

POLAIR GROUP



Пароконвектоматы
Combi ovens

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



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.

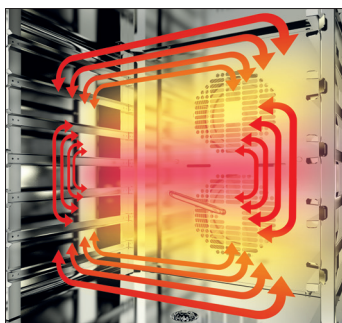
Thanks to an advanced system of electrical resistors with very high power and low consumption.



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.

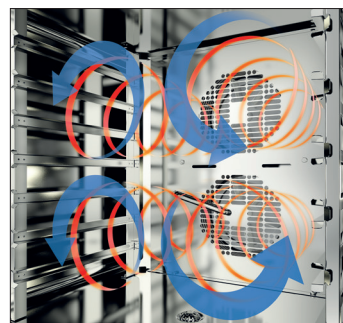
An effective technology to calculate the correct preheating temperature and avoid thermal shocks harmful to the good success of the dish.



X-Equal

Однородность выпекания и прекрасный результат при любых условиях.

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



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-Vortex

Равномерная вентиляция камеры.

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



Maximum cooking uniformity and excellent results in all loading conditions.

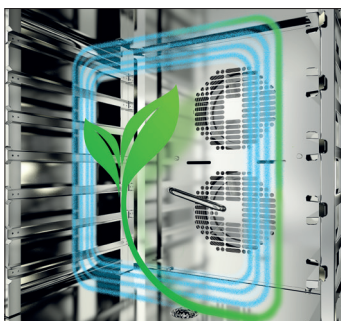
An intelligent bi-directional fan system combines with the innovative design of the cooking chamber and the advanced X VORTEX technology.



X-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



X-Control

Простое, оперативное, эргономичное и многофункциональное управление.

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



X-Safe

Полная безопасность и оптимальное поддержание температуры.

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



X-Core

Готовность до самой сердцевины.

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



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.



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.



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.



X-Clean

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.



X-Double

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.



X-Reverse

Оптимизация рабочего пространства.

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



Optimised spaces, greater efficiency.

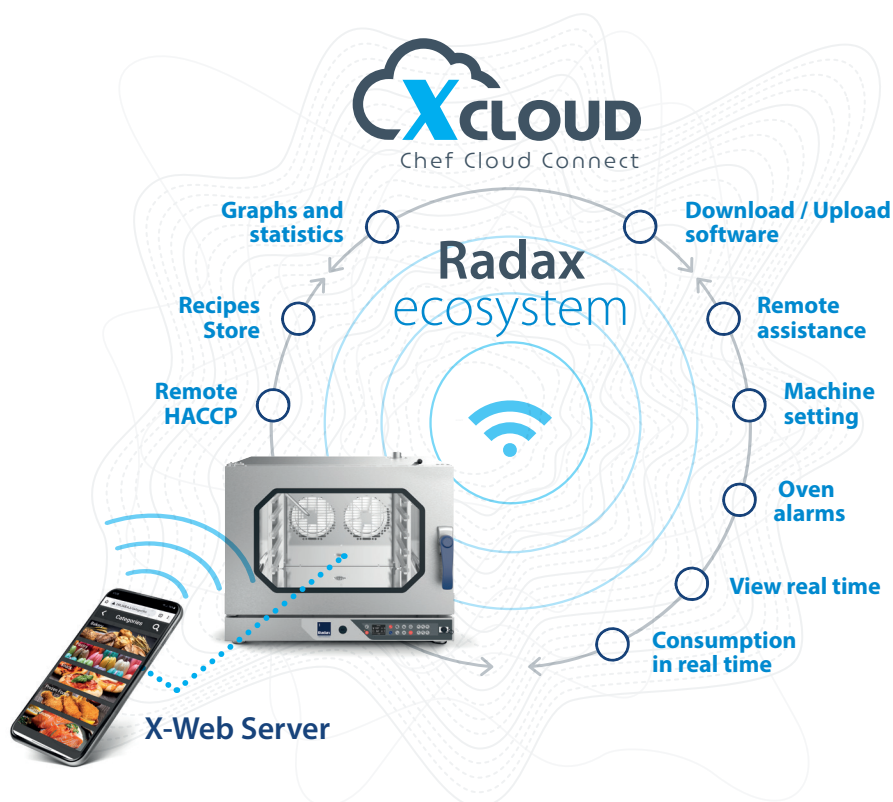
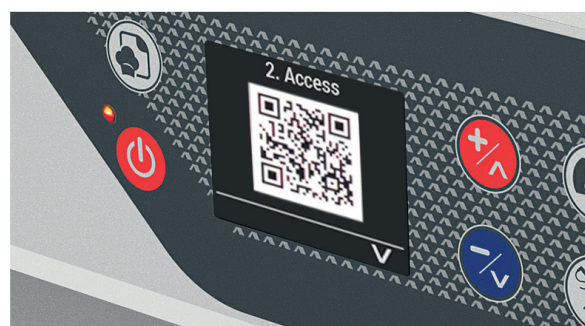
An intelligent system allows the opening of the furnace door also from left to right favouring a more practical and effective organisation of the work spaces.

Xcloud интеллектуальная система, которая всегда в работе.

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

Как любое современное поколение печей, печи **YESENIN, TURGENEV & TOLSTOY** 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 **YESENIN, TURGENEV & TOLSTOY** 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.*







YESENIN

Эксклюзивная линейка пароконвектоматов

Exclusive Gastronomy range

Пароконвектоматы **YESENIN** - это вершина передовых технологий, которые упрощают работу на кухне и обеспечивают при этом высочайшую производительность и безопасность благодаря панели управления TOUCH SCREEN 7" с 250 программируемыми рецептами. Эти печи новой концепции обеспечивают равномерное приготовление на каждом уровне или автоматическую готовку разных блюд, сохраняя их вкус и аромат при оптимизации времени, расходов и результатов.

Пароконвектоматы **YESENIN** с цифровой панелью управления с LCD ДИСПЛЕЕМ 2.4" со 100 программируемыми рецептами, 6 из которых можно настроить как "программы быстрого выбора", позволяют добиваться высококачественных результатов, что делает их идеальными для ресторанов, предприятий общественного питания и деликатесных лавок.

YESENIN combi steam ovens combine advanced technology with ease of use, ensuring high performance and safety. Equipped with a 7" TOUCH SCREEN and 250 programmable recipes, they offer even cooking and automatic preparation of multiple dishes while preserving flavor and optimizing time and costs. Models with a 2.4" LCD display and 100 programmable recipes (including 6 quick-select options) guarantee excellent results—perfect for restaurants, catering, and gourmet shops.

В поисках лучшего
The research of Excellence



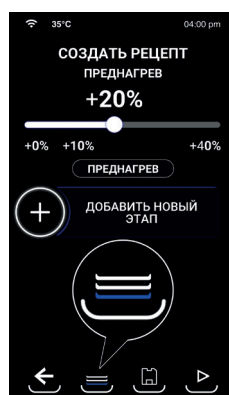


TOUCH SCREEN ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 7"

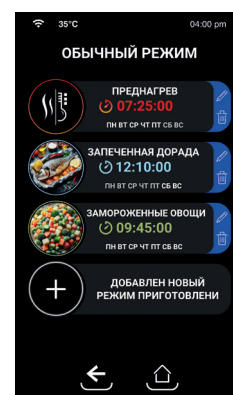
Control with 7" capacitive touch control.



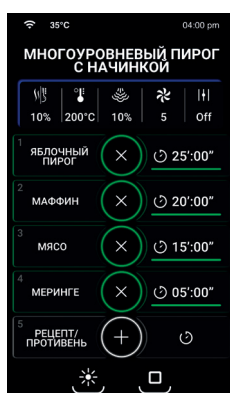
Домой
Home



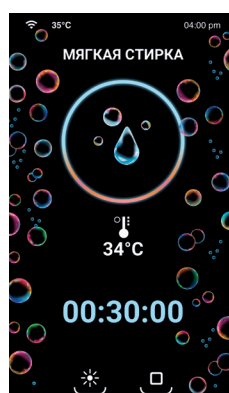
Загрузка 1 уровень / ½ / Полная
Loading Quantity
1 Tray / Half load / Full load



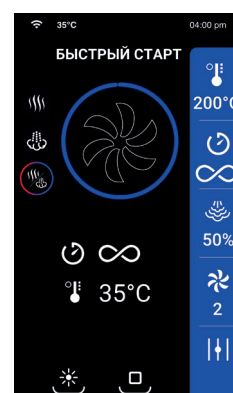
Обычный режим
Routine



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



**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



6-скоростная программа
6-speed program



Регулировка с 5 скоростями
5 Speed regulation



Кнопка уменьшения
Decrease Button/Up



USB
USB



Цикл приготовления
Cooking cycle



Старт/Стоп
Start/Stop

YESENIN TOUCH SCREEN

Все модели с 10-скоростным регулированием.

All models with 10 speed regulation.



	ES12TSCLU	ES07TSCLU
Вместимость лотков - Tray capacity	12 GN 1/1	7 GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	75 mm	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50/60
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	16,1 kW	10,8 kW
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	790 x 1066 x 1263	790 x 1066 x 941
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	135	100

Модель со встроенной системой самоочистки - Automatic clean system integrated



	ES05TSCLU
Вместимость лотков - Tray capacity	5 GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	9,5 kW
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	790 x 1026 x 783
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	92

Модель со встроенной системой самоочистки - Automatic clean system integrated

Серийно **Standard** ♦ | Опционально **Optional** ◇ | Недоступно **Not available** —

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		CLU
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 260°C	♦
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	♦
Пар	Steaming	30°C - 130°C	♦
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	Delta T cooking with X CORE		♦
X CORE	X CORE		♦
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES		
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		♦
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		♦
X CLEAN	X CLEAN		♦
Ручной душ	Manual shower		◇
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING		
КНИГА РЕЦЕПТОВ	Recipe Book	400 programs	♦
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	Overnight Cooking		♦
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°10	♦
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER		
X EQUAL	X EQUAL		♦
Скорости вентилятора	Fan speeds	n°10	♦
X DOUBLE	X DOUBLE		
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◇
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◇
CONNECTION	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB		♦
WI-FI	WI-FI		♦
X-CLOUD	X-CLOUD		♦
X-Web-Server	X-Web-Server		—
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS		
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		♦
Единица измерения температуры °F или °C	Unit of temperature: F° or C°		♦
ОСВЕЩЕНИЕ	Lights	LED	♦
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS		
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		♦
X SAFE	X SAFE		♦
Наружный разъем для 2-го термощупа	External connection for core probe		♦
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		♦
X REVERSE Дверь	X REVERSE door		—



YESENIN X- CLOUD



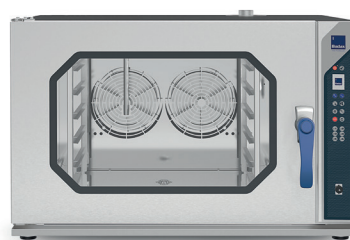
Все модели с 5-скоростным регулированием.

All models with 5 speed regulation.



	ES12DGCLU	ES07DGCLU
Вместимость лотков - Tray capacity	12 GN 1/1	7 GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	70 mm	70 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60	50
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	15,8kW	10,4kW
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	987 x 916 x 1170	987 X 916 X 834
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	135	98

Модель со встроенной системой самоочистки - Automatic clean system integrated

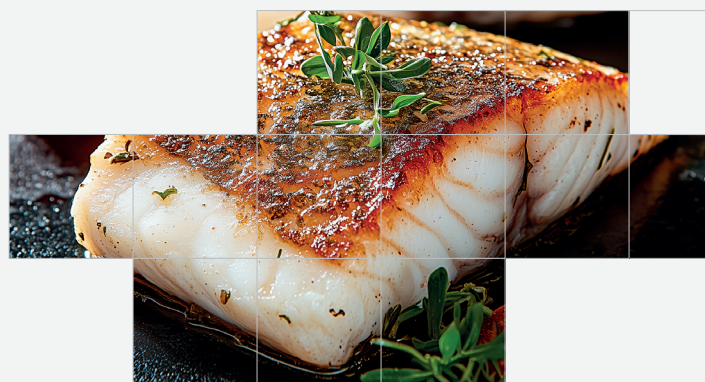


	ES05DGCLU
Вместимость лотков - Tray capacity	5 GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	106 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	10,4
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	987 X 916 X 674
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	88

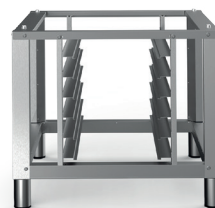
Модель со встроенной системой самоочистки - Automatic clean system integrated

Серийно **Standard**  Опционально **Optional**  Недоступно **Not available** 

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



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



RS7984H8S

RS7984H7S

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

ES12TSCLU - ES07TSCLU - ES05TSCLU

Допустимая нагрузка
Load Capacity

7 GN 1/1

6 GN 1/1

Расстояние между лотками
Space between trays

80 mm

80 mm

Наружные разм. ШхГхВ, мм
Outside dim. (WxDxH mm)

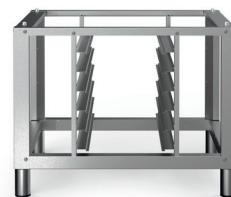
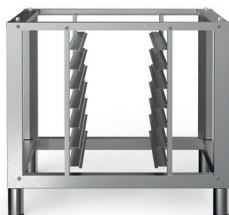
790 x 840 x 800

790 x 840 x 700

Вес, кг - Weight (kg)

25

23,3



RS9880H8S

RS9880H7S

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

ES12DGCLU - ES07DGCLU - ES05DGCLU

Допустимая нагрузка
Load Capacity

7 600x400 - GN 1/1

6 600x400 - GN 1/1

Расстояние между лотками
Space between trays

80 mm

80 mm

Наружные разм. ШхГхВ, мм
Outside dim. (WxDxH mm)

984 x 807 x 800

984 x 807 x 700

Вес, кг - Weight (kg)

26

24,6

KG86MWFSPC5

ES12DGCLU

RS9880H8S





KG79MWF2
WITH CARBON FILTER

KG86MWFSPC5

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

ES12TSCLU - ES07TSCLU - ES05TSCLU

ES12DGCLU - ES07DGCLU - ES05DGCLU

Описание
Description

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ
STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD

Система конденсации
Condensing system

ВОДА / WATER

Наружные разм. ШхГхВ
Outside dim. WxDxH

792 x 772 x 434

984 x 892 x 323 mm

Мощность - Power

0,3 kW

0,3 kW

Напряжение / Частота
Voltage / Frequency

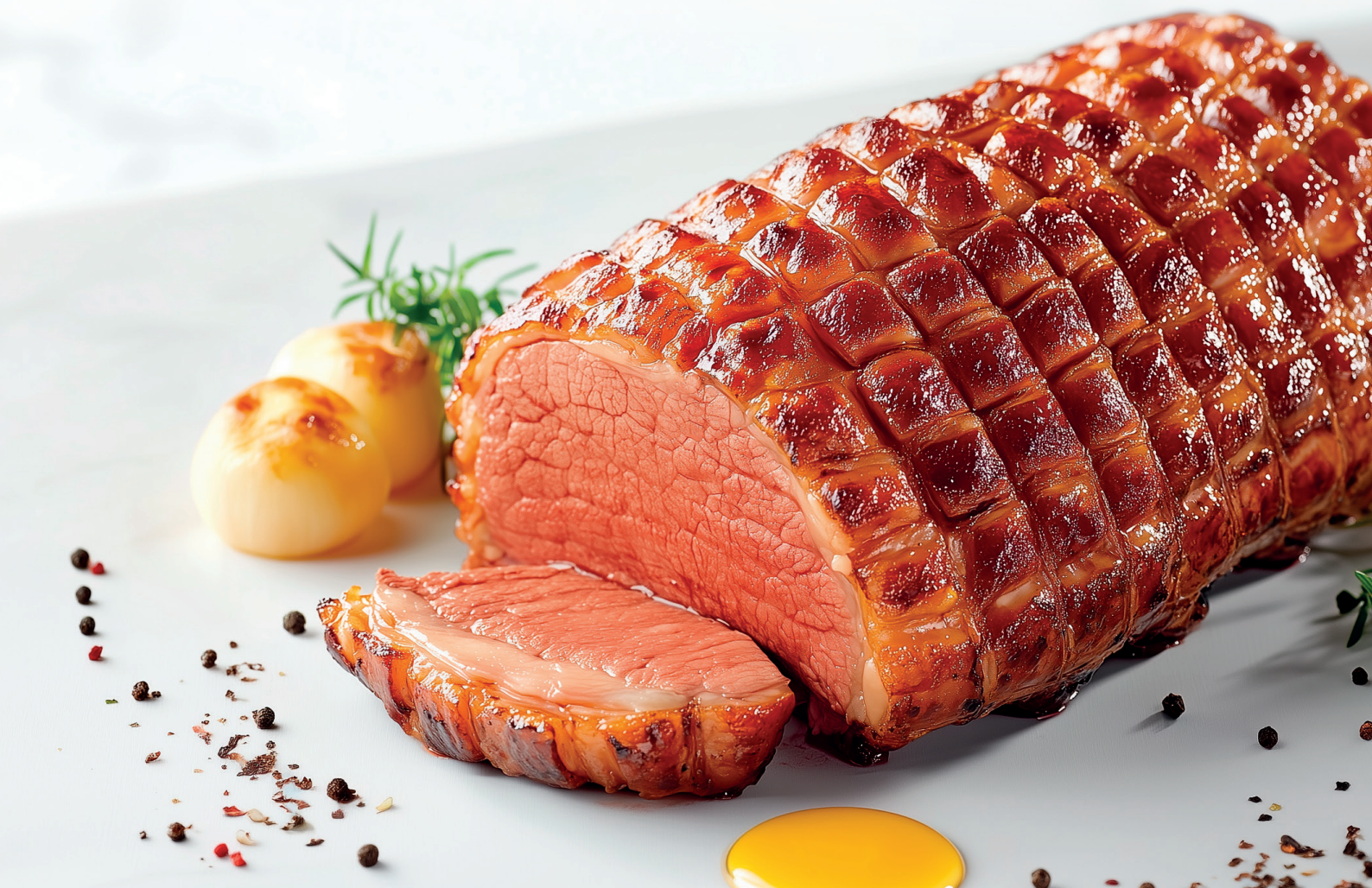
220-240V 1N~
50 / 60 Hz

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





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.



TR10DGC

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 Sergeevich 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



ОТЕЛИ
HOTELS



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

TR10DGC



	TR10DG0/DGC*	TR06DG0/DGC*	TR63DG0/DGC*
Вместимость уровней - Tray capacity	10 GN 1/1 h=40mm 5 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	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	12,6	6,3	5,4
Размеры печи ШхГхВ, 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	260 °C	260°C	260°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 5 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	380-415V 3N~	380-415V 3N~	380-415V 3N~/220-240V 3~
Мощность, кВт - Power (kW)	12,5	6,3	5,3
Размеры печи ШхГхВ, 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	DG		MO			
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 260°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	100	◆		—		
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◇		—		
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	6	◆		—		
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		◇		◇		



DGC / DGO

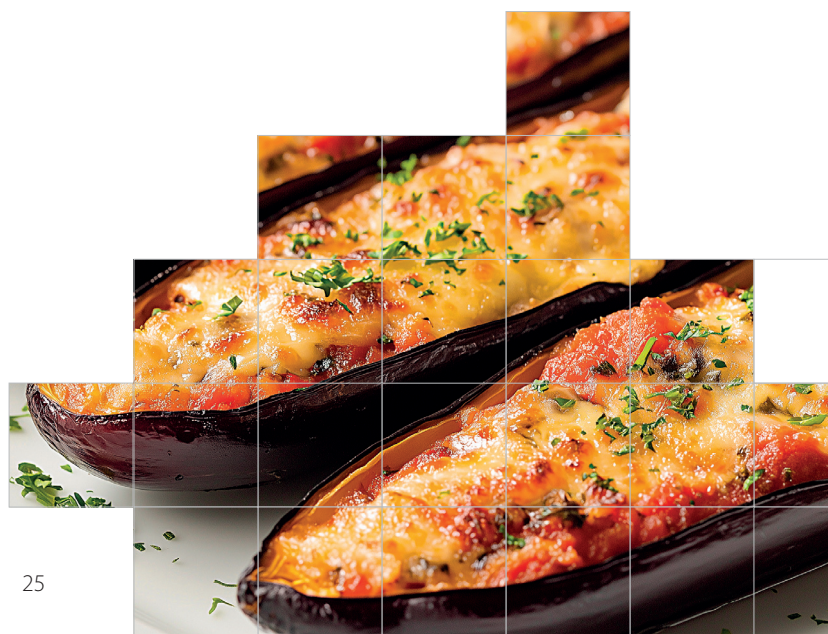


MO

DGO – Цифровая панель 2,4" ЖК-дисплей
digital panel 2,4" LCD, hand wash

DGC – цифровая панель, автоматическая мойка
digital panel 2,4" LCD, automatic wash

MO – Механическая панель, ручная мойка
electromechanical panel, hand wash

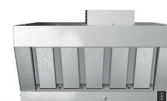
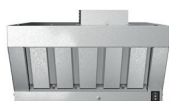


ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



	RS5360H8X	RS5360H8S	RS5360H5X	RS5360H2X
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TR10M0 - TR10DG0/DGC TR06M0 - TR06DG0/DGC TR63M0 - TR60DG0/DGC			
Допустимая нагрузка - <i>Load Capacity</i>	-	6 TRAYS 460x340 - GN 2/3	-	-
Расстояние между лотками - <i>Space between trays</i>	-	95	-	-
Наружные разм. ШхДхВ - <i>Outside dim. WxDxH</i>	530 x 600 x 800	530 x 600 x 800	530 x 600 x 500	530 x 600 x 174
Вес - Weight	12,6 kg	20 kg	12,6 kg	12,6 kg

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



	KG53MWF1	KG53MWF2 WITH CARBON FILTER
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TR10M0 - TR10DG0/DGC TR06M0 - TR06DG0/DGC	
Описание <i>Description</i>	КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD	
Система конденсации <i>Condensing system</i>	ВОДА / WATER	
Наружные разм. ШхГхВ <i>Outside dim. WxDxH</i>	532 x 853 x 323 mm	532 x 853 x 433 mm
Мощность - Power	0,3 kW	0,3 kW
Напряжение / Частота <i>Voltage / Frequency</i>	220-240V ~ 50 / 60 Hz	220-240V ~ 50 / 60 Hz
Серийная оснастка <i>Standard equipment</i>	25 kg	30 kg
Серийная оснастка <i>Standard equipment</i>	2 съемных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель 2 stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds	
Аксессуары <i>Accessories</i>	Запасной картридж угольного фильтра: 60FIL003 (2X) - Запасной кит угольного фильтра: 85FIL00006 Spare carbon filter cartridge: 60FIL003 (2X) - Spare carbon filter kit: 85FIL00006	

6 GN1/1 + 6 GN1/1 +
Вытяжка + Подставка+
Монтажный комплект

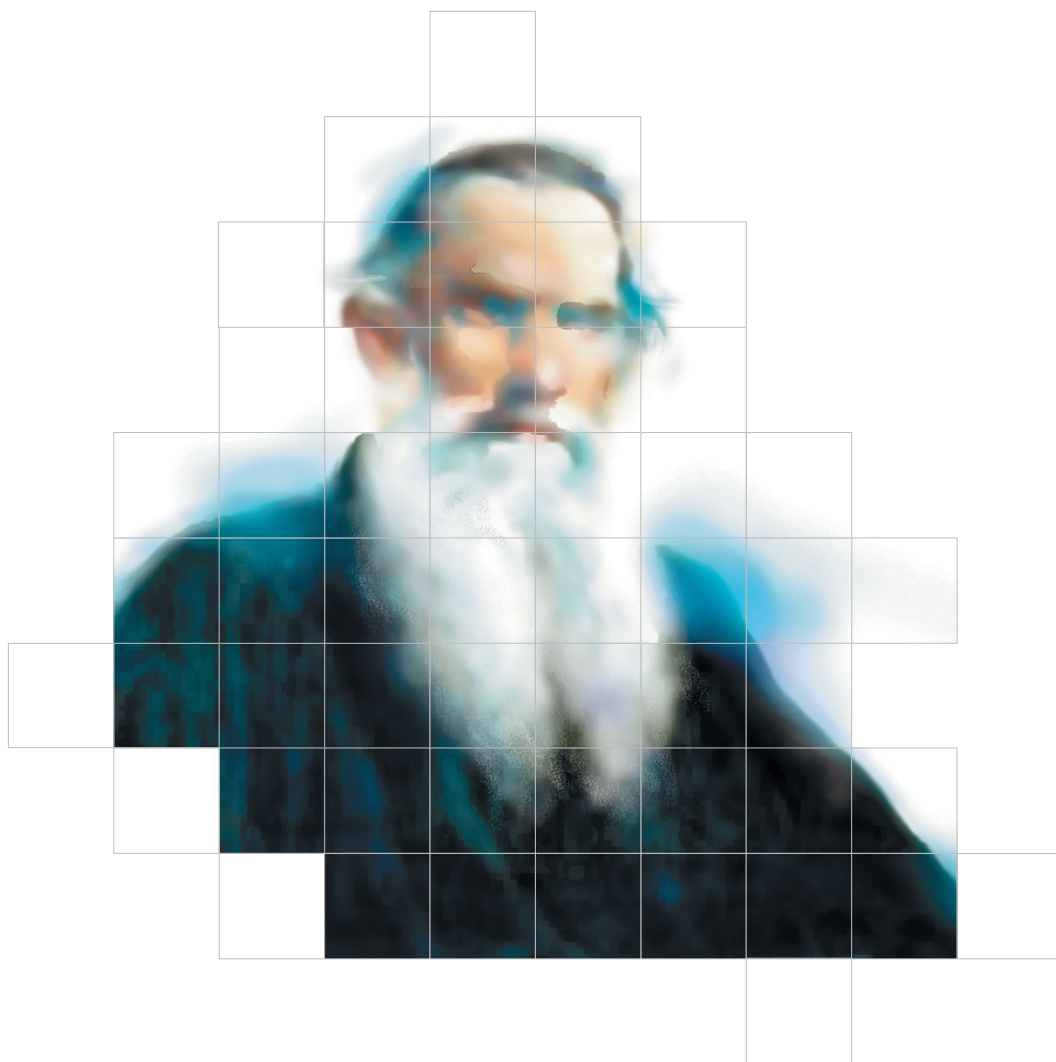
KG53MWF2

TR06DGC

TR06DGC

RS5360H5X





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.**



TL12DGC

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
RESTAURANTS



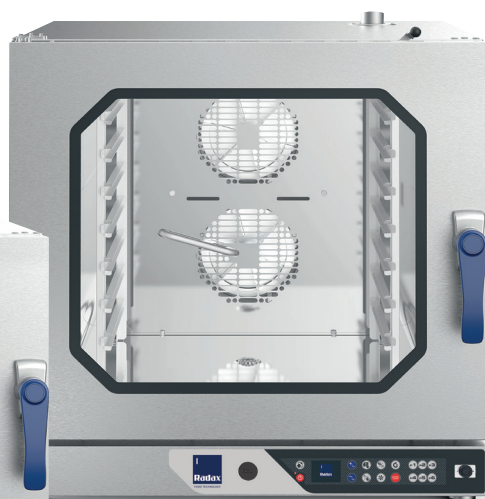
ОТЕЛИ
HOTELS
HOTELS



**ОБЩЕСТВЕННОЕ
ПИТАНИЕ**
CATERING
CATERING



TL05M0



TL07DGC

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.*



Печи гастрономической линии и линии кондитерских изделий 20 уровней

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



Преимущества наших печей

The advantages of our ovens

Автоматическое
приготовление
блюد
Automatic cooking



Дизайн
Design



Равномерное
запекание
Uniform cooking



Самоочистка
Self-cleaning



Реверсионная
система
Reversing system





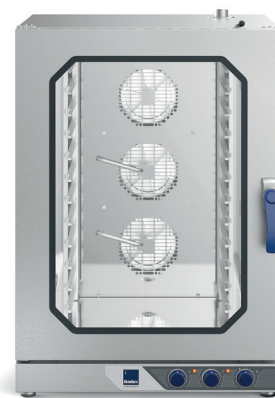
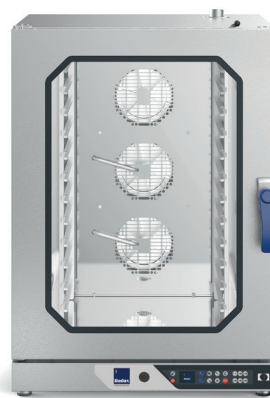
TL20DYC



Легкая установка тележек
Easy trolley insertion
(20 trays GN1/1)



1-точечный датчик температуры
1 point Core Probe



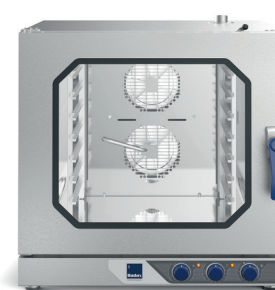
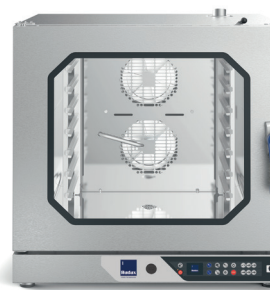
	TL20DY0**/C***	TL12DGC* / TL12DG0	TL12M0
Вместимость уровней - Tray capacity	20 GN1/1	12 GN1/1	12 GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	67 mm	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	380-415V 3N~	
Мощность, кВт - Power (kW)	28,6	15,6 / 15,8	15,6
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	1051 x 938 x 1900	867 X 895 X 1268	867 X 895 X 1268
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	250	132	138

* Модель со встроенной системой самоочистки

* Automatic clean system integrated

** 2 Регулировки скорости

** 2 Speed regulation



	TL20M0	TL07DGC* / TL07DG0	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~	380-415V 3N~/220-240V 3~	
Мощность, кВт - Power (kW)	28,6	10,4/10,5	10,5
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	1051 x 938 x 1900	867 X 895 X 932	867 X 895 X 932
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	280°C	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	250	98	98



	TL05DGC* / TL05DG0	TL05M0
Вместимость уровней - Tray capacity	5 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	380-415V 3N~/220-240V 3~	
Мощность, кВт - Power (kW)	10,4/10,5	10,5
Размеры печи ШхГхВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	867 X 895 X 772	867 X 895 X 772
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	78	78

Серийно  Опционально  Недоступно 

ФУНКЦИИ	FUNCTION	DY		DG		M	
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C		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		30°C - 230°C	
Пар	Steaming	35°C - 130°C		35°C - 130°C		35°C - 130°C	
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 270°C		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		100			
Готовка в ночное время	Overnight Cooking						
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4		6			
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		LED		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						



DGC / DGO

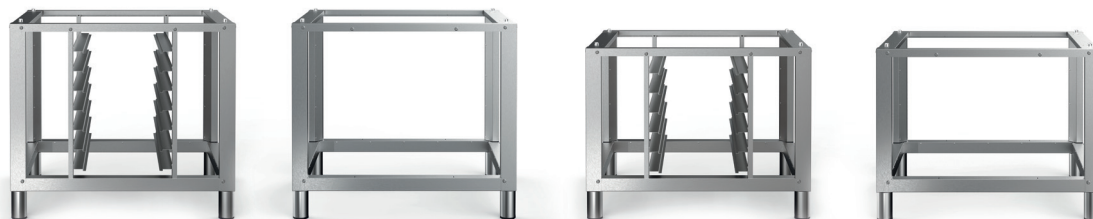
MO

- DGO** – Цифровая панель 2,4" ЖК-дисплей digital panel 2,4" LCD, hand wash
- DGC** – Цифровая панель 2,4" ЖК-дисплей digital panel 2,4" LCD, automatic wash
- 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



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ

STANDS



	RS8677H8S	RS8677H8X	RS8677H7S	RS8677H7X
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TL12DGC/DG0/M0N0 TL07DGC/DG0/M0N0 TL05DGC/DG07M0N0			
Допустимая нагрузка - <i>Load Capacity</i>	7 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-	6 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-
Расстояние между лотками - <i>Space between trays</i>	80	-	80	-
Наружные разм. ШxDxB - <i>Outside dim. WxDxH</i>	865 x 770 x 800	865 x 770 x 800	865 x 770 x 700	865 x 770 x 700
Вес - Weight	26 kg	17 kg	24,6 kg	19,6 kg



	RS8677H5S	RS8677H5X	RS8677H2X
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TL12DGC/DG0/M0N0 TL07DGC/DG0/M0N0 TL05DGC/DG07M0N0		
Допустимая нагрузка - <i>Load Capacity</i>	6 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-	-
Расстояние между лотками - <i>Space between trays</i>	80	-	-
Наружные разм. ШxDxB - <i>Outside dim. WxDxH</i>	865 x 770 x 500	865 x 770 x 500	865 x 770 x 173
Вес - Weight	24,6 kg	14,6 kg	12 kg

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



KG86MWF1

KG86MWF2

WITH CARBON FILTER

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

TL12DGC/DG0/M0N0
 TL07DGC/DG0/M0N0
 TL05DGC/DG07M0N0

Описание
Description

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ
 STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD

Система конденсации
Condensing system

ВОДА / WATER

Наружные разм. ШхГхВ
Outside dim. WxDxH

867 x 852 x 323 mm

867 x 852 x 433 mm

Мощность - Power

0,3 kW

0,3 kW

Напряжение / Частота
Voltage / Frequency

220-240V ~
 50 / 60 Hz

220-240V ~
 50 / 60 Hz

Серийная оснастка
Standard equipment

34 kg

28,8 kg

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ TROLLEYS



TR20S

TRP20

Модель подходит для печи
Model suitable for oven

TL20DYC/DY0/M0N0

Допустимая нагрузка
Load Capacity

20 GN 1/1

51
 Тарелки / Plates

Расстояние между лотками
Space between trays

67 mm

-

Наружные разм. ШхДхВ
Outside dim. WxDxH

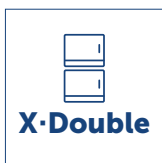
755 x 565 x 1710

758 x 545 x 1709

Вес - Weight

25 kg

38 kg

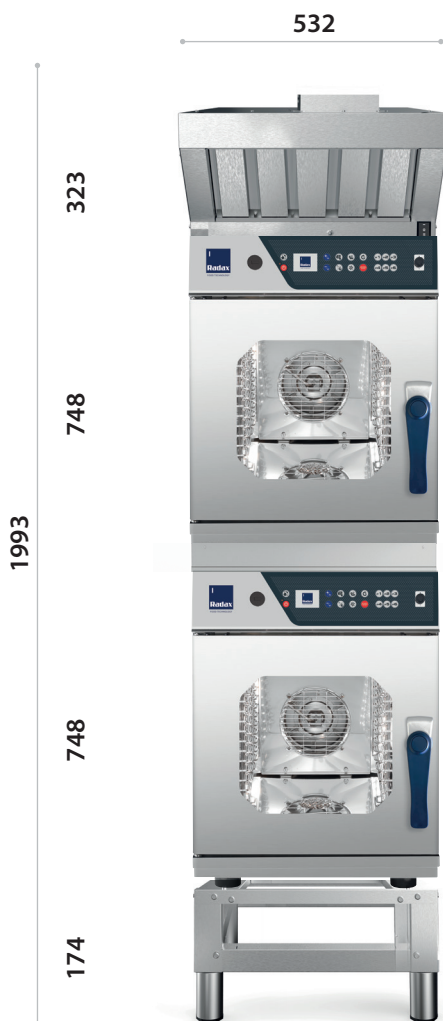


Любой необходимости нужное пространство

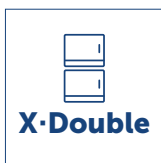
The right space for every need



TR10DGC +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА

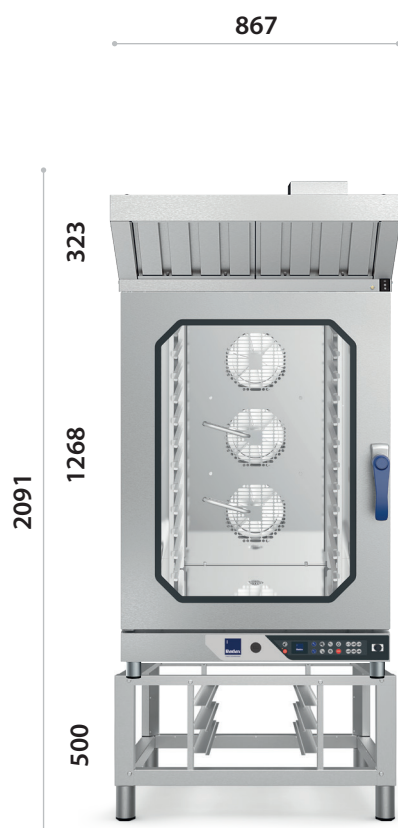


TR06DGC + TR06DGC +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА+
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ



Доступность универсальных
решений для удовлетворения
всех требований на рынке.

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



**TL12DGC +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА**



**TL07DGC + TL07DGC +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА +
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ**



**TL05DGC + TL05DGC +
ВЫТЯЖКА + ПОДСТАВКА +
МОНТАЖНЫЙ КОМПЛЕКТ**

РЕШЕТКИ И ПРОТИВЕНЬ

GRILLS & TRAYS



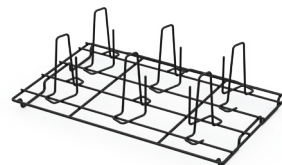
GG33

РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ AISI 304
GRID GN 1/1 FLAT AISI304



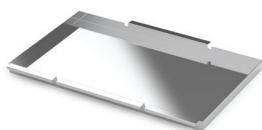
GG46

РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ
GRID GN 1/1 FLAT CHROME



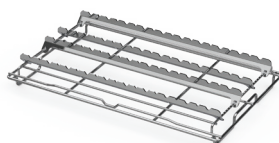
GP66

РЕШЕТКА ДЛЯ КУР (6 ШТ.) С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ GN 1/1 AISI 304
GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK. 6PCS



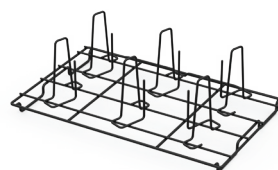
GP70

ЕМКОСТЬ ДЛЯ СМАЗКИ GN 1/1 AISI 304
GREASE CONTAINER GN 1/1 AISI304



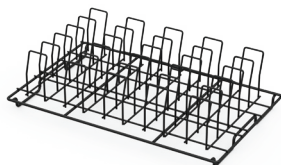
GP58

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ GN 1/1 AISI 304
GRILL SKEWERS GN 1/1 AISI304



GP36

РЕШЕТКА GN 1/1 ПЛОСКАЯ
ЭМАЛИРОВАННАЯ
GRILL GN 1/1 FLAT ENAMEL



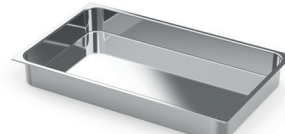
GP67

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК (6 ШТ.) С
АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 1/1 AISI 304
GRILL RIBS GN 1/1 AISI304 NONSTICK 6PCS



GP45

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H65
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ AISI 304
CONTAINER GN 1/1 H65 PERFORATED AISI304



GP44

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H65 AISI 304
CONTAINER GN 1/1 H65 AISI304



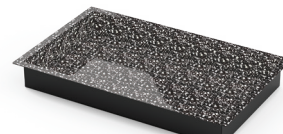
GP42

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H40 AISI 304
CONTAINER GN 1/1 H40 AISI304



GP21

ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H40
CONTAINER GN 1/1 H40 ALUMINUM NONSTICK



GP25

ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H65
CONTAINER GN 1/1 H65 ALUMINUM NONSTICK



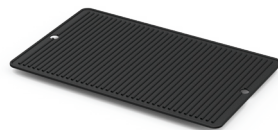
GP43

ПЕРФОРИРОВАННАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ
GN 1/1 H40 AISI 304
CONTAINER GN 1/1 H40 PERFORATED AISI304



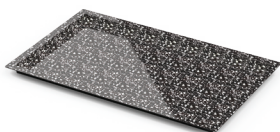
GP31

ПОДДОН ДЛЯ ОБЖАРКИ НА ВОЗДУХЕ
GN 1/1 AISI 304
TRAY AIR-FRY GN 1/1 AISI304



GP38

ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ ПРОТИВЕНЬ
ДЛЯ ГРИЛЯ И ЗАПЕКАНИЯ GN 1/1
TRAY GRILL & ROAST GN 1/1 ALUM. NONSTICK



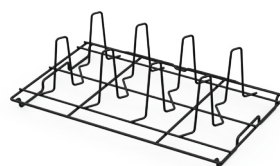
GP23

ПЕРФОРИРОВАННАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1 H20
CONTAINER GN 1/1 H20 ALUMINUM NONSTICK



GP35

ЛИСТ ДЛЯ ЖАРКИ ЯИЦ АЛЮМИНИЕВЫЙ
С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 1/1
TRAY EGG GN 1/1 ALUMINUM NONSTICK



GP65

РЕШЕТКА НА КУР (8 ШТ.) С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ GN 1/1 AISI 304
GRILL CHICKEN GN 1/1 AISI304 NONSTICK 8PC



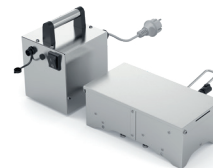
GP37

ПРОТИВЕНЬ АНТИПРИГАРНЫЙ ДЛЯ
ВЫПЕЧКИ GN 1/1
TRAY BAKING GN 1/1 FLAT ALUM.+NONSTICK



TLP02

ТЕРМОЩУП ДЛЯ ПЕЧИ ТОЛСТОЙ 20 УРОВНЕЙ
TOLSTOY 20 TRAYS CORE PROBE



TLMK02

КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ
UNIVERSAL SMOKER



WPA

РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ
ВОДЫ
WATER PRESSURE ADAPTOR



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
ПАРОКОНВЕКТОМОВ, ПЕЧЕЙ,
ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ.
CLEANER MANUAL 3-IN-1



RCA05

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

ASST01

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА
STACKING KIT FOR OVENS



ASRU01

КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА
KIT, 2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE





**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: +7 495 120 22 49 (многоканальный)

E-mail: info@radaxovens.ru



radaxovens.ru