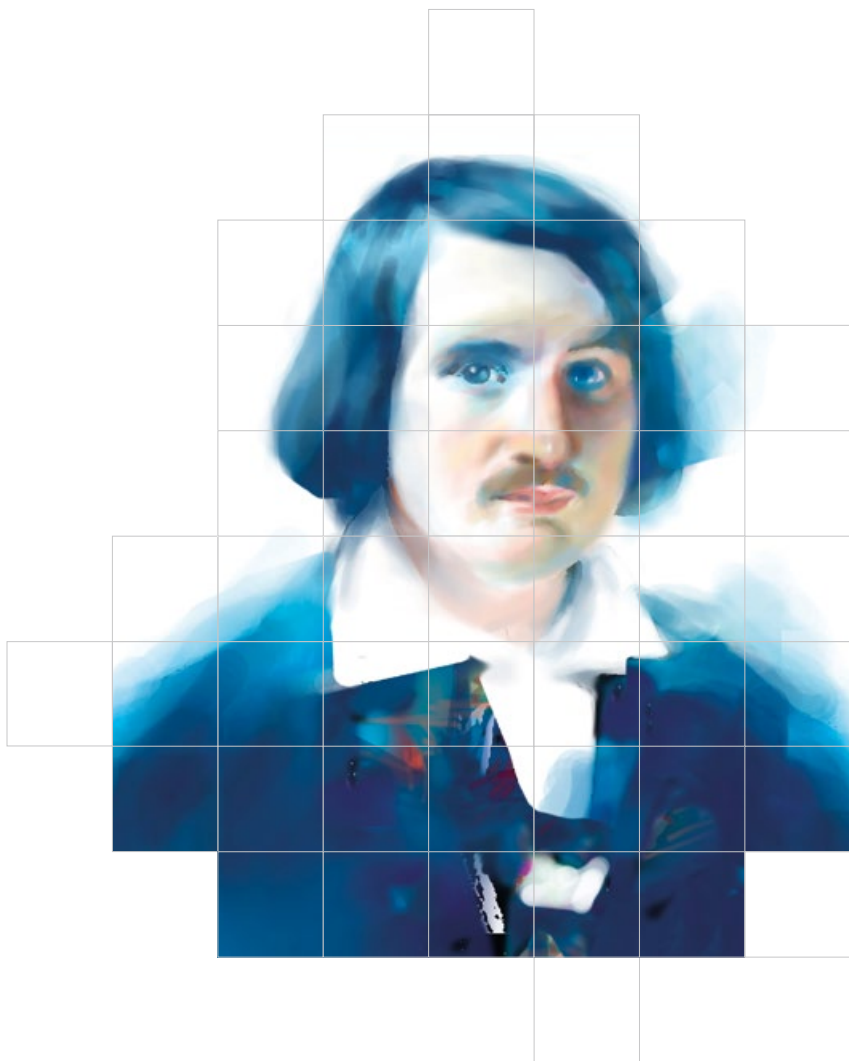
MO



DYC /DY0

MO





GOGOL

ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ
CONVECTION OVENS LINE

Линия **конвекционных печей** отождествлена с творческой манерой Гоголя. **Николай Васильевич** также испытывал великую страсть к Италии, называя ее «родиной моей души». Его **живой и острый язык, которым описана повседневная жизнь**, вполне подходит для **характеристике практических, мобильных и производительных аппаратов**, которые удовлетворяют потребности современного ресторанного бизнеса.



GG43DIHX0

The line of **convection ovens** is identified with the modern creative power of **Nicholas Gogol**, one of the most important forerunners of realism in literature. His great passion for Italy led him to call it "the homeland of my soul". The **strong and incisive style that penetrates into daily life** offering great emotion is well suited to the **practical, dynamic, performing equipment**, that with great effectiveness, satisfies the needs of contemporary catering.

GOGOL



ПЕКАРНИ
BAKERIES



КОНДИТЕРСКИЕ
PATISSERIE SHOPS



ОТЕЛИ
HOTELS



GG43M00X0

Компания **RADAX** разработала **GOGOL** - три комплектные профессиональные линейки печей для персонала, работающего на кухнях быстрого питания и нуждающегося в чрезвычайной практичности. Печи, обеспечивающие великолепное качество выпечки и наивысшую гибкость для занятого на кухне персонала в кондитерских, булочных, отелях, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах.

***RADAX** developed **GOGOL**, one professional oven lines for staff working in fast-paced kitchens who need extreme versatility. Ovens that ensure excellent cooking quality and maximum flexibility for kitchen staff in patisserie shops, bakeries, hotels, supermarkets, cafés, snack bars and convenience stores.*



СУПЕРМАРКЕТЫ
SUPERMARKETS



МАГАЗИН У ДОМА
CONVENIENCE
STORES



КАФЕ БАРЫ
CAFÉS SNACK
BARS



GG4DIH



GG43DIHX0



	GG4DIH	GG43DIHX0
	Конвекционная печь с цифровым управлением + функция увлажнения <i>Digital convection oven + humidity</i>	Конвекционная печь с цифровым управлением + функция увлажнения <i>Digital convection oven + humidity</i>
Вместимость лотков - Tray capacity	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Расстояние между лотками - Distance between tray	75 mm	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V~ / 230V 3~	230V~
Мощность, кВт - Power (kW)	6,7	3,2
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	750 x 749 x 553	560 x 674 x 530
Селектор подачи пара - Steam selector	•	•
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	260°C	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	45	33



	GG4MIH	GG4M0H
	Конвекционная печь с функцией увлажнения <i>Convection oven + humidity</i>	Конвекционная печь с функцией увлажнения <i>Convection oven + humidity</i>
Вместимость лотков - Tray capacity	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	75 mm	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V~ / 230V 3~	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V~ / 230V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	6,7	3,3
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	750 x 749 x 553	750 x 749 x 553
Селектор подачи пара - Steam selector	•	•
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	280°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	45	45



	GG43M0HX0	GG43M00X0	GG43M0HEG	GG43M00E0
	Конвекционная печь с функцией увлажнения <i>Convection oven + humidity</i>	Конвекционная печь <i>Convection oven</i>	Мультифункциональный с грилем + функция увлажнения <i>Multifunction with grill + humidity</i>	Конвекционная печь <i>Convection oven</i>
Вместимость лотков - Tray capacity	4 TRAYS 460x340	4 TRAYS 460x340	4 TRAYS 460x340	4 TRAYS 460x340
Расстояние между лотками <i>Distance between tray</i>	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	230V ~	230V ~	230V ~	230V ~
Мощность, кВт - Power (kW)	3,1	3,1	3,2	3,1
Размеры печи ШxГxВ, мм <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	560 x 674 x 530	560 x 674 x 530	560 x 674 x 575	560 x 674 x 530
Селектор подачи пара - Steam selector	•	-	•	-
Макс. температура готовки <i>Max cooking temperature</i>	280°C	280°C	280°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	28	28	32	28

ТЕХНОЛОГИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

В поисках лучшего
The research of Excellence

TECHNOLOGY

Серийно **Standard** ◆ Опционально **Optional** ◇ Недоступно **Not available** -

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		D		MIH		MOH		MG		M/E
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C 260°C	◆	30°C 280°C	◆	30°C 280°C	◆	30°C - 280°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	90°C 230°C	◆	90°C 230°C	◆	90°C 230°C	◆	90°C 230°C	◆		-
Регулировка влаги	Humidity regulation	Digital	◆	Manual	◆	Manual	◆	Manual	◆		-
Гриль	Grill		-		-		-		◆		-
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING										
Программа: возможность запоминания программы	Program: possibility to memorize program	99	◆		-		-		-		-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°3	◆		-		-		-		-
X PREHEATING	X PREHEATING		◆		-		-		-		-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER										
ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	BI.DIRETIONAL REVERSING FAN		◆		◆		-		-		-
X POWER	X POWER		◆		◆		◆		◆		◆
X DOUBLE	X DOUBLE										
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◇		◇		◇		◇		◇
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇		◇		◇		◇		◇
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◇		◇		◇		◇		◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS										
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆		◆		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Temperature parameter unit F° or C°		◆		◇		◇		◇		◇
ОСВЕЩЕНИЕ	LIGHTS	Halogen	◆	Halogen	◆	Halogen	◆	Halogen	◆	Halogen	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS										
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass easy clean system		◆		◆		◆		◆		◆
X SAFE	X SAFE		◆		◆		◆		◆		◆



DIH
DIHXO



MIH
MOH
MOHXO

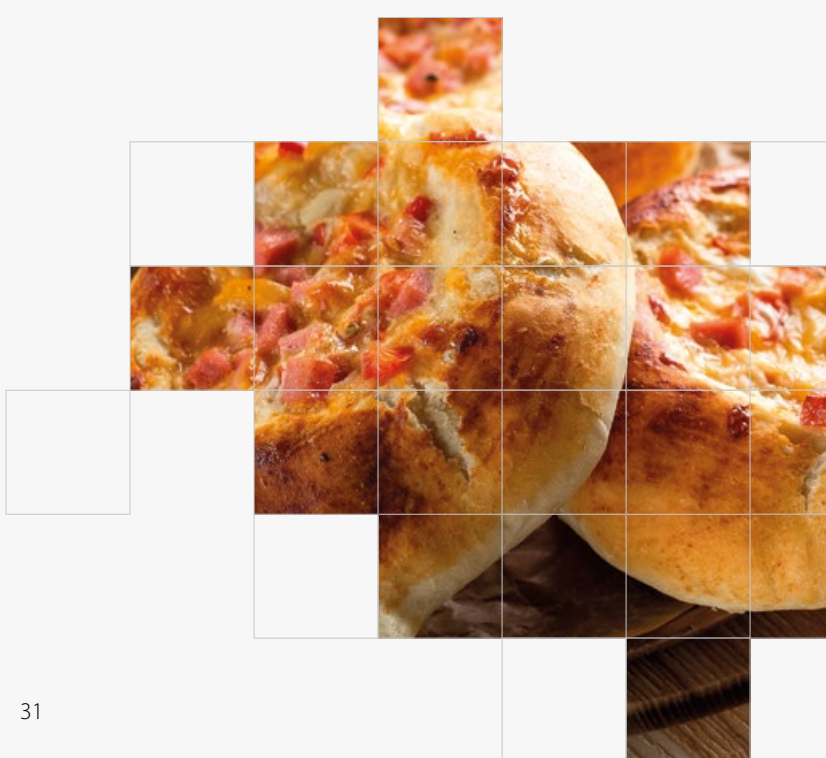


MOHEG



MOOEO
MOOXO

- D** = Цифровое управление - Digital control
- M** = Механическое управление - Mechanical control
- I** = Двухнаправленный вентилятор - Bidirectional fan
- H** = Контроль влажности - Humidity control
- X** = Камера из нержавеющей стали - Stainless steel chamber
- E** = Камера с покрытием из эмали - Enamel chamber
- G** = Функция гриля - Grill function





PUSKIN

ЛИНИЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
PROOFERS LINE

Линия расстоечных шкафов получила имя **Александра Сергеевича Пушкина**. Великий поэт испытывал романтическую любовь к Италии. В своих стихах он выразил восхищение этой «bel paese», волшебной землей «вдохновения». А легкая и веселая интонация его лирики вдохновила инженеров, и главным **техническим секретом оборудования стала игра на баланс между компонентами – тестом, температурой, влажностью и временем.**



CC06DYC

PS812M

The line of proofers is ideally paired with **Aleksandr Sergeevic Puskin**, poet, writer and playwright and one of the best representatives of Russian romanticism. The verses composed in the ode "All'Italia" express a great admiration for the "Bel Paese", a magical and playful land of inspiration. With an extroverted, ironic and vital character, it lends itself to being an emblem of that lively game **of balance between dough, temperature, percentage of humidity and time** that characterises this line.

PUSKIN



Удачно объединяя в себе технологию, надежность и дизайн, **РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ PUSKIN** предоставляют точный контроль температуры и влаги, который необходим для безупречной расстойки.

*A perfect blend of technology, reliability and design, **PUSKIN PROVERS** ensure the accurate temperature and humidity control essential for perfect proving.*



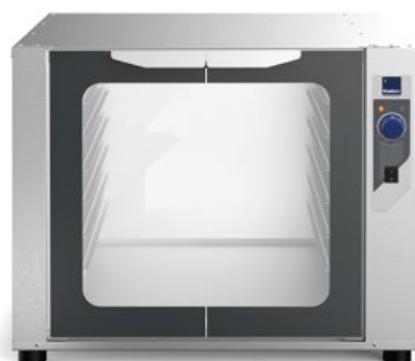
Ручное устройство управления.

Manual control.



CC04DYC

PS812M



	PS812M	PS78M
Модель подходит для печи - Model suitable for oven	CC04 - TL05 - CC06 - TL07 - CC10 - TL12	GG4
Вместимость лотков - Tray capacity	12 TRAYS 600x400 - GN 1/1	8 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	75mm	75mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	230	230
Мощность, кВт - Power (kW)	2,6	2,6
Размеры печи ШxГxВ, мм - Prover size (WxDxH mm)	865 x 878 x 706	773 x 679 x 866
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	60	60
Вес печи, кг - Prover weight (kg)	46	35



GG43DIHX0



	PS68M
Модель подходит для печи - Model suitable for oven	GG43
Вместимость лотков - Tray capacity	8 TRAYS 460x340 - GN 2/3
Расстояние между лотками - Distance between tray	75mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60
Напряжение - Voltage	230
Мощность, кВт - Power (kW)	1.2
Размеры печи ШxГxВ, мм - Prover size (WxDxH mm)	560 x 679 x 866
Макс. температура готовки - Max cooking temperature	60
Вес печи, кг - Prover weight (kg)	26

PS68M

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



	RS5660H8X	RS5660H8S	RS5660H6S	RS7567H8X
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	GG43	GG43	GG43	GG4
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	-	6 TRAYS 460x340 - GN 2/3	4 TRAYS 460x340 - GN 2/3	-
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	-	80 mm	80 mm	-
Наружные разм. ШхГхВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	560 x 600 x 800	560 x 600 x 800	560 x 600 x 600	750 x 675 x 800
Вес, кг - Weight (kg)	12,6	20	18	13,6



	RS7567H8S	RS7567H6S	RS8677H8X	RS8677H8S
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	GG4	GG4	CC04 - TL05 CC06 - TL07	CC04 - TL05 CC06 - TL07
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	6 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-	7 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	80 mm	80 mm	-	80 mm
Наружные разм. ШхГхВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	750 x 675 x 800	750 x 675 x 600	865 x 770 x 800	865 x 770 x 800
Вес, кг - Weight (kg)	22,6	20	17	26



	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H1S
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	CC10 - TL12	CC10 - TL12	CC04-CC06-CC10 TL05-TL07-TL12	CC04-CC06-CC10 TL05-TL07-TL12
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	-	6 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	-	80 mm	80 mm	-
Наружные разм. ШхГхВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	865 x 770 x 700	865 x 770 x 700	865 x 770 x 500	865 x 770 x 170
Вес, кг - Weight (kg)	15,6	24,6	22,6	12

RTR20S

RTR16S

Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TL20DYC - TL20M0	CC16DYC - CC16M0
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	20 trays GN 1/1	16 trays 600 x 400
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	67 mm	80 mm
Наружные разм. ШхГхВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	755 x 565 x 1710	755 x 565 x 1710
Вес, кг - Weight (kg)	25 kg	25 kg



TOLSTOJ

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS

В поисках лучшего
The research of Excellence



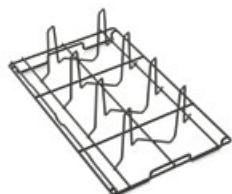
TLP1

ТЕРМОЩУП
CORE PROBE



TLMK02

КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ
UNIVERSAL SMOKER



TLG01

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР
GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 8 PCS



TLG02

GN 1/1 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК
GN 1/1 TEFLON RIBS TRAY



TLG03

GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ
GN 1/1 SKEWERS TRAY



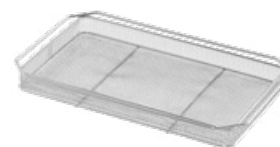
TLG04

GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА
GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL



TLG05

GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА
GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL



TLG06

GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ
GN 1/1 FRY GRID



TLG07

GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ
GN 1/1 EGGS TRAY



TLG08

GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ
GN 1/1 STAINLESS STEEL GRID

СЕЧОВ

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS



CCB01

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ
600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY



CCB02

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY



CCB03

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 ALUMINIUM TRAY



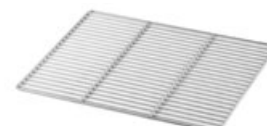
CCB04

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 TEFLON TRAY



CCB05

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 PERFORATED TEFLON TRAY



CCB06

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА
600X400 CHROMED GRILL

GOGOL

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS



CCB01

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ
600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY



CCB02

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY



CCB03

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 ALUMINIUM TRAY



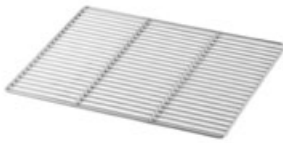
CCB04

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 TEFLON TRAY



CCB05

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
600X400 PERFORATED TEFLON TRAY



CCB06

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА
600X400 CHROMED GRID



GGC01

460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
460X340 ALUMINIUM TRAY



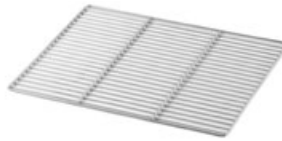
GGC02

460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
460X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY



GGC03

460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
460X340 PERFORATED TEFLON ALUMINIUM TRAY



GGC04

460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА
460X340 CHROMED GRID

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



KG86W

Модель подходит для печи Model suitable for oven	TL05DY0 - TL05DYC - TL07DY0 - TL07DYC - TL12DY0 - TL12DYC - TL05M TL07M - TL12M0 - CC04DY0 - CC04DYC - CC06DY0 - CC06DYC CC10DY0 - CC10DYC - CC04M0 - CC06M0 - CC10M0
Описание Description	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
Система конденсации Condensing system	ВОЗДУХ / AIR
Наружные разм. ШxГxВ Outside dim. WxDxH	867 x 826 x 317 mm
Мощность Power	0,3 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Серийная оснастка Standard equipment	2 съёмных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали 2-х скоростной двигатель 2 stainless steel removable and washable anti grease filters 2 extraction speeds



PS812M



ASSH01

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ
SHOWER KIT



ASWP01

ВОДЯНОЙ НАСОС + КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 7 ЛИТРОВ
WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL WATER CONTAINER



ASWT01

КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ
WATER SOFTENER CAP



ASWT02

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5
WATER SOFTENER 3.5



ASWT03

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7,0
WATER SOFTENER 7.0

ASST01

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TOLSTOJ - CECHOV
STACKING KIT FOR TOLSTOJ - CECHOV

ASST02

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ GOGOL 600X400
GOGOL OVEN STACKING KIT 600X400

ASST03

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ GOGOL 460X340-GN2/3
GOGOL OVEN STACKING KIT 460X340-GN2/3



ASRU01

КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ
KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFER



**Производственная площадка:**

425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул.
Промбаза, дом.1

Офис продаж:

119334, город Москва, Ленинский проспект, дом
37, корпус 1, помещение 2-5, этаж 4

Тел: +7 495 260 1310 (многоканальный)

E-mail: info@radaxovens.ru



radaxovens.ru