



Хлебопекарные печи

Bakery ovens

I
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, российского опыта и практичности.** Это предпринимательский проект, сочетающий в себе техническую силу и творческую энергию, инновационные технологии и элегантный стиль.

Сила 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.



Технологии наших печей

The technology of our ovens



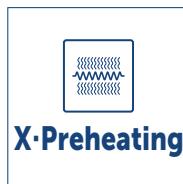
Рекордно быстрое время нагрева.

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



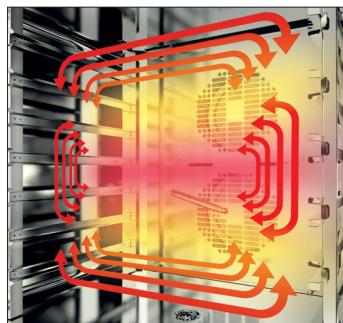
Record times for temperature and precision in maintenance during the cooking cycle.

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



Камера всегда готова к работе.

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



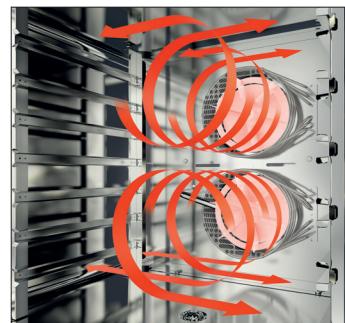
The cooking chamber is always ready to use.

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.



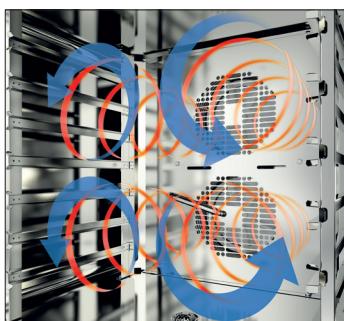
Maximum cooking uniformity and excellent results in all loading conditions.

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.



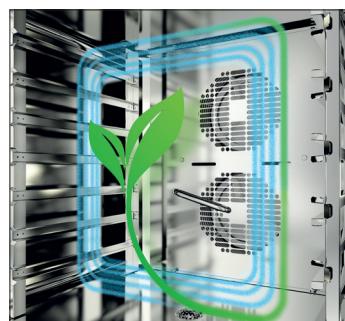
Complete uniformity of ventilation in all areas of the oven.

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 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.

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, моющих средств и времени.

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



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.



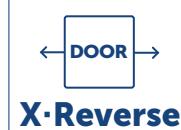
Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии.

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 proving.



Оптимизация рабочего пространства.

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



Optimised spaces, greater efficiency.

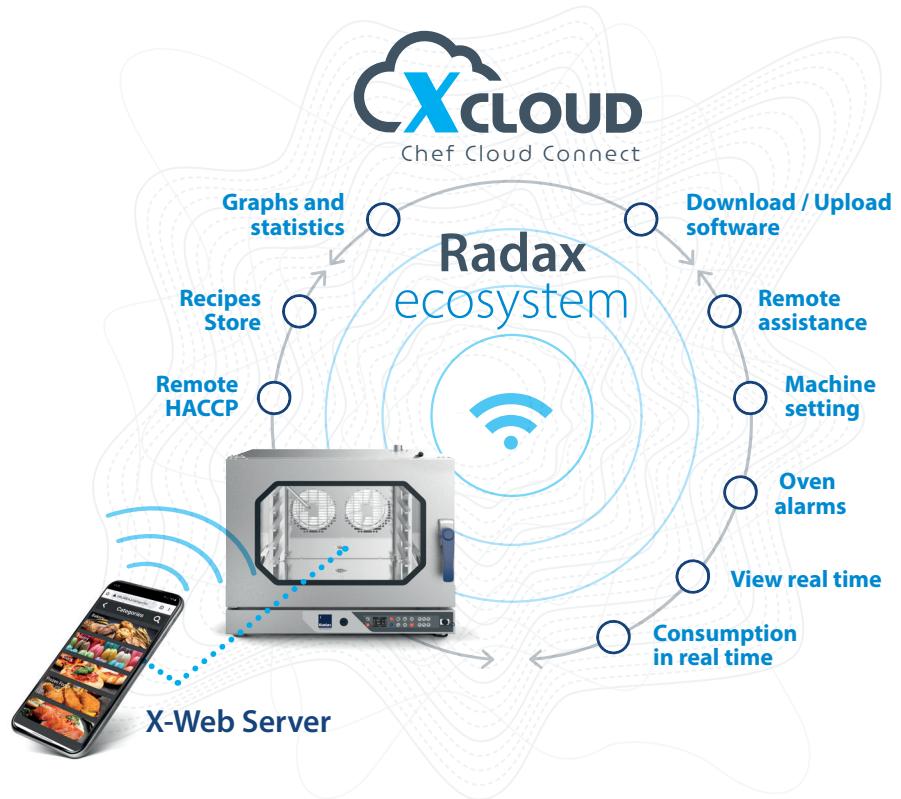
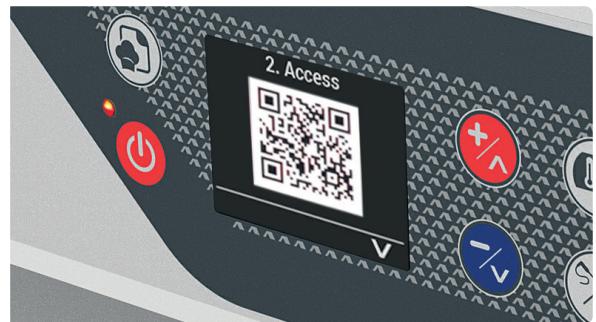
An intelligent system allows the opening of the furnace door also from left to right favouring a more practical and effective organisation of the work spaces.

X-Cloud интеллектуальная система, которая всегда в работе.

X-Cloud, an intelligent oven system which is always connected.

Как любое современное поколение печей, печи BLOK & Chehov поддерживают подключение к Wi-Fi, X-Web-сервер и X-Cloud внутри оптимизированной экосистемы RADAX, которая позволяет пользователям полностью и быстро управлять рецептами с помощью смартфона или планшета. X-Data гарантирует высочайшие стандарты функциональности и надежности. Управляемая технология постоянно отслеживает и совершенствует процедуры приготовления пищи, а подключение к X-Cloud позволяет удаленно оказывать помощь и осуществлять техническое обслуживание.

As a new ovens generation BLOK & CHEKHOV carries Wi-Fi connection, X-Web Server and X-Cloud inside an optimized RADAX ecosystem which allows the users a complete and fast recipe management via smartphone or tablet. The highest standards of functionality and reliability are guaranteed by X-Data. Driven technology constantly monitors and improves cooking procedures, and the connection with the X-Cloud allows both remote assistance and maintenance.







BLOK

Эксклюзивная линейка для
пекарен супермаркетов

Exclusive range for Supermarket Bakeries

Выражение передовых технологий, печи **BLOK** — это идеальный выбор для сетей супермаркетов, они упрощают работу и гарантируют высочайший уровень производительности и безопасности благодаря новой touch screen панель управления 7"дюймовым экраном и 250 программами.

Эти печи нового поколения обеспечивают равномерное выпекание, превосходное поднятие теста, отличный аромат, максимальную точность и рекордное время готовки.

Они позволяют профессионалам в пекарском деле, стремящимся к совершенству, а также менее опытным пользователям легко добиваться высочайшего качества!



BLOK ovens represent the pinnacle of advanced technology, simplifying kitchen work while ensuring top-tier performance and safety, thanks to a new 7" capacitive touch control system with 250 programmable settings. These new-concept ovens provide uniform baking, perfect leavening, excellent fragrance, unmatched precision, and exceptionally fast baking times. The **BLOK** range also offers a smart 2.4" LCD display option with 100 programmable settings, 6 of which can be configured as "fast selection programs". **BLOK** ovens are designed to help both bakery professionals striving for perfection and less experienced users achieve top-quality results effortlessly, making them ideal for supermarkets, bakery shop's, pastry shop's.

В поисках лучшего
The research of Excellence



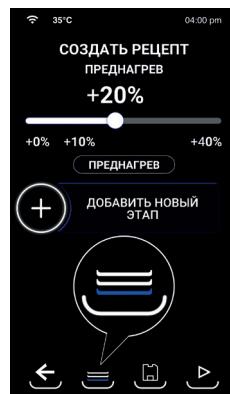


TOUCH SCREEN ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 7"

Control with 7" capacitive touch control.



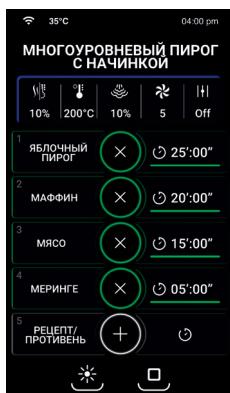
Домой
Home



Загрузка 1 уровень/ 1/2 /Полная
Loading Quantity
1 Tray / Halfload / Full load



Обычный режим
Routine



Мультитаймер
Multilevel



Мойка
Washing



Быстрый старт
Fast start



ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С LCD ДИСПЛЕЕМ 2.4".

Control with 2.4" LCD display.



Регулятор температуры
Temperature selector



Меню/Настройки
Menu / Settings



6-скоростная программа
6-speed program



Селектор термощупа
Регулятор времени (Таймер)
Core probe selector
Time selector



Назад/Вкл | Выкл
Back / On | Off



Регулятор пара
Steam selector



Кнопка увеличения/вверх
Increase Button/Up



USB
USB



Регулировка с 5 скоростями
5 Speed regulation



Кнопка уменьшения
Decrease Button/Up



Цикл приготовления
Cooking cycle



Старт/Стоп
Start/Stop

BLOK

Все модели с 10-скоростным регулированием.

All models with 10 speed regulation.



	BL05TSCLU	BL10TSCLU
Вместимость лотков - Tray capacity	5 600 x 400	10 600 x 400
Расстояние между лотками - Distance between tray	80 mm	80 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	9,5kW	16,1kW
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	790 x 1026 x 783	790 x 1077 x 1263
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	92	134

Модель со встроенной системой самоочистки - *Automatic clean system integrated*



Печи для тележки / Ovens for trolley:
TRSG156040 - TRSG556040

	BL05TSCLT	BL10TSCLT
Вместимость лотков - Tray capacity	5 600 x 400	10 600 x 400
Расстояние между лотками - Distance between tray	75 mm	84 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	9,5kW	16,1kW
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	790 x 1026 x 783	790 x 1077 x 1263
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	92	134

Модель со встроенной системой самоочистки - *Automatic clean system integrated*

Серийно
Standard

◆ | Опционально
Optional

◇ | Недоступно
Not available

		CLU / CLT
РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING	
Конвекционное приготовление	<i>Convection cooking</i>	30°C - 260°C ◆
X ECOSYSTEM	<i>X ECOSYSTEM</i>	30°C - 230°C ◆
Пар	<i>Steaming</i>	30°C - 130°C ◆
X DRY	<i>X DRY</i>	30°C - 260°C -
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	<i>Delta T cooking with X CORE</i>	◆
X CORE	<i>X CORE</i>	◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES	
Автоматическая программа чистки в ночное время	<i>Overnight automatic cleaning program</i>	◆
Автоматическое охлаждение	<i>Automatic Cooling</i>	◆
X CLEAN	<i>X CLEAN</i>	◆
Ручной душ	<i>Manual shower</i>	◇
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING	
КНИГА РЕЦЕПТОВ	<i>Recipe Book</i>	250 programs ◆
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	<i>Overnight Cooking</i>	◆
Циклы приготовления на каждую программу	<i>Cooking cycles for each program</i>	n°10 ◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	
X EQUAL	<i>X EQUAL</i>	◆
Скорости вентилятора	<i>Fan speeds</i>	n°10 ◆
X DOUBLE	X DOUBLE	
X DOUBLE печей	<i>X DOUBLE with ovens</i>	◇
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	<i>X DOUBLE with blast chillers</i>	◇
X DOUBLE расстойчных камер	<i>X DOUBLE with proofers</i>	◇
X DOUBLE подставок	<i>X DOUBLE with stand</i>	◇
CONNECTION	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
USB	<i>USB</i>	◆
WI-FI	<i>WI-FI</i>	◆
X-CLOUD	<i>X-CLOUD</i>	◆
X-Web-Server	<i>X-Web-Server</i>	-
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS	
Режим продолжения работы до выключения	<i>Infinity time</i>	◆
Единица измерения температуры °F или °C	<i>Unit of temperature: F° or C°</i>	◆
ОСВЕЩЕНИЕ	<i>Lights</i>	LED ◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS	
Система легкой очистки внутреннего стекла	<i>Internal glass with easy clean system</i>	◆
X SAFE	<i>X SAFE</i>	◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	<i>External connection for core probe</i>	◆
Цифровая регулировка инъекции воды	<i>Digital water injection control</i>	◆
X REVERSE Дверь	<i>X REVERSE door</i>	-



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



	RS7984H8S	RS7984H7S	S24012
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	BL05TSCLU	BL10TSCLU	BL10TSCLT
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	7 600 x 400	6 600 x 400	-
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	80 mm	80 mm	-
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	790 x 840 x 800	790 x 840 x 700	790 x 869 x 170
Вес, кг - Weight (kg)	25	23,3	12

ПОДСТАВКА С БАКОМ ПОД МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО STAND WITH DETERGENT



	S24006	S24010
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	BL05TSCLU - BL10TSCLU	BL05TSCLT
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	7 600 x 400	3 600 x 400
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	90 mm	90 mm
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	790 x 869 x 901	790 x 869 x 491
Вес, кг - Weight (kg)	46	45,4

ТЕЛЕЖКИ TROLLEYS



	TRSG156040	TRSG556040
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	BL05TSCLT + BL10TSCLT	BL05TSCLT + BL05TSCLT
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	10+5 600x400	5+5 600x400
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	Upper 5/75 mm Lower 10/84 mm	Upper / Lower 5/75 mm
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	584 x 767 x 2107	584 x 767 x 1991
Вес, кг - Weight (kg)	73,1 kg	68,8 kg
Модель подходящая под подставку <i>Model suitable with stand</i>	S24012	S24010
Модель подходящая под зонт <i>Model suitable with hood</i>	KG79MDF2	KG79MDF2



KG79MWF2
WITH CARBON FILTER

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

BL05TSCLU - BL10TSCLU

Описание
Description

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ
STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD

Система конденсации
Condensing system

ВОДА / WATER

Наружные разм. ШxГxВ
Outside dim. WxDxH

792 x 772 x 434

Мощность - Power

0,3 kW

Напряжение / Частота
Voltage / Frequency

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

Серийная оснастка
Standard equipment

2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель
2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006
Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006

Старт с этапа готовки - Start with cooking cycle

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ДЛЯ ДВУХ ПЕЧЕЙ
С ЗАСЛОНКОЙ ДЛЯ КАЖДОЙ ПЕЧИ
CONDENSATION HOOD FOR 2 OVENS
WITH DOUBLE CHIMNEY



KG79MDF2
WITH CARBON FILTER

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

BL05TSCLT - BL10TSCLT

Описание
Description

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ
STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD

Система конденсации
Condensing system

ВОДА / WATER

Наружные разм. ШxГxВ
Outside dim. WxDxH

792 x 772 x 434

Мощность - Power

0,3 kW

Напряжение / Частота
Voltage / Frequency

220-240V 1N~
50 / 60 Hz

Серийная оснастка
Standard equipment

2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель
2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds
Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006
Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006

Старт с этапа готовки - Start with cooking cycle



KG79MWF2



BL05TSCLU

BL05TSCLT

BL05TSCLT

S24006

KG79MDF2



S24010







Все модели с 5-скоростным
регулированием.

All models with 5 speed
regulation.



BL10DGCLU

Вместимость лотков - <i>Tray capacity</i>	10 600x400 GN 1/1
Расстояние между лотками - <i>Distance between tray</i>	80 mm
Частота, Гц - <i>Frequency (Hz)</i>	50/60
Напряжение - <i>Voltage</i>	380-415V 3N~
Мощность, кВт - <i>Power (kW)</i>	15,8
Размеры печи ШxГxВ, мм - <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	987 x 916 x 1170
Макс. температура приготовления - <i>Max cooking temperature</i>	260°C
Вес печи, кг - <i>Oven weight (kg)</i>	135

Модель со встроенной системой самоочистки - *Automatic clean system integrated*



BL05DGCLU

Вместимость лотков - <i>Tray capacity</i>	5 600x400 GN 1/1
Расстояние между лотками - <i>Distance between tray</i>	106 mm
Частота, Гц - <i>Frequency (Hz)</i>	50
Напряжение - <i>Voltage</i>	380-415V 3N~
Мощность, кВт - <i>Power (kW)</i>	10,4
Размеры печи ШxГxВ, мм - <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	987 X 916 X 834
Макс. температура приготовления - <i>Max cooking temperature</i>	260°C
Вес печи, кг - <i>Oven weight (kg)</i>	98

Модель со встроенной системой самоочистки - *Automatic clean system integrated*

Серийно
Standard◆ Опционально
Optional◇ Недоступно
Not available

			DGCLU
РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		
Конвекционное приготовление	<i>Convection cooking</i>	30°C - 260°C	◆
X ECOSYSTEM	<i>X ECOSYSTEM</i>	30°C - 230°C	◆
Пар	<i>Steaming</i>	30°C - 130°C	◆
X DRY	<i>X DRY</i>	30°C - 260°C	—
Приготовление в режиме Дельта Тс термошупом	<i>Delta T cooking with X CORE</i>		◆
X CORE	<i>X CORE</i>		◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES		
Автоматическая программа чистки в ночное время	<i>Overnight automatic cleaning program</i>		◆
Автоматическое охлаждение	<i>Automatic Cooling</i>		◆
X CLEAN	<i>X CLEAN</i>		◆
Ручной душ	<i>Manual shower</i>		◆
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING		
КНИГА РЕЦЕПТОВ	<i>Recipe Book</i>	100 programs	◆
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	<i>Overnight Cooking</i>		◆
Циклы приготовления на каждую программу	<i>Cooking cycles for each program</i>	n°6	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER		
X EQUAL	<i>X EQUAL</i>		◆
Скорости вентилятора	<i>Fan speeds</i>	n°5	◆
X DOUBLE	X DOUBLE		
X DOUBLE печей	<i>X DOUBLE with ovens</i>		◆
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	<i>X DOUBLE with blast chillers</i>		◆
X DOUBLE расстойочных камер	<i>X DOUBLE with proofers</i>		◆
X DOUBLE подставок	<i>X DOUBLE with stand</i>		◆
CONNECTION	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	<i>USB</i>		◆
WI-FI	<i>WI-FI</i>		◆
X-CLOUD	<i>X-CLOUD</i>		◆
X-Web-Server	<i>X-Web-Server</i>		◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS		
Режим продолжения работы до выключения	<i>Infinity time</i>		◆
Единица измерения температуры °F или °C	<i>Unit of temperature: F° or C°</i>		◆
ОСВЕЩЕНИЕ	<i>Lights</i>	HALOGEN	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS		
Система легкой очистки внутреннего стекла	<i>Internal glass with easy clean system</i>		◆
X SAFE	<i>X SAFE</i>		◆
Наружный разъем для 2-го термошупа	<i>External connection for core probe</i>		◆
Цифровая регулировка инъекции воды	<i>Digital water injection control</i>		◆
X REVERSE Дверь	<i>X REVERSE door</i>		—



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



RS9880H8S

RS9880H7S

Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	BL10DGCL - BL05DGCL	
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	7 600x400 - GN 1/1	6 600x400 - GN 1/1
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>		80 mm
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	984 x 807 x 800	984 x 807 x 700
Вес, кг - Weight (kg)	26	24,6

ПОДСТАВКА С БАКОМ ПОД МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО STAND WITH DETERGENT



RS9374H9SPC4

Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	BL10DGCL - BL05DGCL	
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	7 600x400	
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>		90 mm
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	983,5 x 738 x 898	
Вес, кг - Weight (kg)	22	

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



KG86MWFSPEC5

Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	BL10DGCL - BL05DGCL	
Описание <i>Description</i>	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD	
Система конденсации <i>Condensing system</i>	ВОДА / WATER	
Наружные разм. ШxГxВ <i>Outside dim. WxDxH</i>	983,5 x 892 x 323 mm	
Мощность - Power	0,3 kW	
Напряжение / Частота <i>Voltage / Frequency</i>	220-240V 1N~	
	50 / 60 Hz	
Серийная оснастка <i>Standard equipment</i>	2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006	

KG86MWFSPC5

BL10DGCLU

RS9374H9SPC4



СНЕКНОВ

Классическая линейка для пекарен

Classic range for Bakeries

FOOD TECHNOLOGY

Radax



Чтобы сделать **СНЕКНОВ** еще более эффективным и приближенным к потребностям профессионалов кухни, используется новая цифровая система управления со 100 программами, 6 из которых можно установить в качестве "**избранных**".

Организация повседневной жизни, качество приготовления блюд и время стандартизированы: упрощенное и интерактивное управление было разработано таким образом, чтобы даже те, кто не является профессиональным поваром, могли легко работать, руководствуясь интуитивно понятными изображениями и значками.

*To make **СНЕКНОВ** even more efficient and closer to the needs of kitchen professionals is the new digital control system with 100 programs, 6 of which can be set as "**fast selection programs**".*

The daily routine organization, cooking quality and the time are standardized: a simplified and interactive control has been designed to allow even those who are not professional chefs to operate easily, guided by intuitive images and icons.



Регулятор температуры
Temperature selector



Меню/Настройки
Menu / Settings



6-скоростная программа
6-speed program



Селектор термомпуза
Регулятор времени (Таймер)
Core probe selector
Time selector



Назад/Вкл | Выкл
Back / On | Off



Регулятор пара
Steam selector



Кнопка увеличения/вверх
Increase Button/Up



USB
USB



Регулировка с 5 скоростями
5 Speed regulation



Кнопка уменьшения
Decrease Button/Up



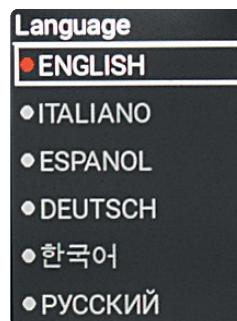
Цикл приготовления
Cooking cycle



Старт/Стоп
Start/Stop

Преимущества и технология

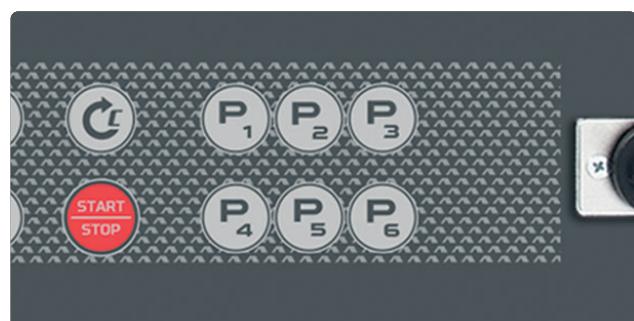
Benefits and technology



Многоязычное управление
Multilingual control



100 Рецептов с названием и картинкой
100 Recipes with name and picture



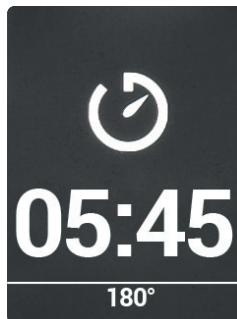
6-скоростная программа
6-speed program



Контроль влажности в камере
Humidity chamber control



Автоматическая расстойка и выпечка
Automatic proofing and baking



Приготовление пищи ночью
/ отложенный запуск
Overnight cooking / delayed start



5 скоростей вентилятора для всех операций
приготовления пищи
5 speeds for all cooking operations



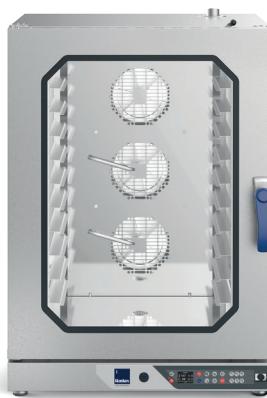
мультитаймер
MULTI TIMER cooking

Все модели с 5-скоростным регулированием.

All models with 5 speed regulation.



DGC / DG0 / DGD



CC10DGC* / CC10DG0

CC10DGD**

Вместимость лотков - <i>Tray capacity</i>	10 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между лотками - <i>Distance between tray</i>	80 mm	80 mm
Частота, Гц - <i>Frequency (Hz)</i>	50/60	50/60
Напряжение - <i>Voltage</i>	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - <i>Power (kW)</i>	15,7	15,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
Макс. температура приготовления - <i>Max cooking temperature</i>	260°C	260°C
Вес печи, кг - <i>Oven weight (kg)</i>	131	131

* Модель со встроенной системой самоочистки

* Automatic clean system integrated

** С ручным душем

** With manual shower



CC06DGC* / CC06DG0

CC06DGD**

Вместимость лотков - <i>Tray capacity</i>	6 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между лотками - <i>Distance between tray</i>	80 mm	80 mm
Частота, Гц - <i>Frequency (Hz)</i>	50/60	50/60
Напряжение - <i>Voltage</i>	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
Мощность, кВт - <i>Power (kW)</i>	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
Макс. температура приготовления - <i>Max cooking temperature</i>	260°C	260°C
Вес печи, кг - <i>Oven weight (kg)</i>	98	98



CC04DGC* / CC04DG0

CC04DGD**

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

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

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		MANUAL COOKING		DGC / DGO	DGD
Конвекционное приготовление	<i>Convection cooking</i>	30°C - 260°C	◆	30°C - 260°C	◆
X ECOSYSTEM	<i>X ECOSYSTEM</i>	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	<i>Steaming</i>	30°C - 130°C	◆	30°C - 130°C	◆
X DRY	<i>X DRY</i>	30°C - 260°C	-	30°C - 260°C	-
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	<i>Delta T cooking with X CORE</i>		◆		◆
X CORE	<i>X CORE</i>		◆		◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		SPECIAL CYCLES			
Автоматическая программа чистки в ночное время	<i>Overnight automatic cleaning program</i>		◆		◆
Автоматическое охлаждение	<i>Automatic Cooling</i>		◆		◆
X CLEAN	<i>X CLEAN</i>		◆		◆
Ручной душ	<i>Manual shower</i>		◆		◆
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		AUTOMATIC COOKING			
КНИГА РЕЦЕПТОВ	<i>Recipe Book</i>	100 programs	◆	100 programs	◆
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	<i>Overnight Cooking</i>		◆		◆
Циклы приготовления на каждую программу	<i>Cooking cycles for each program</i>	n°6	◆	n°6	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER			
X EQUAL	<i>X EQUAL</i>		◆		◆
Скорости вентилятора	<i>Fan speeds</i>	n°5	◆	n°5	◆
X DOUBLE		X DOUBLE			
X DOUBLE печей	<i>X DOUBLE with ovens</i>		◆		◆
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	<i>X DOUBLE with blast chillers</i>		◆		◆
X DOUBLE расстойочных камер	<i>X DOUBLE with proofers</i>		◆		◆
X DOUBLE подставок	<i>X DOUBLE with stand</i>		◆		◆
CONNECTION		ПОДКЛЮЧЕНИЕ			
USB	<i>USB</i>		◆		◆
WI-FI	<i>WI-FI</i>		◆		◆
X-CLOUD	<i>X-CLOUD</i>		◆		◆
X-Web-Server	<i>X-Web-Server</i>		◆		◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		OTHER FUNCTIONS			
Режим продолжения работы до выключения	<i>Infinity time</i>		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	<i>Unit of temperature: F° or C°</i>		◆		◆
ОСВЕЩЕНИЕ	<i>Lights</i>	HALOGEN	◆	HALOGEN	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		TECHNICAL DETAILS			
Система легкой очистки внутреннего стекла	<i>Internal glass with easy clean system</i>		◆		◆
X SAFE	<i>X SAFE</i>		◆		◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	<i>External connection for core probe</i>		◆		◆
Цифровая регулировка инъекции воды	<i>Digital water injection control</i>		◆		◆
X REVERSE Дверь	<i>X REVERSE door</i>		-		-



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H1S
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	CC10	CC10	CC04-CC06-CC10	CC04-CC06-CC10
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. ШxГxВ, 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

ПОДСТАВКА С БАКОМ ПОД МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО STAND WITH DETERGENT



RS8677H9S

Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	CC04-CC06-CC10
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	7 600x400
Расстояние между лотками <i>Space between trays</i>	90 mm
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	865 x 768 x 900
Вес, кг - Weight (kg)	22

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



KG86W

Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	CC04DG0 CC04DGC - CC06DG0 - CC06DGC - CC10DG0 - CC10DGC
Описание <i>Description</i>	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
Система конденсации <i>Condensing system</i>	ВОДА / WATER
Наружные разм. ШxГxВ <i>Outside dim. WxDxH</i>	867 x 852 x 323 mm
Мощность - Power	0,35 kW
Напряжение / Частота <i>Voltage / Frequency</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Серийная оснастка <i>Standard equipment</i>	2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали 2-х скоростной двигатель 2 stainless steel removable and washable anti grease filters 2 extraction speeds

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ
PROOFERS



	PS812D	PS812M
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	CC10DGC / CC10DG0 / CC10DGD CC06DGC / CC06DG0 / CC06DGD CC04DGC / CC04DG0 / CC04DGD	CC10DGC / CC10DG0 / CC10DGD CC06DGC / CC06DG0 / CC06DGD CC04DGC / CC04DG0 / CC04DGD
Вместимость лотков - Tray capacity	12 600x400 - GN 1/1	12 600x400 - GN 1/1
Расстояние между лотками - <i>Distance between tray</i>	75 mm	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~
Мощность, кВт - Power (kW)	2,4kW	2,4kW
Размер расстойного шкафа, мм <i>Proofer size (WxDxH) mm</i>	865 x 882 x 709	865 x 882 x 709
Макс. температура приготовления <i>Max cooking temperature</i>	60°C	60°C
Вес печи, кг - Proofer weight (kg)	46	46

KG86W



CC10DGC



PS812D



* Модель со встроенной системой самоочистки
 * Automatic clean system integrated

	CC16D00L - CC16D0CL*	CC16M0G0L
Вместимость лотков - Tray capacity	Trolley 16 - 600 x 400	Trolley 16 - 600 x 400
Расстояние между лотками - Distance between tray	80 mm	80 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50	50/60
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	28	28
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	1051 X 1002 X 1900	1051 X 1002 X 1900
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	250	250

ТЕЛЕЖКИ TROLLEY



TR16S

Модель подходит для печи Model suitable for oven	CC16D00L - CC16D0CL
Допустимая нагрузка Load Capacity	16 600 X 400
Расстояние между лотками Space between trays	80 mm
Наружные разм. ШхГхВ, мм Outside dim. (WxDxH mm)	755x565x1710
Вес, кг - Weight (kg)	25 kg



КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



KG10MWF1

KG10MWF2
WITH CARBON FILTER

Модель подходит для печи Model suitable for oven	CC16D00L - CC16D0CL
Описание Description	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD
Система конденсации Condensing system	ВОДА / WATER
Наружные разм. ШхГхВ Outside dim. WxDxH	1051 x 781 x 323
Мощность - Power	0,3 kW
Напряжение / Частота Voltage / Frequency	220-240V 1N~50 / 60 Hz
Серийная оснастка Standard equipment	2 съемных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006

Серийно
StandardОпционально
OptionalНедоступно
Not available

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		MANUAL COOKING		MOGOL	
Конвекционное приготовление	<i>Convection cooking</i>	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	<i>X ECOSYSTEM</i>	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	<i>Steaming</i>	30°C - 130°C	◆	30°C - 130°C	◆
X DRY	<i>X DRY</i>	30°C - 270°C	-	30°C - 280°C	-
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	<i>Delta T cooking with X CORE</i>		◇		-
X CORE	<i>X CORE</i>		◇		-
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		SPECIAL CYCLES			
Автоматическая программа чистки в ночное время	<i>Overnight automatic cleaning program</i>		◆		-
Автоматическое охлаждение	<i>Automatic Cooling</i>		◆		-
X CLEAN	<i>X CLEAN</i>		◇		-
Ручной душ	<i>Manual shower</i>		◇		-
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		AUTOMATIC COOKING			
КНИГА РЕЦЕПТОВ	<i>Recipe Book</i>	99 programs	◆		-
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	<i>Overnight Cooking</i>		◆		-
Циклы приготовления на каждую программу	<i>Cooking cycles for each program</i>	n°4	◆		-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER			
X EQUAL	<i>X EQUAL</i>		◆		◆
Скорости вентилятора	<i>Fan speeds</i>	n°2	◆	n°1	◆
X DOUBLE		X DOUBLE			
X DOUBLE печей	<i>X DOUBLE with ovens</i>		-		-
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	<i>X DOUBLE with blast chillers</i>		-		-
X DOUBLE расстойочных камер	<i>X DOUBLE with proofers</i>		-		-
X DOUBLE подставок	<i>X DOUBLE with stand</i>		-		-
CONNECTION		ПОДКЛЮЧЕНИЕ			
USB	<i>USB</i>		-		-
WI-FI	<i>WI-FI</i>		-		-
X-CLOUD	<i>X-CLOUD</i>		-		-
X-Web-Server	<i>X-Web-Server</i>		-		-
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		OTHER FUNCTIONS			
Режим продолжения работы до выключения	<i>Infinity time</i>		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	<i>Unit of temperature: F° or C°</i>		◆		◇
ОСВЕЩЕНИЕ	<i>Lights</i>	HALOGEN	◆	HALOGEN	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		TECHNICAL DETAILS			
Система легкой очистки внутреннего стекла	<i>Internal glass with easy clean system</i>		◆		◆
X SAFE	<i>X SAFE</i>		◆		◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	<i>External connection for core probe</i>		◆		-
Цифровая регулировка инъекции воды	<i>Digital water injection control</i>		◆		◆
X REVERSE Дверь	<i>X REVERSE door</i>		-		-



РЕШЕТКИ И ПРОТИВЕНЬ GRILLS & TRAYS



PG10

ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 600Х400
GRID 600X400 FLAT CHROME



GP75

ЕМКОСТЬ ДЛЯ СМАЗКИ 600Х400 AISI 304
GREASE CONTAINER 600X400 AISI304



PT13

АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600Х400
TRAY 600X400 ALUMINUM



PT14

ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600Х400
TRAY 600X400 ALUMINUM NONSTICK



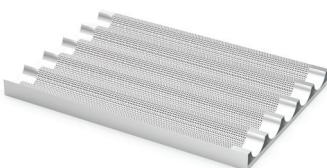
PT15

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ 600Х400
TRAY 600X400 PERFORATED ALUM. NONSTICK



PT12

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ 600Х400
TRAY 600X400 PERFORATED ALUMINUM



PT10

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БАГЕТА 600Х400
TRAY BAGUETTE 600X400 PERFORATED ALUM





TP02

ТЕРМОЩУП
CORE PROBE



TLMK02

КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ
UNIVERSAL SMOKER



ASSH01

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ
SHOWER KIT



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



RCM05

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
СРЕДСТВО 3-В-1: МОЙКА,
ОПОЛАСКИВАНИЕ И УХОД ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ, ПЕЧЕЙ,
ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ.
CLEANER MANUAL 3-IN-1



RCA05

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
СРЕДСТВО 3-В-1: МОЙКА,
ОПОЛАСКИВАНИЕ И УХОД ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ, ПЕЧЕЙ,
ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ.
CLEANER AUTO 3-IN-1

ASST01

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ СНЕКНОВ
STACKING KIT FOR CHEKHOV



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 не несет никакой ответственности за неточные сведения, которые могут содержаться в настоящем каталоге, и оставляет за собой право
на внесение необходимых изменений в продукцию.

RADAX declines all responsibility for inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make appropriate changes to the product.



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

