

POL AIR GROUP



**В поисках лучшего**  
*The research of Excellence*



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, российского опыта и практичности**. Это проект, сочетающий в себе техническую силу и творческую энергию, инновационные технологии и элегантный стиль. Сила этого нового бренда – во взаимодействии двух традиций, а цель – обеспечивать наших клиентов надежной техникой, которая отвечает высоким стандартам качества и удобства работы.

***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 provide our customers with reliable equipment that meets high standards of quality and ease of use.*



# 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 этой особой связи в современном ключе наших культурных и экономических традиций повлияло на создание бренда **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*



**X-Power**

**Рекордно быстрое время нагрева.**

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



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

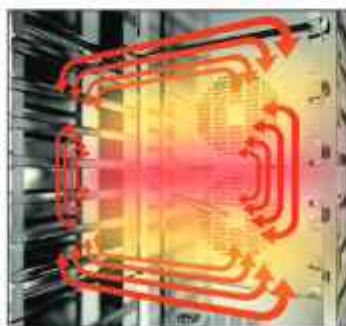
*Thanks to an advanced system of electrical resistors with very high power and low consumption.*



**X-Preheating**

**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.*



**X-Equal**

**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.**

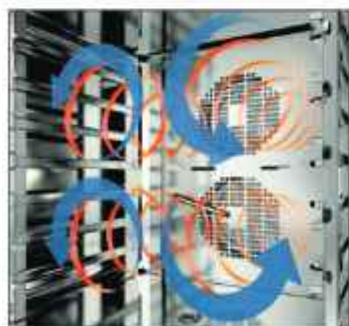
*An intelligent bi-directional fan system combines with the innovative design of the cooking chamber and the advanced X VORTEX technology.*



**X-Vortex**

**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.**

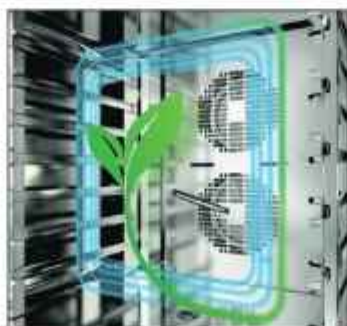
An exclusive air circulation system studied in relation to a new geometry of the cooking chamber for the best air diffusion.



**X-Ecosystem**

**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.



**X-Dry**

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

Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любых видов блюд.



**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 самой сердцевины.**

Одноточечный 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.*





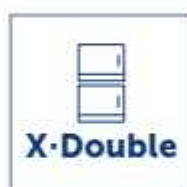
**Максимальная чистота, оптимальный расход воды, моющих средств и времени.**

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 гаммы продукции RADAX и POLAIR. Позволяет легко совмещать и управлять несколькими фазами приготовления любых видов блюд одновременно.



**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.**

Возможность левого и правого исполнения открывания двери для эффективной организации 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 гастрономической линии и линии кондитерских изделий 16 и 20 уровней

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



## Преимущества наших печей

*The advantages of our ovens*

Автоматическое  
приготовление  
блюда  
*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)



1-точечный датчик температуры  
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.*



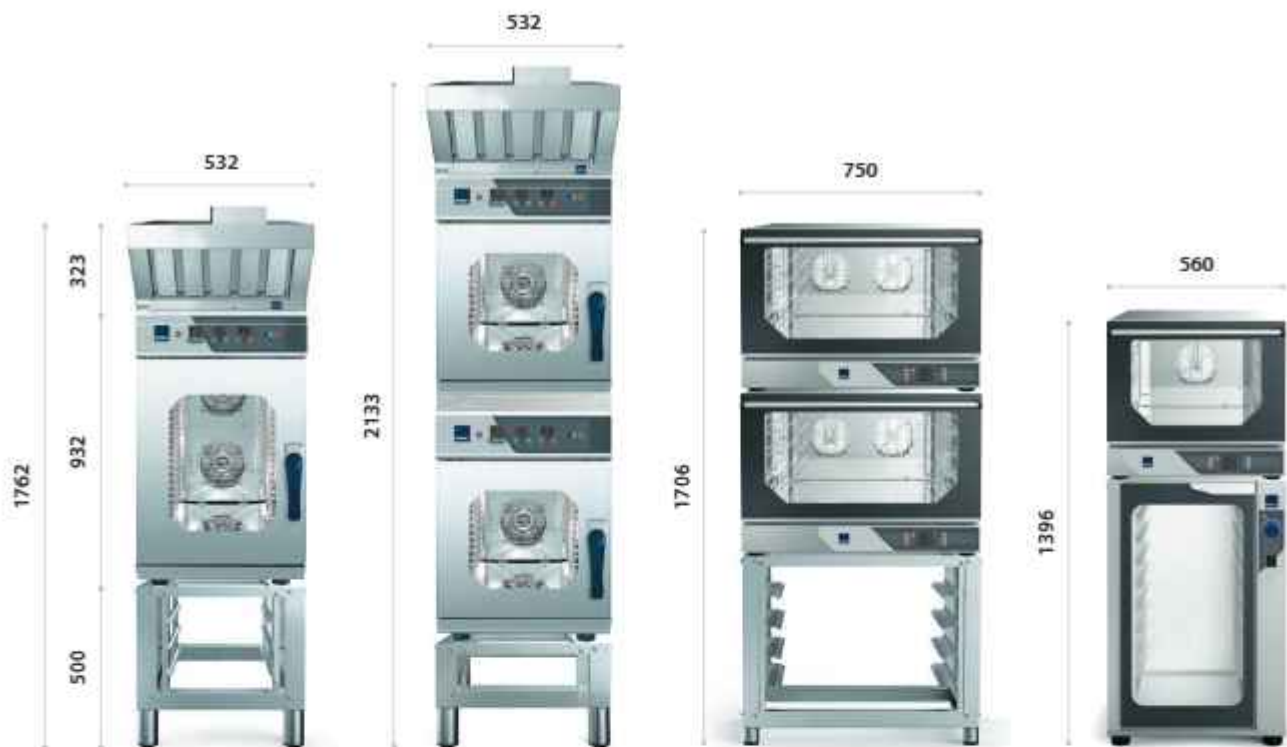
**12 GN1/1 +  
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА**



**7GN1/1 + 7GN1/1 +  
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА +  
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ**



**5GN1/1 + 5GN1/1 +  
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА +  
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ**

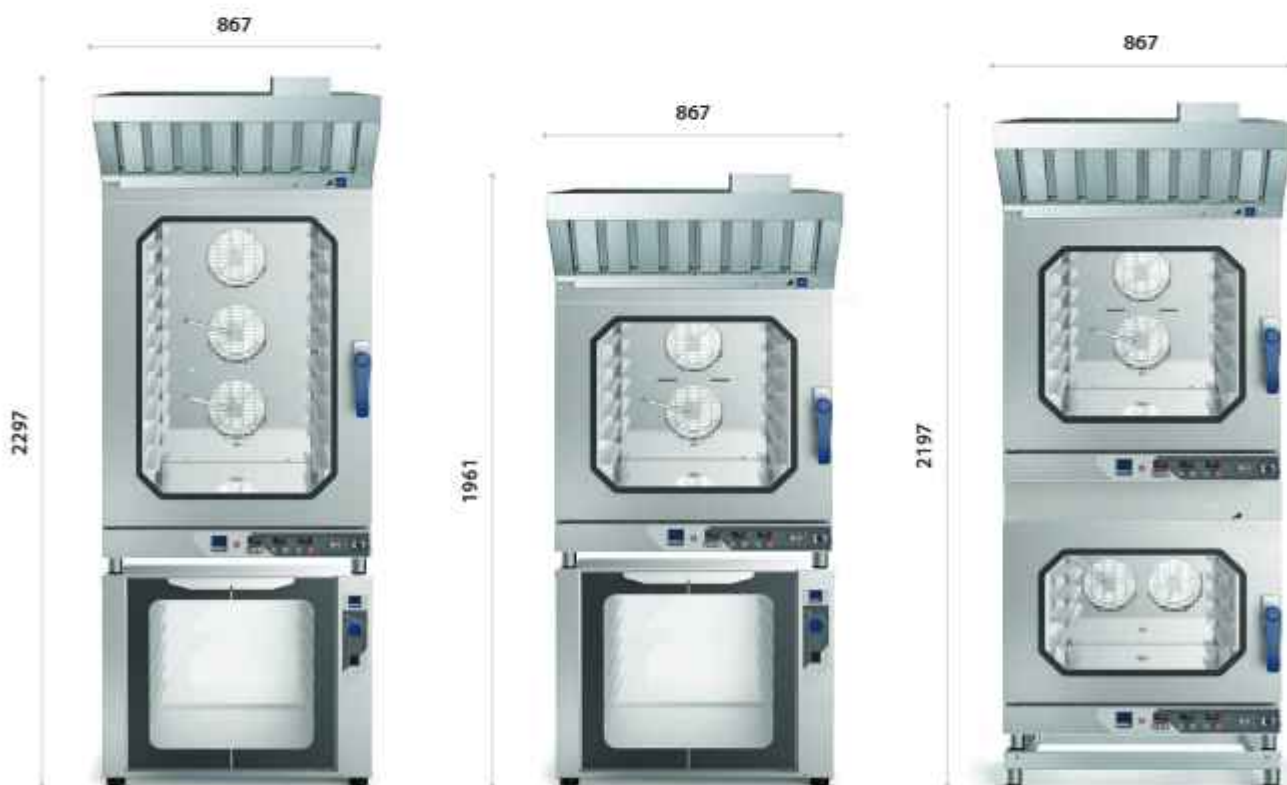


10 GN1/1 +  
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА

6 GN1/1 + 6 GN1/1 +  
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА +  
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ

4 600x400 + 4 600x400 +  
ПОДСТАВКА +  
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ

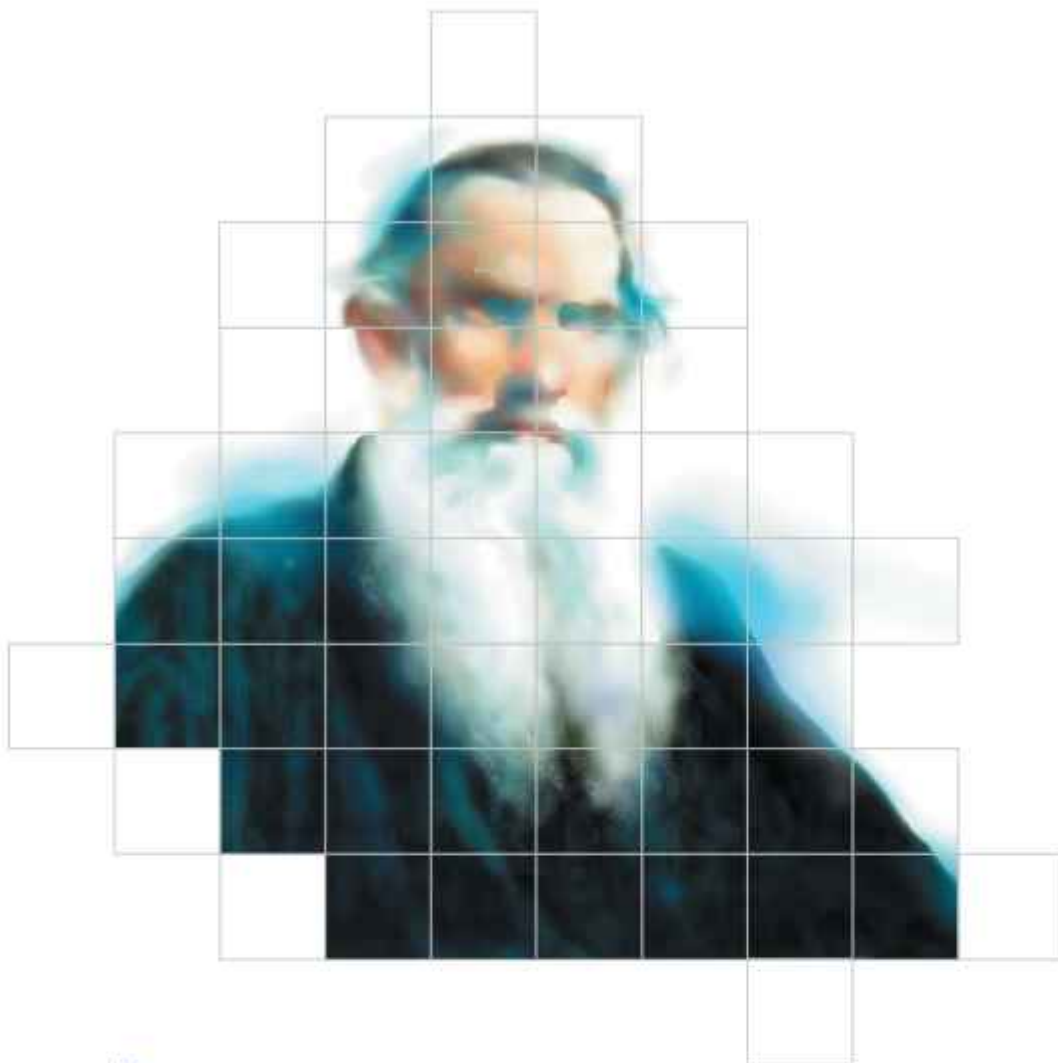
4 600x400 +  
РАССТОЙКА



10 600x400 +  
ВЫТЯЖКА + РАССТОЙКА

6 600x400 +  
ВЫТЯЖКА + РАССТОЙКА

4 600x400 + 6 600x400 +  
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА +  
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ



# TOLSTOY

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



# TOLSTOY



**СУПЕРМАРКЕТЫ**  
SUPERMARKETS



**КУЛИНАРИИ  
ГАСТРОНОМИИ**  
DELICATESSEN  
BUTCHERS



**СТОЛОВЫЕ И  
КАФЕТЕРИИ**  
CANTEENS AND  
CAFETERIAS

Компания **RADAX** разработала **TOLSTOY**, полную серию профессиональных печей, предназначенных для предприятий общественного питания, ресторанов, отелей, продуктовых магазинов, супермаркетов и многих других.

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





	TL20DY0/C**	TL12DYC* / TL12DY0	TL12M0
Вместимость уровней - Tray capacity	20 GN1/1	12 GN1/1	12 GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	67 mm	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,6	15,7	15,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	1051 x 938 x 1900	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	250	131	131

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated

\*\* 2 Регулировки скорости

\*\* 2 Speed regulation



	TL20M0	TL07DYC* / TL07DY0	TL07M0
Вместимость уровней - Tray capacity	20 GN1/1	7 GN1/1	7 GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	67 mm	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,6	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	1051 x 938 x 1900	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	280°C	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	250	98	98



	TL05DYC* / TL05DY0	TL05M0
Вместимость уровней - Tray capacity	5 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
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 приготовления - Max cooking temperature	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	78	78

		Серийно Standard		Опционально Optional		Недоступно Not available	
ФУНКЦИИ	FUNCTION	D		M			
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆		
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆		
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆		
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆		
Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	Delta T cooking with X CORE		◆				-
X CORE Термощуп	X CORE		◆				-
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>	<b>SPECIAL CYCLES</b>						
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆				-
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆				-
X CLEAN Автоматическая мойка	X CLEAN		◇				-
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	<b>AUTOMATIC COOKING</b>						
Количество программ	Recipe Book	99	◆				-
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆				-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	◆				-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>						
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆				◆
<b>X DOUBLE Монтаж в колонну</b>	<b>X DOUBLE</b>						
Пароконвектоматов	X DOUBLE with ovens		◇				◇
Шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇				◇
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇				◇
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	<b>OTHER FUNCTIONS</b>						
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆				◆
Освещение	Lights	Галогеновое	◆	Галогеновое	◆		
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>TECHNICAL DETAILS</b>						
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆				◆
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE		◆				◆
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆				-
X REVERSE Перевешивание двери на заводе	X REVERSE door		◆				◆



DYO/C

MO



DYC /DYO



MO

- DYO** – цифровая панель с ручной мойкой  
digital panel, hand wash
- DYC** – цифровая панель с автоматической мойкой  
digital panel, automatic wash
- MO** – электромеханическая панель  
electromechanical panel





# TURGENEV

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ  
*GASTRONOMY LINE*

**RADAX** представляет новое поколение печей, которые напоминают об имени, силе и престиже великого деятеля русского культурного мира, писателя и драматурга **Ивана Сергеевича Тургенева**: одного из первых авторов, которого узнали и оценили в западной части мира, большого поклонника Италии. Мощь, энергия, универсальность, существенность форм и богатство содержания - вот характеристики, которые отличали его работу, как и новая линейка продуктов Radax, отдающая дань уважения его славе.



TR10DY0

***RADAX** introduces a new generation of ovens which evokes in the name, power and prestige of a great player of the Russian cultural world, the writer and playwright **Ivan Sergeevič Turgenev**: one of the first authors to be known and appreciated in the western part of the world, a great fan of Italy. Power, energy, versatility, essentiality of forms and richness of content are the characteristics that distinguished his work, just like the new Radax products line, paying homage to his fame.*

В поисках лучшего  
*The research of Excellence*



Новые компактные и высокопроизводительные печи **TURGENEV** от **RADAX** идеально подходят для небольших помещений в **гостиницах, столовых, магазинах деликатесов, кулинариях и кафе.**

*The new **TURGENEV** by **RADAX** ovens, compact and highly performing, are ideally located in small spaces within **hotels, canteens, delicatessens, snack bars and cafes.***

# TURGENEV



**СТОЛОВЫЕ**  
**CANTEENS**



**КУЛИНАРИИ**  
**DELICATESSEN**



**БАРЫ И КАФЕ**  
**SNACK BARS & CAFES**

TR06M0



TR10DY0





	TR10DY0/C*	TR06DY0/C*	TR63DY0/C*
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	12,4	6,3	5,3
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	532 x 915 x 932	532 x 915 x 748	532 x 740 x 748
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C	270°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	90	72	63

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated



	TR10M0	TR06M0	TR63M0
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	12,4	6,3	5,3
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	532 x 915 x 932	532 x 915 x 748	532 x 740 x 748
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	280°C	280°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	90	72	63



		Серийно Standard	Опционально Optional	Недоступно Not available
<b>ФУНКЦИИ</b>	<b>FUNCTION</b>	<b>D</b>	<b>M</b>	
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C
Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	Delta T cooking with X CORE		◆	-
X CORE Термощуп	X CORE		◆	-
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>	<b>SPECIAL CYCLES</b>			
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆	-
X CLEAN Автоматическая мойка	X CLEAN		◆	-
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	<b>AUTOMATIC COOKING</b>			
Количество программ	Recipe Book	99	◆	-
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆	-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	◆	-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>			
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆	◆
<b>X DOUBLE Монтаж в колонну</b>	<b>X DOUBLE</b>			
Печей	X DOUBLE with ovens		◆	◆
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	<b>OTHER FUNCTIONS</b>			
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆	◆
Освещение	Lights	LED	◆	LED
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>TECHNICAL DETAILS</b>			
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆	◆
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE		◆	◆
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆	-
X REVERSE Перевешивание двери на заводе	X REVERSE door		◆	◆



DYC /DYO

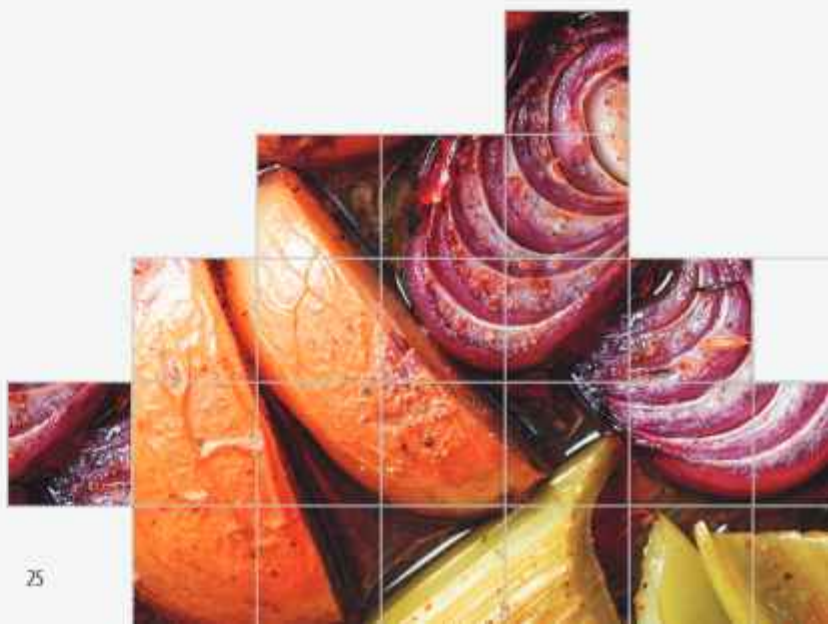


Mo

**DYO** – цифровая панель, ручная мойка  
digital panel, hand wash

**DYC** – цифровая панель, автоматическая мойка  
digital panel, automatic wash

**MO** – электромеханическая панель, ручная мойка  
electromechanical panel, hand wash





# СНЕКНОВ

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**.

# CHEKHOV



**ПЕКАРНИ**  
**BAKERIES**



**КОНДИТЕРСКИЕ**  
**PÂTISSERIE SHOPS**



**РЕСТОРАНЫ**  
**RESTAURANTS**



CC10DYC

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

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



**СУПЕРМАРКЕТЫ**  
SUPERMARKETS



**КАФЕ**  
CAFES



**ОТЕЛИ**  
HOTELS



CC04DYC



CC06M0



**CC16DY0/C\***

**CC10DYC\* / CC10DY0**

**CC10M0**

<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	16 600x400	10 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	28,5	15,7	15,7
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)</b>	1051 x 938 x 1900	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	250	131	131

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated

\*\* 2 Регулировки скорости

\*\* 2 Speed regulation



**CC16M0/M0V\*\***

**CC06DYC\* / CC06DY0**

**CC06M0**

<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	16 600x400	6 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	28,5	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)</b>	1051 x 938 x 1900	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	280°C	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	250	98	98



**CC04DYC\* / CC04DY0**

**CC04M0**

<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	4 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	80 mm	80 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	867 x 826 x 772	867 x 826 x 772
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	78	78

		Серийно Standard <span style="font-size: 0.8em;">◆</span> Опционально Optional <span style="font-size: 0.8em;">◇</span> Недоступно Not available <span style="font-size: 0.8em;">—</span>			
		D		M	
<b>ФУНКЦИИ</b>	<b>FUNCTION</b>				
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	Delta T cooking with X CORE		◇		—
X CORE Термощуп	X CORE		◇		—
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>	<b>SPECIAL CYCLES</b>				
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆		—
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆		—
X CLEAN Автоматическая мойка	X CLEAN		◇		—
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	<b>AUTOMATIC COOKING</b>				
Количество программ	Recipe Book	99	◆		—
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆		—
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	◆		—
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>				
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆		◆
<b>X DOUBLE Монтаж в колонну</b>	<b>X DOUBLE</b>				
Печей	X DOUBLE with ovens		◇		◇
Шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇		◇
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇		◇
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	<b>OTHER FUNCTIONS</b>				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆
Освещение	Lights	Галогеновое	◆	Галогеновое	◆
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>TECHNICAL DETAILS</b>				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆		◆
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE		◆		◆
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆		—
X REVERSE Перевешивание двери на заводе	X REVERSE door		◆		◆



- DY0** – цифровая панель, ручная мойка  
digital panel, hand wash
- DYC** – цифровая панель, автоматическая мойка  
digital panel, automatic wash
- MO** – электромеханическая панель, ручная мойка  
electromechanical panel, hand wash
- MOV** – электромеханическая панель, ручная мойка  
electromechanical panel, hand wash

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 **характеристики практичных, 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**  
**PÂTISSERIE SHOPS**



**ОТЕЛИ**  
**HOTELS**



GG43M00X0

Компания **RADAX** разработала **GOGOL** – линию профессиональных конвекционных 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**  
CAFES 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>
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 ШТ. / TRAYS 460x340
<b>Кол-во уровней в комплекте - Quantity of trays included</b>	-	4 ШТ. / TRAYS
<b>Размеры каждого уровня Д x Ш, мм - Dimensions per each tray (L x W mm)</b>	-	460x340
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75 mm	75 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N	230V~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	6,7	3,2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)</b>	750 x 749 x 553	560 x 674 x 530
<b>Цифровая регулировка пара - Steam selector</b>	•	•
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	45	33



	GG4MIH	GG4M0H
	Конвекционная печь с функцией увлажнения <i>Convection oven + humidity</i>	Конвекционная печь с функцией увлажнения <i>Convection oven + humidity</i>
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75 mm	75 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N	400V 3N / 230V
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	6,7	3,3
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)</b>	750 x 749 x 553	750 x 749 x 553
<b>Ручная подача пара - Steam selector</b>	•	•
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	280°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	45	45



	GG43M0HX0	GG43M00X0	GG43M0HXG
	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>
<b>Кол-во уровней в комплекте - Quantity of trays included</b>	4 ШТ. / TRAYS	4 ШТ. / TRAYS	4 ШТ. / TRAYS
<b>Размеры каждого уровня Д x Ш, мм - Dimensions per each tray (L x W mm)</b>	460x340	460x340	460x340
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	230V ~	230V ~	230V ~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	3,1	3,1	3,2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	560 x 674 x 575	560 x 674 x 530	560 x 674 x 575
<b>Ручная подача пара - Steam selector</b>	•	-	•
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	280°C	280°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	32	28	32

Серийно Standard  Опционально Optional  Недоступно Not available -

ФУНКЦИИ	FUNCTION	D	MIH	MOH	MG	M/E
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C 270°C	30°C 280°C	30°C 280°C	30°C - 280°C	30°C - 280°C
X ECOSYSTEM Система автономной подачи воды и пара	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	-	-	-		
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	<b>AUTOMATIC COOKING</b>					
Количество программ	Program: possibility to memorize program	99	-	-	-	-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	3	-	-	-	-
X PREHEATING	X PREHEATING		-	-	-	-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>					
Реверсивные вентиляторы	REVERSING FANS			-	-	-
X POWER	X POWER					
<b>X DOUBLE Монтаж в колонну</b>	<b>X DOUBLE</b>					
Печей	X DOUBLE with ovens					
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers					
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	<b>OTHER FUNCTIONS</b>					
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time					
Освещение	LIGHTS	Галоген	Галоген	Галоген	Галоген	Галоген
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>TECHNICAL DETAILS</b>					
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass easy clean system					
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE					



DIH  
DIHXO



MIH  
MOH  
MOHXO



MOHEG



MOOE0  
MOOXO

**D** – Цифровое управление  
Digital control

**M** – Механическое управление  
Mechanical control

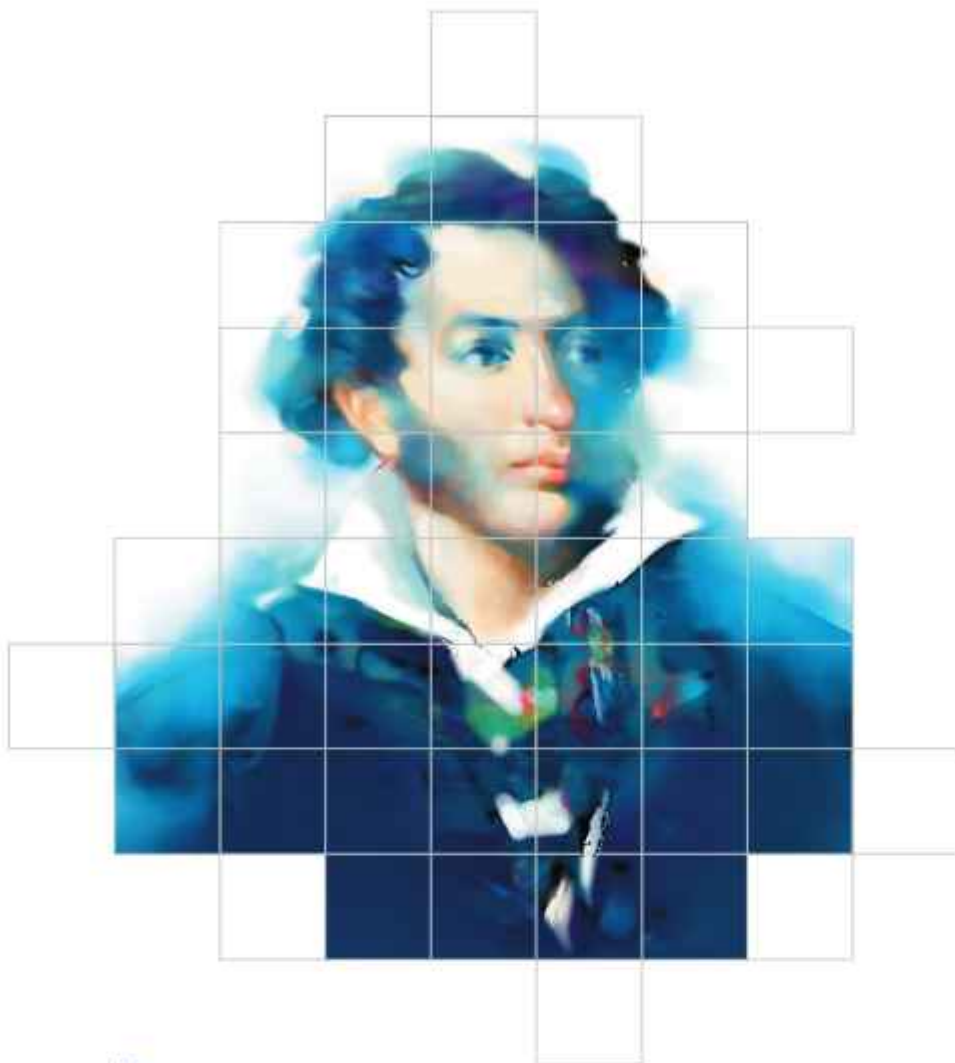
**I** – Двухнаправленный вентиляторов  
Bidirection fan

**H** – Контроль влажности  
Humidity control

**X** – Камера из нержавеющей стали  
Stainless steel chamber

**G** – Функция гриля  
Grill function





# PUSHKIN

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.**



*The line of proofers is ideally paired with **Alexsander Sergeevich Pushkin**, 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.*

# PUSHKIN

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

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



Цифровое управление.  
*Digital control.*



Ручное устройство управления.  
*Manual control.*





D



	PS812D	PS78D	PS68D
<b>Модель подходит для печи - Model suitable for oven</b>	CC04 - TL05 - CC06 TL07 - CC10 - TL12	GG4	GG43
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	12 TRAYS 600x400 - GN 1/1	8 TRAYS 600x400 - GN 1/1	8 TRAYS 460x340 - GN 2/3
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	230V ~	230V ~	230V ~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	2,4	2,4	1,2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	865 x 882 x 709	773 x 682 x 866	560 x 682 x 866
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	60°C	60°C	60°C
<b>Вес печи, кг - Prover weight (kg)</b>	46	35	26



M



	PS812M	PS78M	PS68M
<b>Модель подходит для печи - Model suitable for oven</b>	CC04 - TL05 - CC06 TL07 - CC10 - TL12	GG4	GG43
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	12 TRAYS 600x400 - GN 1/1	8 TRAYS 600x400 - GN 1/1	8 TRAYS 460x340 - GN 2/3
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	230V ~	230V ~	230V ~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	2,6	2,6	1,2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	865 x 882 x 709	775 x 682 x 866	560 x 682 x 866
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	60°C	60°C	60°C
<b>Вес печи, кг - Prover weight (kg)</b>	46	35	26

## ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



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



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



	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H2X
<b>Модель подходит для печи</b> <i>Model suitable for oven</i>	CC10 - TL12	CC10 - TL12	CC04-CC06-CC10 TL05-TL07-TL12	CC04-CC06-CC10 TL05-TL07-TL12
<b>Допустимая нагрузка</b> <i>Load Capacity</i>	-	6 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-
<b>Расстояние между уровнями</b> <i>Space between trays</i>	-	80 mm	80 mm	-
<b>Наружные разм. ШхГхВ, мм</b> <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
<b>Вес, кг - Weight (kg)</b>	15,6	24,6	22,6	12

### RTR20S

### RTR16S

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





	RS5360H8X	RS5360H8S	RS5360H5X	RS5360H5S	RS5360H3X	RS5360H2X
<b>Модель подходит для печи</b> <i>Model suitable for oven</i>	TR10DY0 - TR10DYC - TR06DY0 - TR06DYC - TR63DY0 - TR63DYC - TR10M0 - TR06M0 - TR63M0					
<b>Допустимая нагрузка</b> <i>Load Capacity</i>	-	7 TRAYS 460x340 GN 2/3	-	3 TRAYS 460x340 GN 2/3	-	-
<b>Расстояние между уровнями</b> <i>Space between trays</i>	-	80 mm	-	80 mm	-	-
<b>Наружные разм. ШхГхВ, мм</b> <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	530 x 610 x 800	530 x 610 x 800	530 x 610 x 500	530 x 610 x 500	530 x 610 x 300	530 x 610 x 170
<b>Вес, кг</b> - <i>Weight (kg)</i>	13	20	12	18	11	8

## TOLSTOY - TURGENEV

### РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS



**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



**TLG08**

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



**TLG09**

GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20  
GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20



**TLG10**

GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 40  
GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:40

**TLG11**

GN 2/3 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65  
GN 2/3 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65

**TLG12**

GN 2/3 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ  
GN 2/3 FRY GRID

**TLG13**

GN 2/3 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ  
GN 2/3 STAINLESS STEEL GRID

**TLG14**

GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 20  
GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:20

**TLG15**

GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40  
GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:40

**TLG16**

GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ  
ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 40  
GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:40

**TLG17**

GN 2/3 ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ В. 65  
GN 2/3 STAINLESS STEEL TRAY H:65

**TLG18**

GN 2/3 ПЕРФОРИРОВАННАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ  
НЕРЖ. СТАЛИ В. 65  
GN 2/3 PERFORATED STAINLESS STEEL TRAY H:65

## СНЕКНОВ

### 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

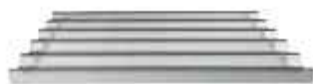
**CCB06**

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА  
600X400 CHROMED GRILL

# GOGOL

## РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS

В поисках лучшего  
The research of Excellence



**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



**KG86MWF2/ KG86MWF1**

TL05DY0 - TL05DYC - TL07DY0  
TL07DYC - TL12DY0 - TL12DYC  
TL05M - TL07M - TL12M0 - CC04DY0  
CC04DYC - CC06DY0 - CC06DYC  
CC10DY0 - CC10DYC - CC04M0  
CC06M0 - CC10M0

**KG53MWF2/ KG53MWF1**

TR10DY0 - TR10DYC  
TR06DY0 - TR06DYC  
TR063DY0 - TR063DYC  
TR10M0N - TR06M0N - TR063M0N

**Модель подходит для печи**  
Model suitable for oven

**Описание**  
Description

MWF2 - вытяжка оснащена угольными фильтрами  
MWF1 - вытяжка без угольных фильтров

**Система конденсации**  
Condensing system

ВОДА / WATER

ВОДА / WATER

**Наружные разм. ШxГxВ**  
Outside dim. WxDxH

867 x 852 x 323 mm

532 X 853 X 323 mm

**Мощность**  
Power

0,35 kW

0,3 kW

**Напряжение / Частота**  
Voltage / Frequency

230 V / 1N - 50 / 60 Hz

230 V / 1N - 50 / 60 Hz

**Серийная оснастка**  
Standard equipment

2 съёмных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж.  
стали 2-х скоростной двигатель  
2 stainless steel removable and washable anti grease filters 2 extraction speeds

**KG86MWF2/ KG86MWF1**



**CC10DYC**

**PS812M**

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ACCESSORIES FOR OVENS



**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*



**RC01**

МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 750 МЛ  
*DETERGENT 750 ML*



**RC05**

МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 5 КГ  
*DETERGENT 5 KG*

**RC01** МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ, 1 КГ  
*RADAX CLEANER*

**RC05** МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ, 5 КГ  
*RADAX CLEANER*

**RCA01** МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ, 1 КГ  
*RADAX CLEANER AUTO*

**RCA05** МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ, 5 КГ  
*RADAX CLEANER AUTO*

**RD05** СРЕДСТВО ДЛЯ ДЕКАЛЬЦИНАЦИИ, 5 КГ  
*RADAX DECALCER*

**ASCT** КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TOLSTOY - CHEKHOV  
*STACKING KIT FOR TOLSTOY - CHEKHOV*

**ASGG** КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ GOGOL 600X400 И 460X340-GN2/3  
*GOGOL OVEN STACKING KIT 600X400 & 460X340-GN2/3*

**ASTR** КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TURGENEV  
*STACKING KIT FOR TURGENEV*

**1054215r** КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПАРОКОНВЕКТОМАТА TOLSTOY/CHEKHOV НА ШОКЕР POLAIR



**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*



**RADAX** оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию продукции без предварительного уведомления.  
*RADAX reserves the right to make changes in the design, appearance and set of equipment without prior notice.*

# Создайте собственную конфигурацию оборудования

*Create your own configuration*

Для вашего удобства на сайте **radaxovens.ru** реализован сервис «**Конфигуратор**».


С его помощью вы легко сможете подобрать необходимый комплект оборудования, отвечающий вашим задачам и подходящий по габаритам для вашего помещения.

*For your convenience on the website **radaxovens.ru** the «**Configurator**» service is implemented. With its help, you can easily pick up the necessary set of equipment that meets your tasks and is suitable in size for your room.*



Попробуйте  
прямо сейчас!  
*Try it right now!*





**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) 937-64-07 доб.1028  
**E-mail:** [info@radaxovens.ru](mailto:info@radaxovens.ru)



[radaxovens.ru](http://radaxovens.ru)