

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.

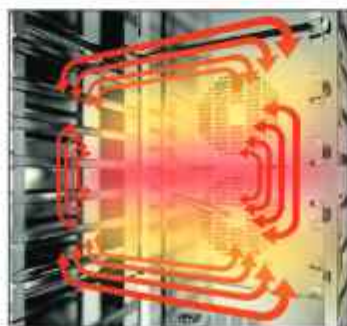
Thanks to an advanced system of electrical resistors with very high power and low consumption.



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.



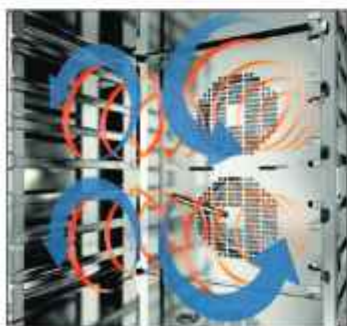
Maximum cooking uniformity and excellent results in all loading conditions.

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



**Равномерная вентиляция
камеры.**

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



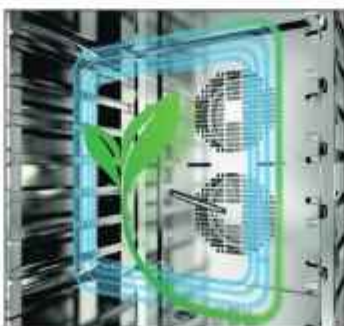
**Complete uniformity of ventilation
in all areas of the oven.**

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 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.*



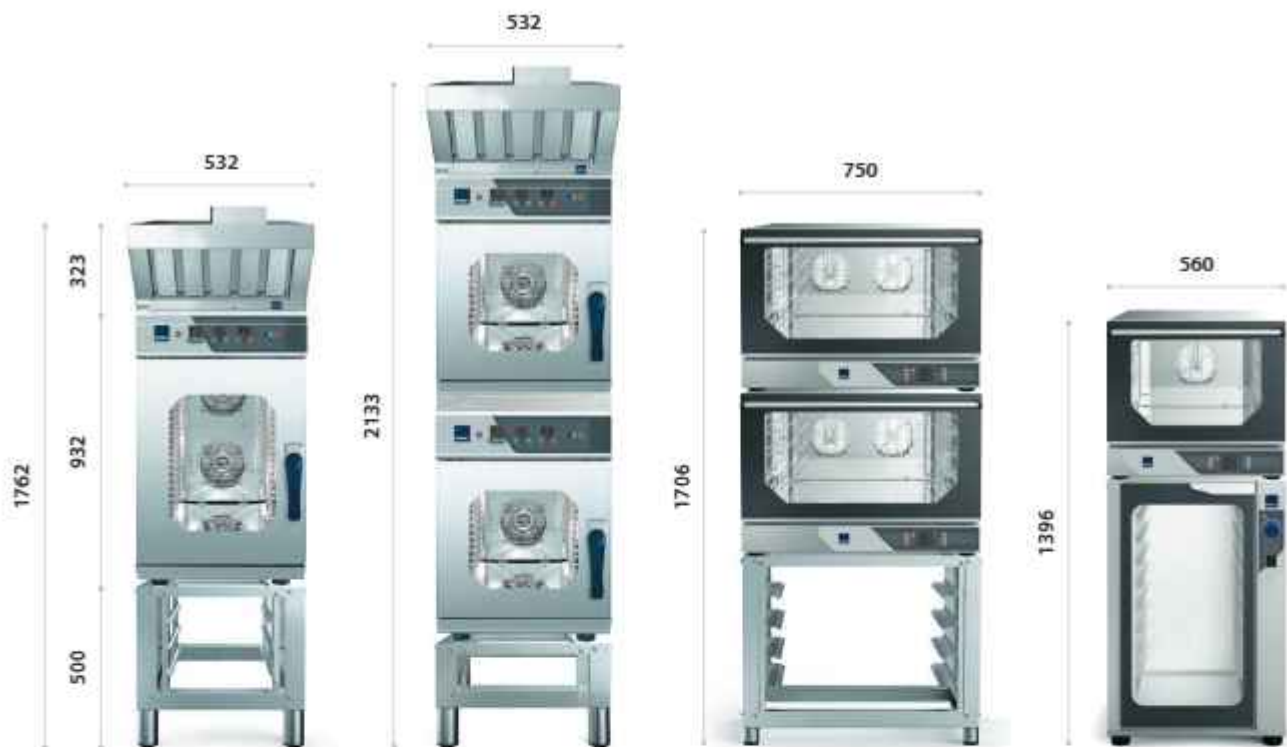
**12 GN1/1 +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА**



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



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

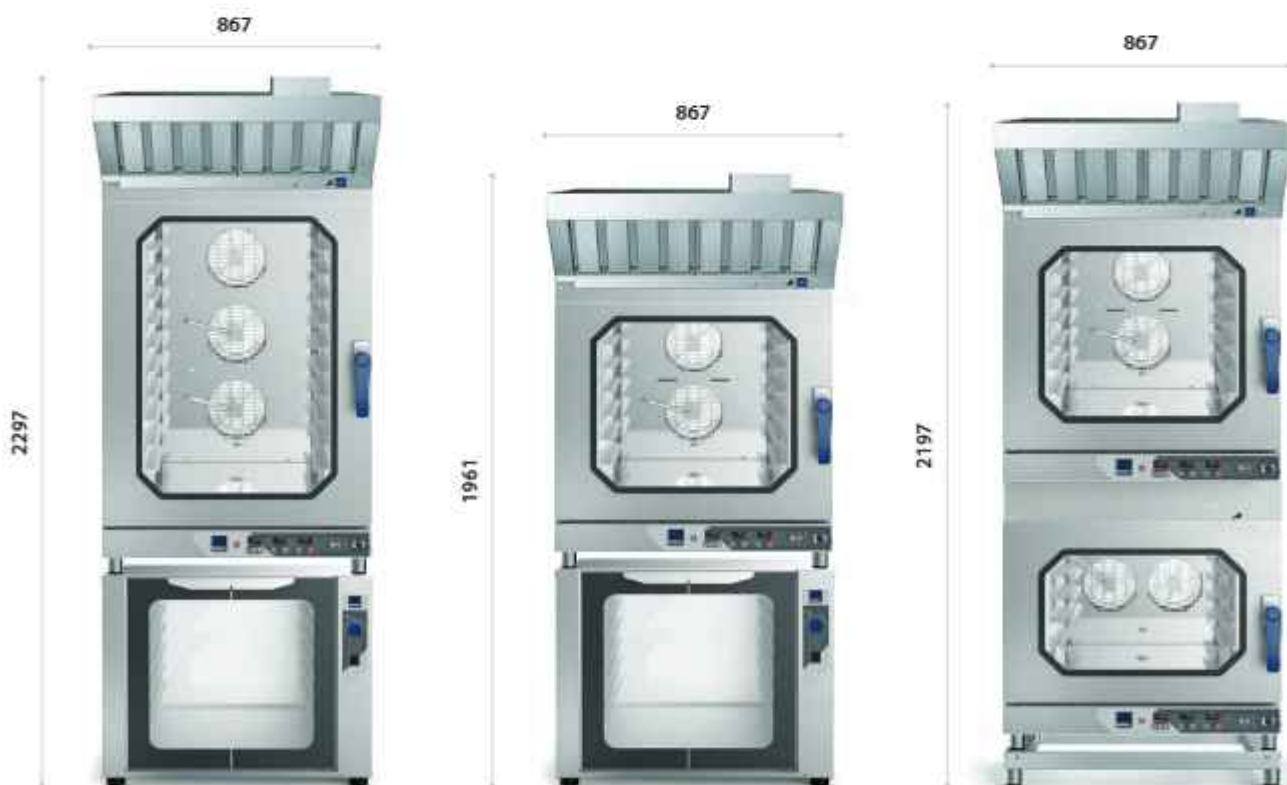


10 GN1/1 +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА

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

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

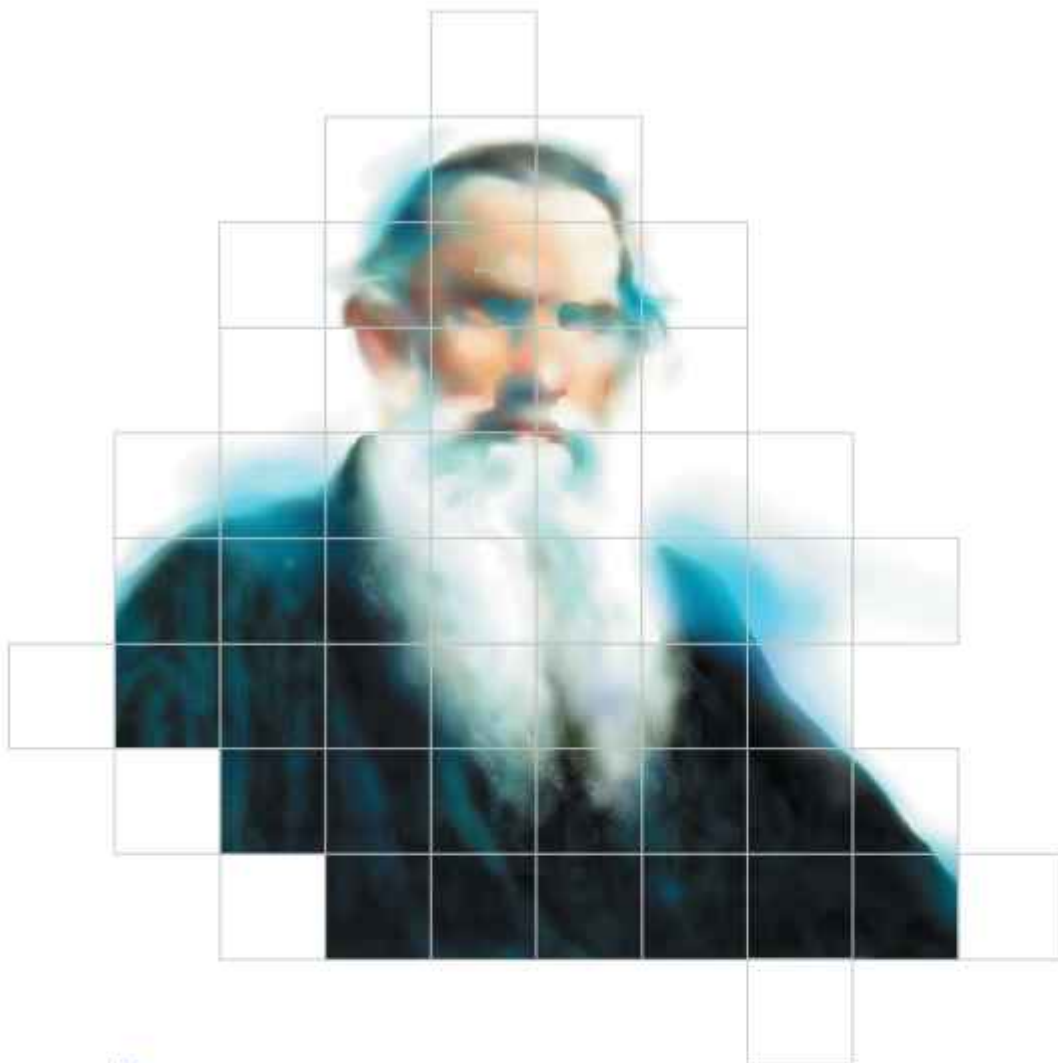
4 600x400 +
РАССТОЙКА



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		◆	-
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES			
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆	-
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆	-
X CLEAN Автоматическая мойка	X CLEAN		◇	-
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING			
Количество программ	Recipe Book	99	◆	-
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆	-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	◆	-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER			
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆	◆
X DOUBLE Монтаж в колонну	X DOUBLE			
Пароконвектоматов	X DOUBLE with ovens		◇	◇
Шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇	◇
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇	◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS			
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆	◆
Освещение	Lights	Галогеновое	◆	Галогеновое
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS			
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/C

MO



DYC /DY0



MO

- DY0** – 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*
Вместимость уровней - Tray capacity	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
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	12,4	6,3	5,3
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	532 x 915 x 932	532 x 915 x 748	532 x 740 x 748
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C	270°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	90	72	63

* Модель со встроенной системой самоочистки

* Automatic clean system integrated



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

		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 - 260°C	◆	30°C - 280°C ◆
Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	Delta T cooking with X CORE		◆	-
X CORE Термощуп	X CORE		◆	-
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES			
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆	-
X CLEAN Автоматическая мойка	X CLEAN		◆	-
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING			
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	◆	-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER			
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆	◆
X DOUBLE Монтаж в колонну	X DOUBLE			
Печей	X DOUBLE with ovens		◆	◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS			
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆	◆
Освещение	Lights	LED	◆	LED ◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS			
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

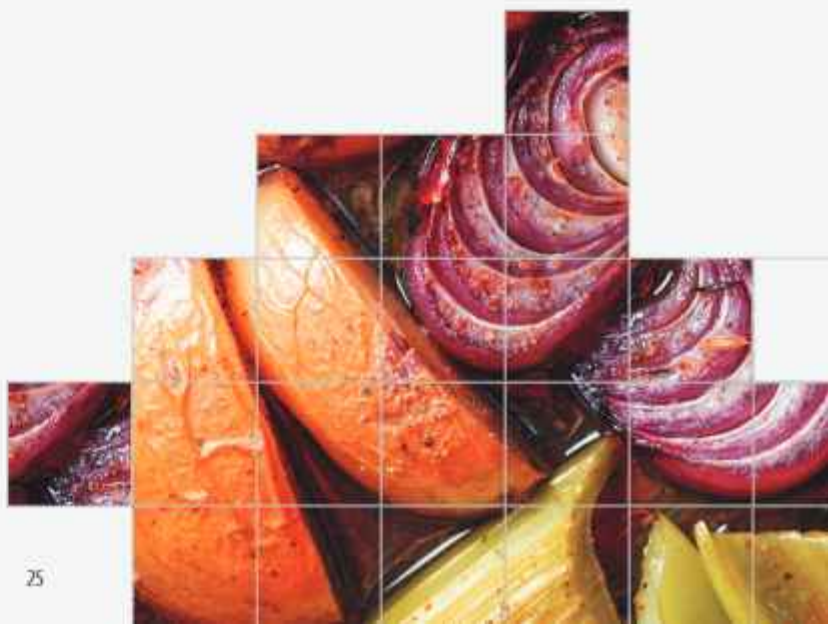


Mo

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
PATISSERIE 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

Вместимость уровней - Tray capacity	16 600x400	10 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm
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)	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



CC16M0/M0V**

CC06DYC* / CC06DY0

CC06M0

Вместимость уровней - Tray capacity	16 600x400	6 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	80 mm	80 mm	80 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	28,5	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



CC04DYC* / CC04DY0

CC04M0

Вместимость уровней - Tray capacity	4 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	80 mm	80 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

ФУНКЦИИ	FUNCTION	Серийно / Стандартно			
		Standard	Optional	Not available	Standard
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		◇		-
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES				
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆		-
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆		-
X CLEAN Автоматическая мойка	X CLEAN		◇		-
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
Количество программ	Recipe Book	99	◆		-
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆		-
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	◆		-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆		◆
X DOUBLE Монтаж в колонну	X DOUBLE				
Печей	X DOUBLE with ovens		◇		◇
Шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇		◇
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇		◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆
Освещение	Lights	Галогеновое	◆	Галогеновое	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
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/C Mo/MV



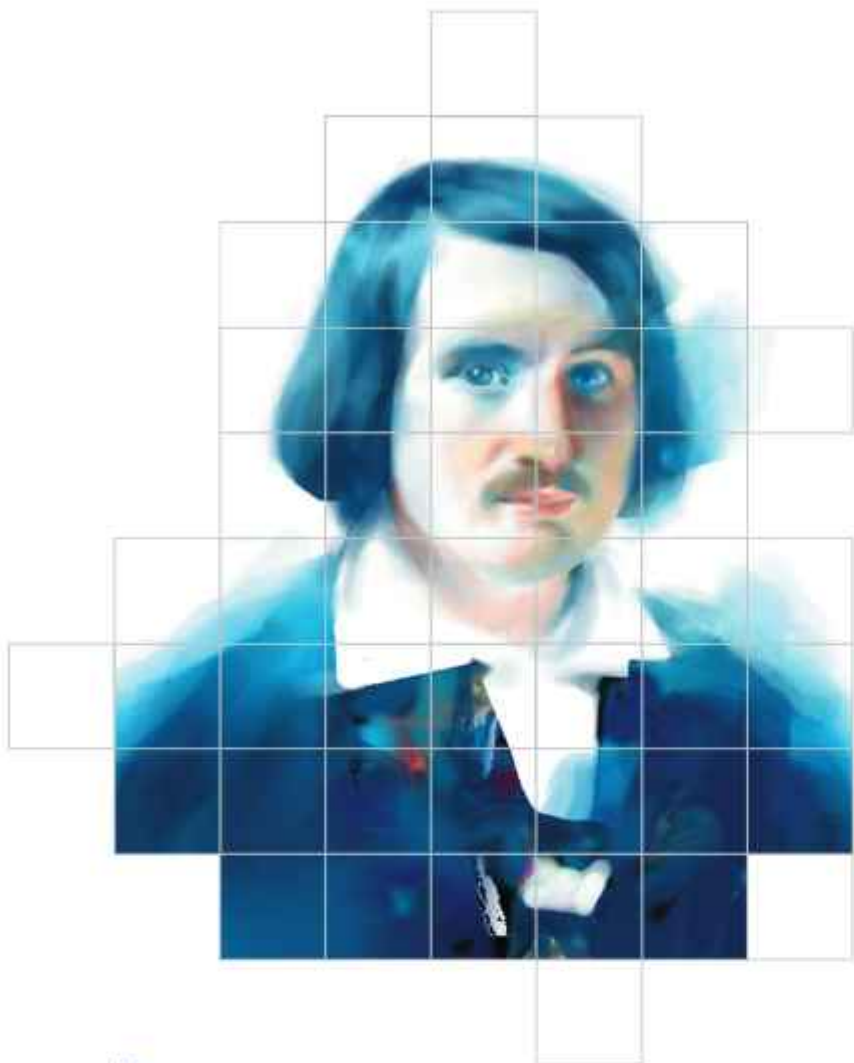
DY0 /DY0



Mo

- DY0** – цифровая панель, ручная мойка
digital panel, hand wash
- DY0** – 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





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 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
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>
Вместимость уровней - Tray capacity	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 ШТ. / TRAYS 460x340
Кол-во уровней в комплекте - Quantity of trays included	-	4 ШТ. / TRAYS
Размеры каждого уровня Д x Ш, мм - Dimensions per each tray (L x W mm)	-	460x340
Расстояние между уровнями - Distance between tray	75 mm	75 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N	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
Цифровая регулировка пара - Steam selector	•	•
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°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 уровней - Tray capacity	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	75 mm	75 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N	400V 3N / 230V
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
Ручная подача пара - Steam selector	•	•
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	280°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	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>
Кол-во уровней в комплекте - Quantity of trays included	4 ШТ. / TRAYS	4 ШТ. / TRAYS	4 ШТ. / TRAYS
Размеры каждого уровня Д x Ш, мм - Dimensions per each tray (L x W mm)	460x340	460x340	460x340
Расстояние между уровнями - Distance between tray	75 mm	75 mm	75 mm
Напряжение - Voltage	230V ~	230V ~	230V ~
Мощность, кВт - Power (kW)	3,1	3,1	3,2
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	560 x 674 x 575	560 x 674 x 530	560 x 674 x 575
Ручная подача пара - Steam selector	•	-	•
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	280°C	280°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	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					
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING					
Количество программ	Program: possibility to memorize program	99				
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	3				
X PREHEATING	X PREHEATING					
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER					
Реверсивные вентиляторы	REVERSING FANS					
X POWER	X POWER					
X DOUBLE Монтаж в колонну	X DOUBLE					
Печей	X DOUBLE with ovens					
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers					
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS					
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time					
Освещение	LIGHTS	Галоген	Галоген	Галоген	Галоген	Галоген
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS					
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



MOOEO
MOOXO

D – Цифровое управление
Digital control

M – Механическое управление
Mechanical control

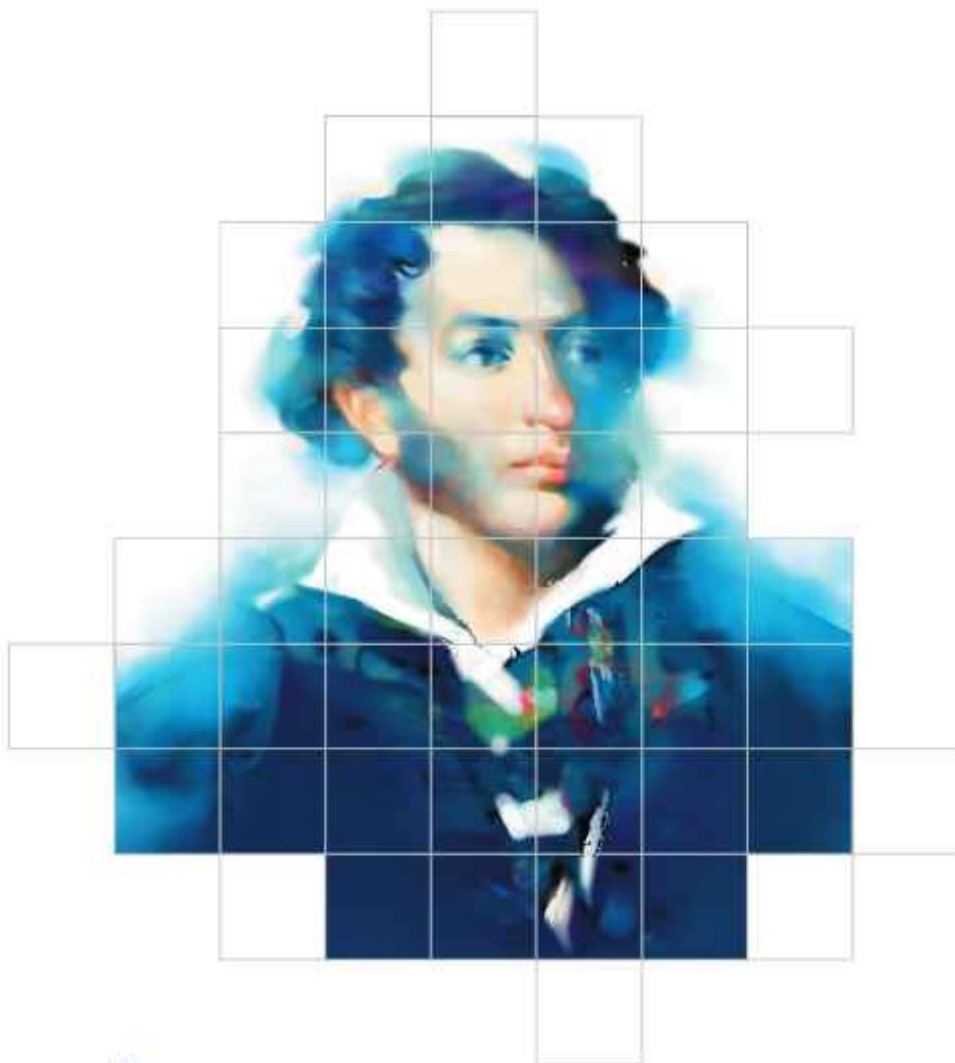
I – Двухнаправленный вентилятор
Bidirection fan

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



M



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

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 уровнями <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 уровнями <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	RS8677H2X
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 уровнями <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 уровнями <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





	RS5360H8X	RS5360H8S	RS5360H5X	RS5360H5S	RS5360H3X	RS5360H2X
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TR10DY0 - TR10DYC - TR06DY0 - TR06DYC - TR63DY0 - TR63DYC - TR10M0 - TR06M0 - TR63M0					
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	-	7 TRAYS 460x340 GN 2/3	-	3 TRAYS 460x340 GN 2/3	-	-
Расстояние между уровнями <i>Space between trays</i>	-	80 mm	-	80 mm	-	-
Наружные разм. ШхГхВ, мм <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
Вес, кг - <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



radaxovens.ru