

# В поисках лучшего

*The research of Excellence*



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



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 этого нового бренда – во взаимодействии двух традиций, а цель - успех на международном рынке.

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

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

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



**ИТАЛИЯ и РОССИЯ** связаны давней тонкой нитью, которая переплетает их истории, создавая интересные примеры взаимного влияния, закладывая основы для новых вдохновляющих возможностей. Переосмысление 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*



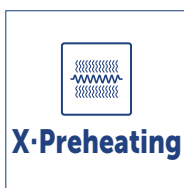
## **Рекордно быстрое время нагрева и точность поддержания температуры.**

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



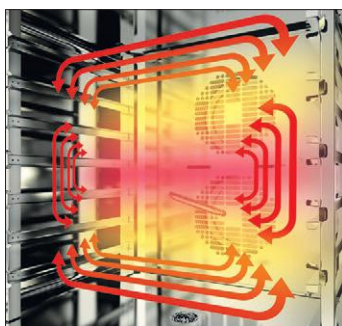
## **Record times for temperature and precision in maintenance during the cooking cycle.**

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



## **Камера всегда готова к работе.**

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



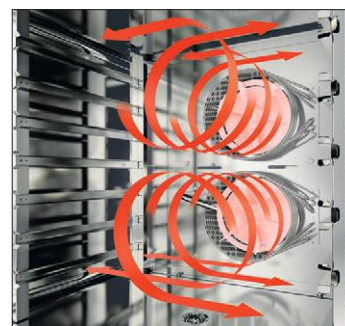
## **The cooking chamber is always ready to use.**

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



## **Однородность выпекания и прекрасный результат при любых условиях.**

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



## **Maximum cooking uniformity and excellent results in all loading conditions.**

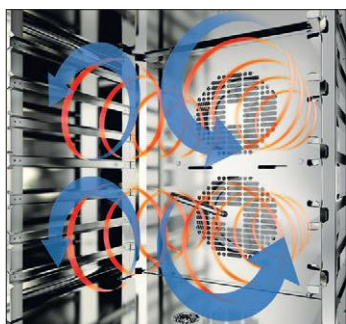
*An intelligent bi-directional fan system combines with the innovative design of the cooking chamber and the advanced X VORTEX technology.*





**Равномерная вентиляция рабочей камеры.**

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



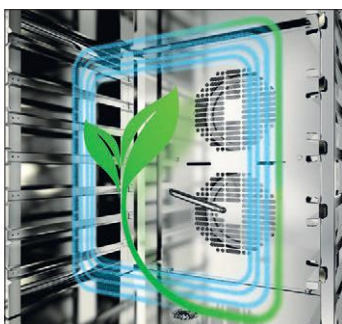
**Complete uniformity of ventilation in all areas of the oven.**

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 необходимый уровень осушения 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 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.



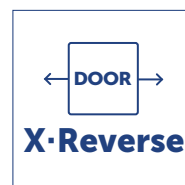
**Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии.**

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.**

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



**Optimised spaces, greater efficiency.**

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

# Печи 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  
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 or 16 trays 600x400)



1-точечный датчик температуры  
1 point Core Probe

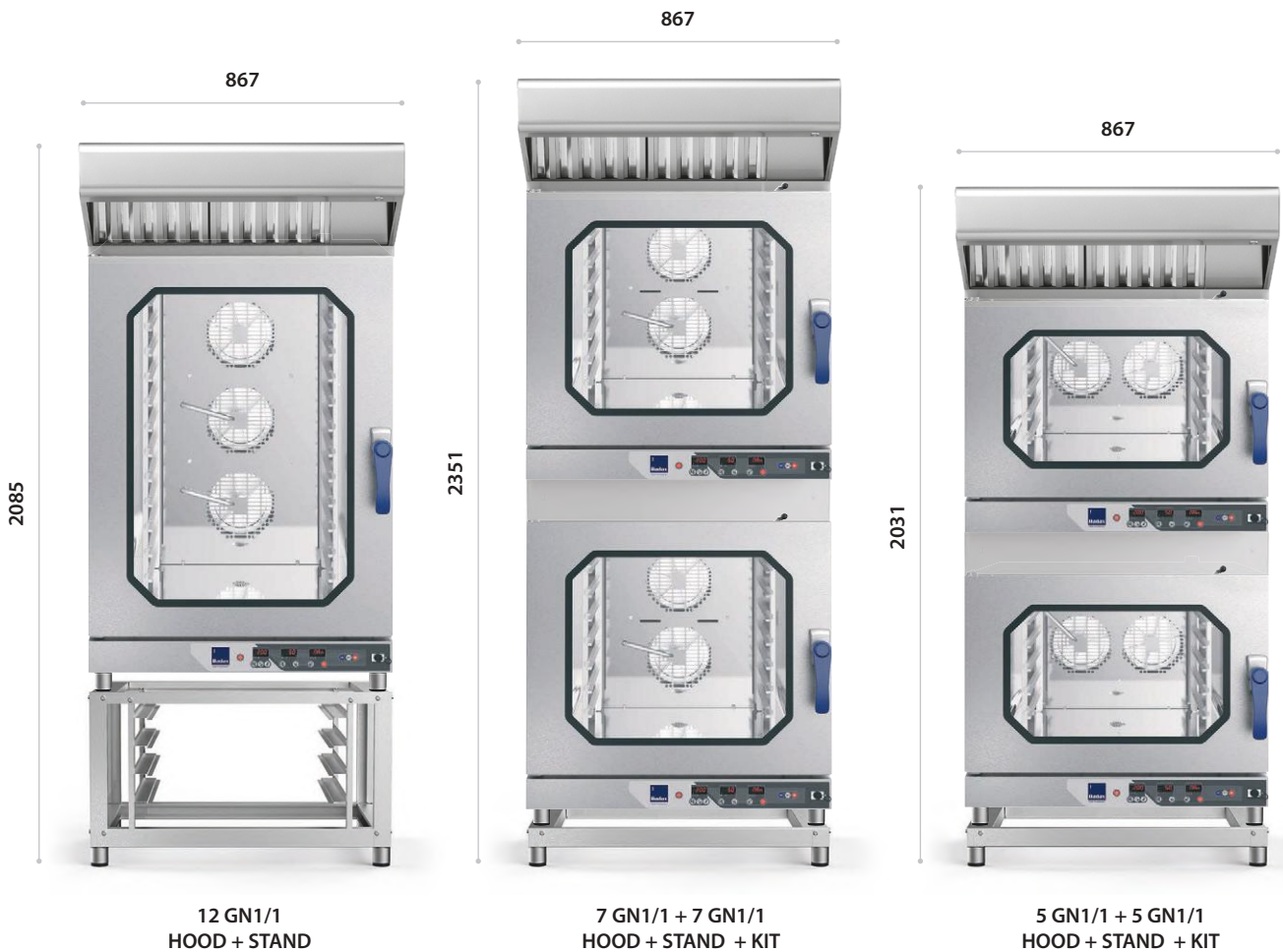


# Любой необходимости нужное пространство

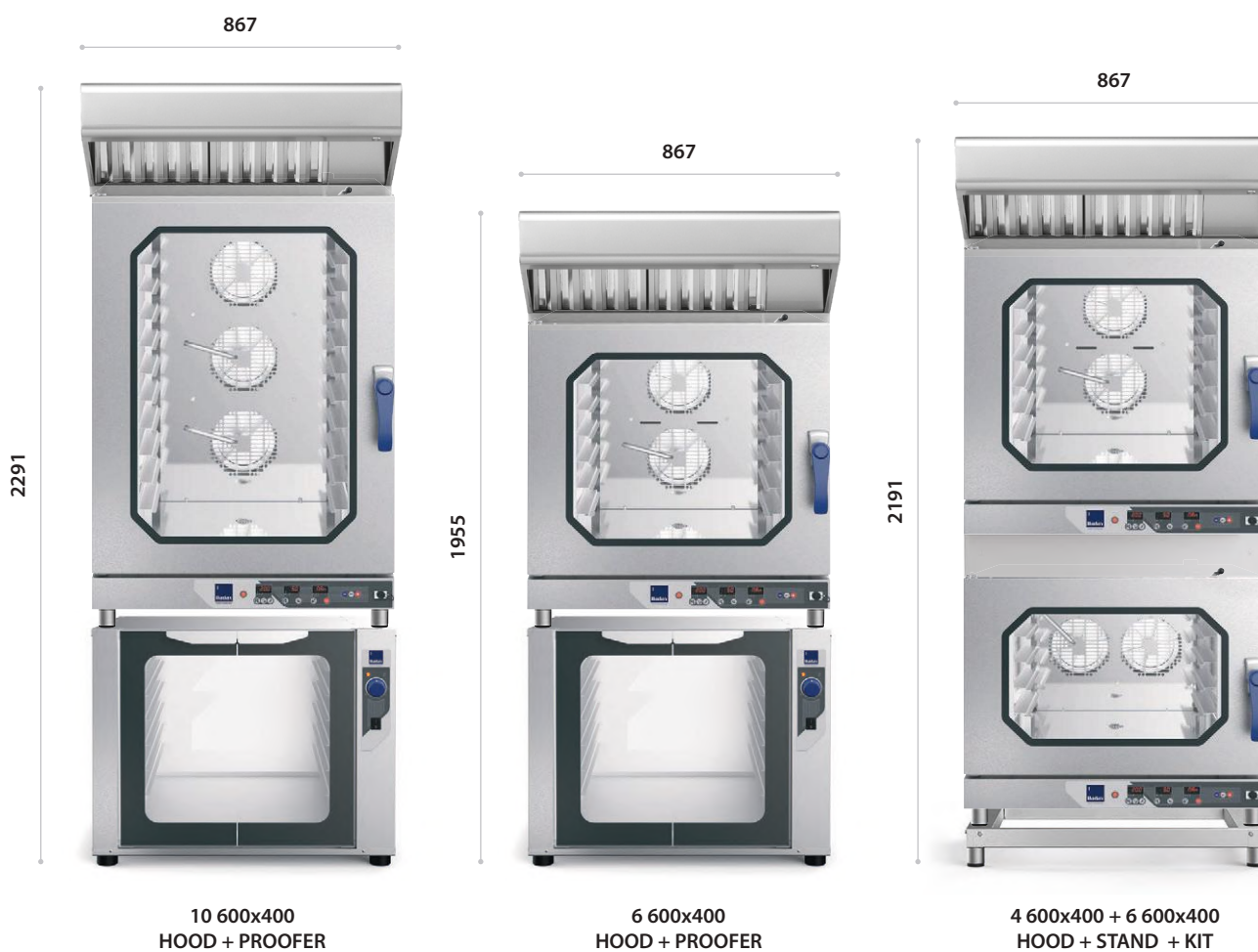
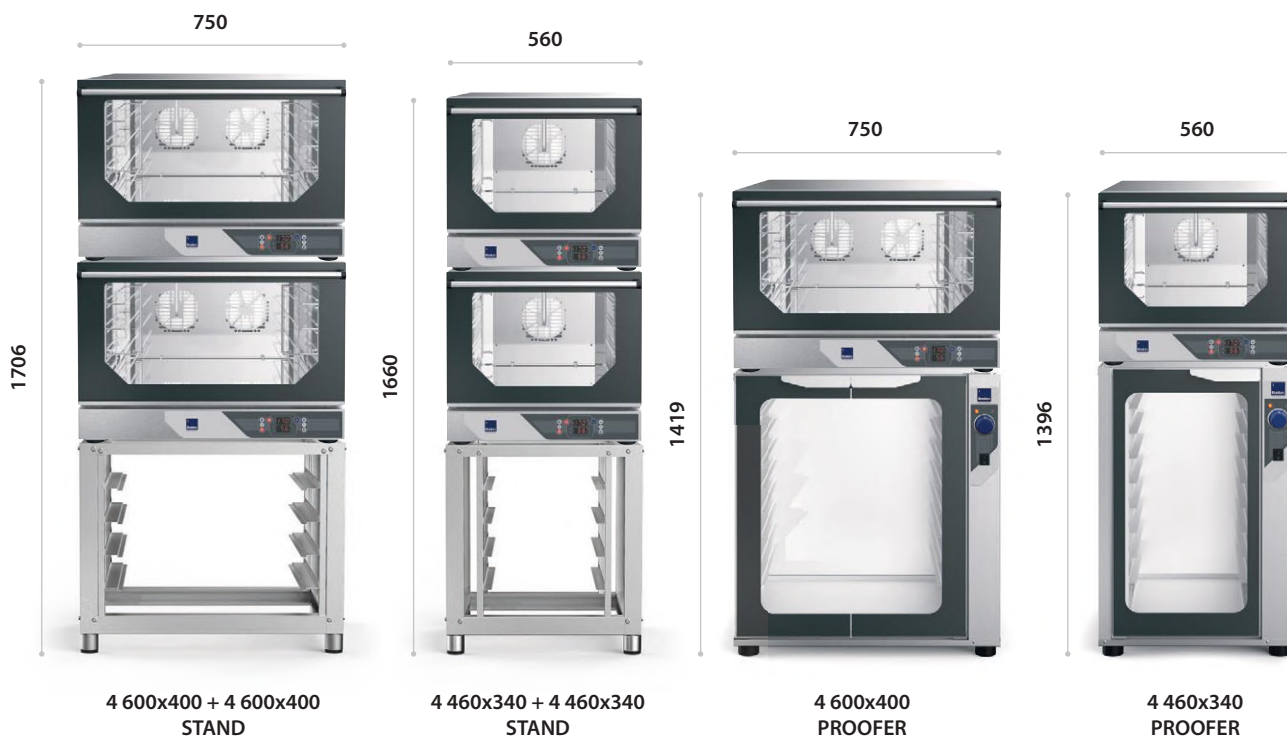
*The right space for every need*

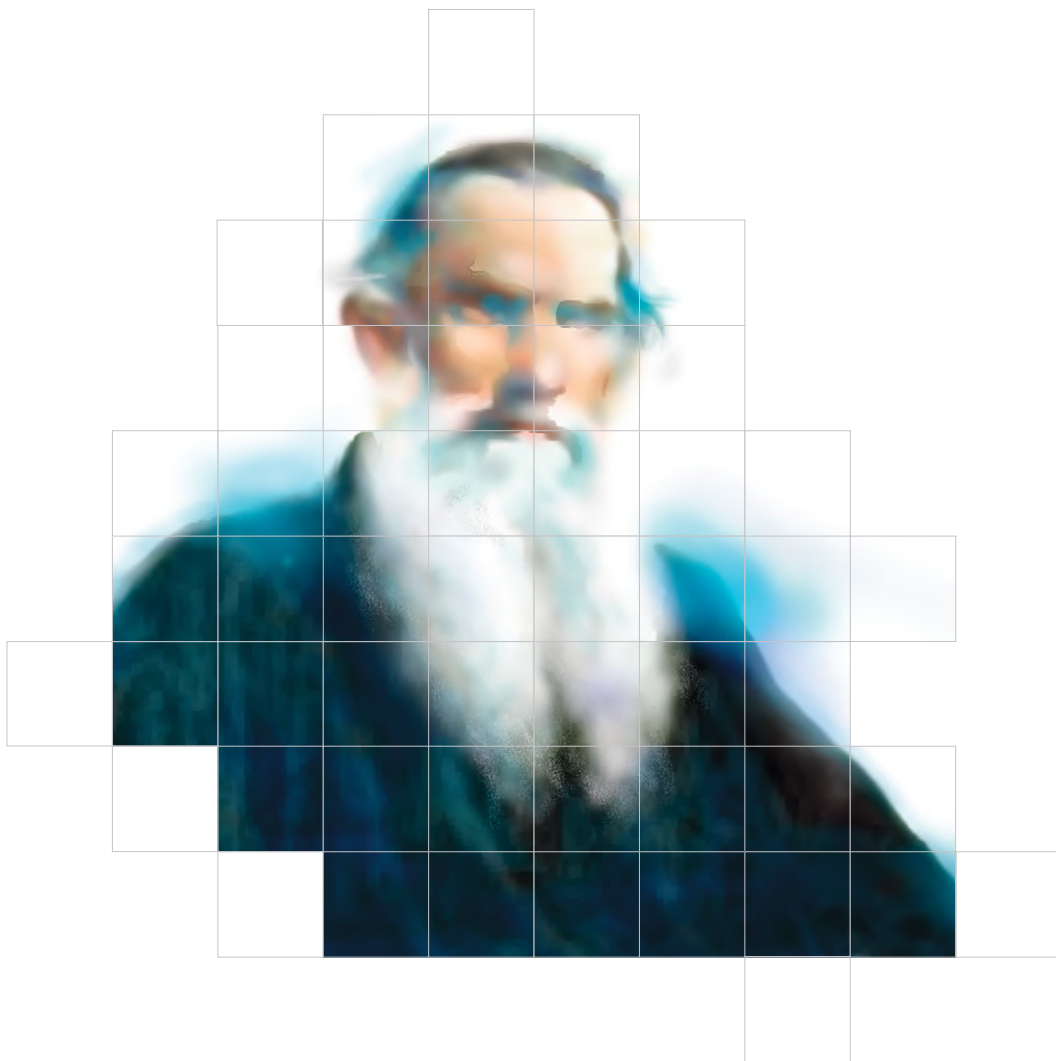
Доступность универсальных  
решений для удовлетворения  
всех требований на рынке.

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









# 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

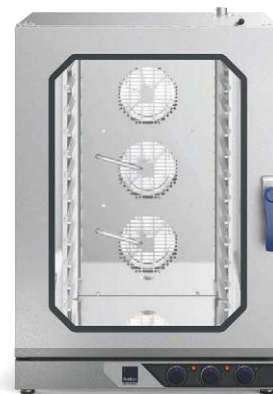
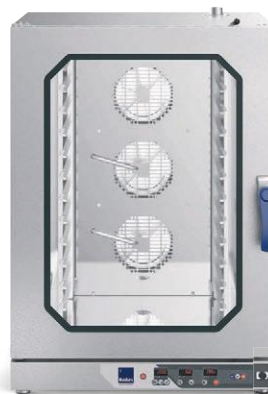


**СТОЛОВЫЕ И  
КАФЕТЕРИИ**  
CANTEENS AND  
CAFETERIAS

**RADAX** разработал **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
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	20 GN1/1	12 GN1/1	12 GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	67 mm	70 mm	70 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	28,6	15,7	15,7
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	1051 x 938 x 1900	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	250	131	131

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated

\*\* 2 Регулировки скорости

\*\* 2 Speed regulation



	TL20M0	TL07DYC* / TL07DY0	TL07M0
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	20 GN1/1	7 GN1/1	7 GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	67 mm	70 mm	70 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	28,6	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	1051 x 938 x 1900	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	280°C	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	250	98	98



	TL05DYC* / TL05DY0	TL05M0
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	5 GN1/1	5 GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	70 mm	70 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	867 x 826 x 772	867 X 826 x 772
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	78	78



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

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		D		M
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	30°C - 260°C	◆	30°C - 260°C	◆
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆
X DRY	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	X CORE		◆		—
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES				
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆		—
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆		—
X CLEAN	X CLEAN		◆		—
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
Книга рецептов	Recipe Book	99 programs	◆		—
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆		—
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°4	◆		—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
X EQUAL	X EQUAL		◆		◆
X DOUBLE	X DOUBLE				
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◆		◆
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◆		◆
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◆		◆
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◆		◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Unit of temperature: F° or C°		◆		◆
Освещение	Lights	HALOGEN	◆	HALOGEN	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆		◆
X SAFE	X SAFE		◆		◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	External connection for core probe		◇		—
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆		—
X REVERSE Дверь	X REVERSE door		◇		—



DY0/C

M0



DY0 /DY0

M0





# 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 ОТЕЛИ**  
RESTAURANTS  
HOTELS



CC10DYC

**RADAX** разработал **CHEKHOV**, полную серию 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**  
CAFÉS



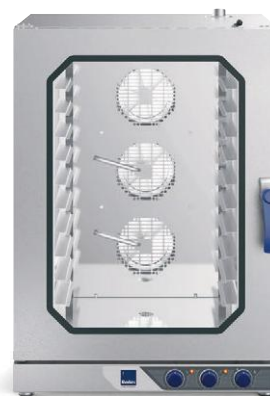
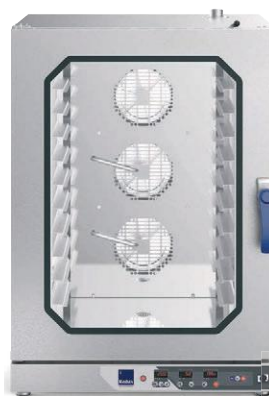
**БАРЫ**  
SNACK BARS



CC04DYC

CC06M0





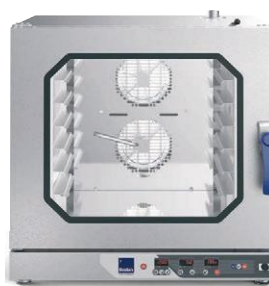
	CC16DY0/C*	CC10DYC* / CC10DY0	CC10M0
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	16 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	28,5	15,7	15,7
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)</b>	1091 x 938 x 1900	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	250	131	131

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated

\*\* 2 Регулировки скорости

\*\* 2 Speed regulation



	CC16M0/M0V**	CC06DYC* / CC06DY0	CC06M0
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	16 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	28,5	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)</b>	1091 x 938 x 1900	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	280°C	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	250	98	98

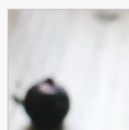


	CC04DYC* / CC04DY0	CC04M0
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	4 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	80 mm	80 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~ / 230V 3~	400V 3N~ / 230V 3~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	937 x 826 x 772	937 x 826 x 772
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	280°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	78	78



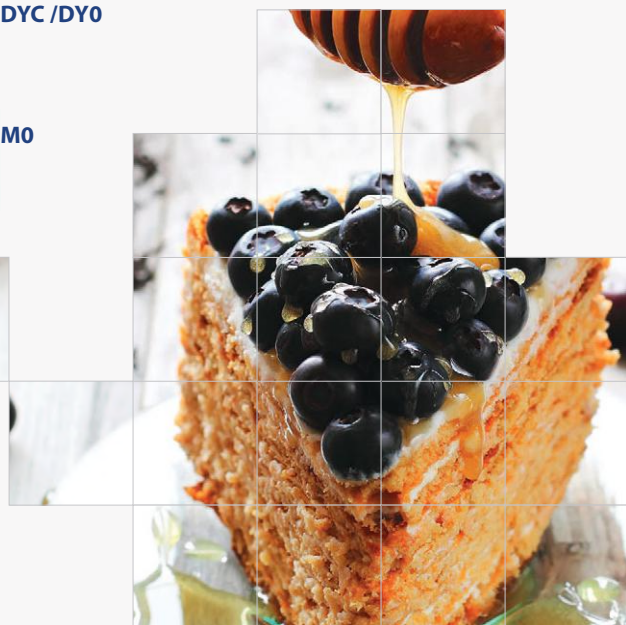
Серийно Standard	◆	Опционально Optional	◇	Недоступно Not available	—
---------------------	---	-------------------------	---	-----------------------------	---

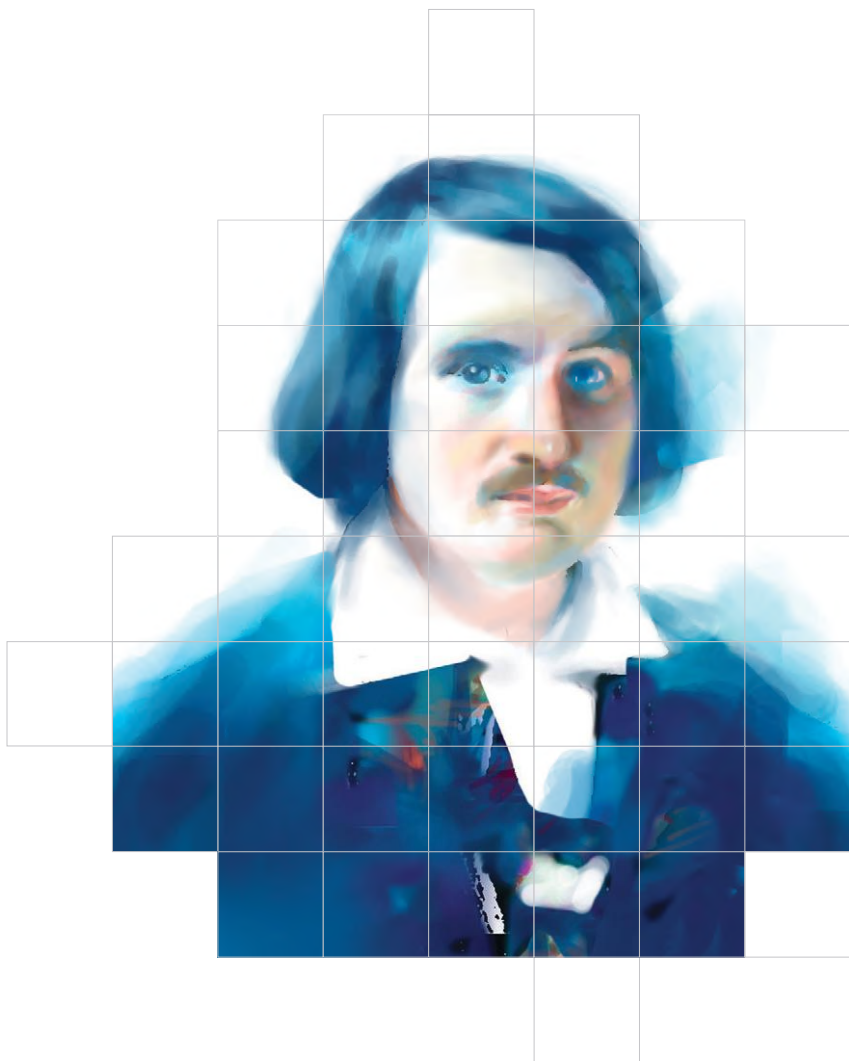
			D		M
<b>РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>	<b>MANUAL COOKING</b>				
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	30°C - 260°C	◆	30°C - 260°C	◆
Пар	Steaming	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆
X DRY	X DRY	30°C - 270°C	◆	30°C - 280°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Т с термощупом	Delta T cooking with X CORE		◇		—
X CORE	X CORE		◇		—
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>	<b>SPECIAL CYCLES</b>				
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆		—
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆		—
X CLEAN	X CLEAN		◆		—
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА</b>	<b>AUTOMATIC COOKING</b>				
Книга рецептов	Recipe Book	99 programs	◇		—
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◇		—
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°4	◇		—
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ</b>	<b>AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER</b>				
X EQUAL	X EQUAL		◇		◆
<b>X DOUBLE</b>	<b>X DOUBLE</b>				
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		◆		◆
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ</b>	<b>OTHER FUNCTIONS</b>				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Unit of temperature: F° or C°		◆		◆
Освещение	Lights	HALOGEN	◆	HALOGEN	◆
<b>ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>TECHNICAL DETAILS</b>				
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		◇		—



NYC /DY0

M0





# GOGOL

ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ  
*CONVECTION OVENS LINE*

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





GG43DIHX0

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

# GOGOL



**ПЕКАРНИ**  
BAKERIES



**КОНДИТЕРСКИЕ**  
PATISSERIE SHOPS



**ОТЕЛИ**  
HOTELS



GG43M00X0

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

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





**СУПЕРМАРКЕТЫ**  
SUPERMARKETS



**МАГАЗИН У ДОМА**  
CONVENIENCE  
STORES



**КАФЕ БАРЫ**  
CAFÉS SNACK  
BARS



GG4DIH



GG43DIHX0





	GG4DIH	GG43DIHX0
	Конвекционная печь с цифровым управлением + функция увлажнения <i>Digital convection oven + humidity</i>	Конвекционная печь с цифровым управлением + функция увлажнения <i>Digital convection oven + humidity</i>
<b>Вместимость, уровни</b> - Tray capacity	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 ШТ. / TRAYS 460x340
<b>Кол-во лотков в комплекте</b> - Quantity of trays included	-	4 ШТ. / TRAYS
<b>Размеры каждого лотка Д x Ш, мм</b> - Dimensions per each tray (L x W mm)	-	460x340
<b>Расстояние между уровнями</b> - Distance between tray	75 mm	75 mm
<b>Частота, Гц</b> - Frequency (Hz)	50/60	50/60
<b>Напряжение</b> - Voltage	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V~ / 230V 3~	230V~
<b>Мощность, кВт</b> - Power (kW)	6,7	3,2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм</b> - Oven size (WxDxH mm)	750 x 749 x 553	560 x 674 x 530
<b>Селектор подачи пара</b> - Steam selector	•	•
<b>Макс. температура приготовления</b> - Max cooking temperature	270°C	270°C
<b>Вес печи, кг</b> - 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>
<b>Вместимость, уровни</b> - Tray capacity	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями</b> - Distance between tray	75 mm	75 mm
<b>Частота, Гц</b> - Frequency (Hz)	50/60	50/60
<b>Напряжение</b> - Voltage	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V~ / 230V 3~	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V~ / 230V 3~
<b>Мощность, кВт</b> - Power (kW)	6,7	3,3
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм</b> - Oven size (WxDxH mm)	750 x 749 x 553	750 x 749 x 553
<b>Селектор подачи пара</b> - Steam selector	•	•
<b>Макс. температура приготовления</b> - Max cooking temperature	280°C	280°C
<b>Вес печи, кг</b> - 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>
<b>Кол-во лотков в комплекте</b> - Quantity of trays included	4 ШТ. / TRAYS	4 ШТ. / TRAYS	4 ШТ. / TRAYS
<b>Размеры каждого лотка Д x Ш, мм</b> - Dimensions per each tray (L x W mm)	460x340	460x340	460x340
<b>Расстояние между уровнями</b> - Distance between tray	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Частота, Гц</b> - Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60
<b>Напряжение</b> - Voltage	230V ~	230V ~	230V ~
<b>Мощность, кВт</b> - Power (kW)	3,1	3,1	3,2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм</b> - Oven size (WxDxH) mm	560 x 674 x 575	560 x 674 x 530	560 x 674 x 575
<b>Селектор подачи пара</b> - Steam selector	•	-	•
<b>Макс. температура приготовления</b> - Max cooking temperature	280°C	280°C	280°C
<b>Вес печи, кг</b> - Oven weight (kg)	32	28	32



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

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		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	X ECOSYSTEM	90°C 230°C	◆		90°C 230°C	◆	90°C 230°C	◆	90°C 230°C	◆		–
Регулировка влаги	Humidity regulation	Digital	◆		Manual	◆	Manual	◆	Manual	◆		–
Гриль	Grill		–			–		–		◆		–
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING											
Программа: возможность запоминания программы	Program: possibility to memorize program	99	◆			–		–		–		–
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°3	◆			–		–		–		–
X PREHEATING	X PREHEATING		◆			–		–		–		–
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER											
Двунаправленный реверсивный вентилятор	Bl. directional reversing fan		◆			◆		–		–		–
X POWER	X POWER		◆			◆		◆		◆		◆
X DOUBLE	X DOUBLE											
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◆			◆		◆		◆		◆
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◆			◆		◆		◆		◆
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◆			◆		◆		◆		◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS											
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆			◆		◆		◆		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Temperature parameter unit °F or °C		◆			◆		◆		◆		◆
Освещение	Lights	Halogen	◆		Halogen	◆		Halogen	◆	Halogen	◆	Halogen
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS											
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass easy clean system		◆			◆		◆		◆		◆
X SAFE	X SAFE		◆			◆		◆		◆		◆



**DIH**  
**DIHXO**



**MIH**  
**MOH**  
**MOHXO**

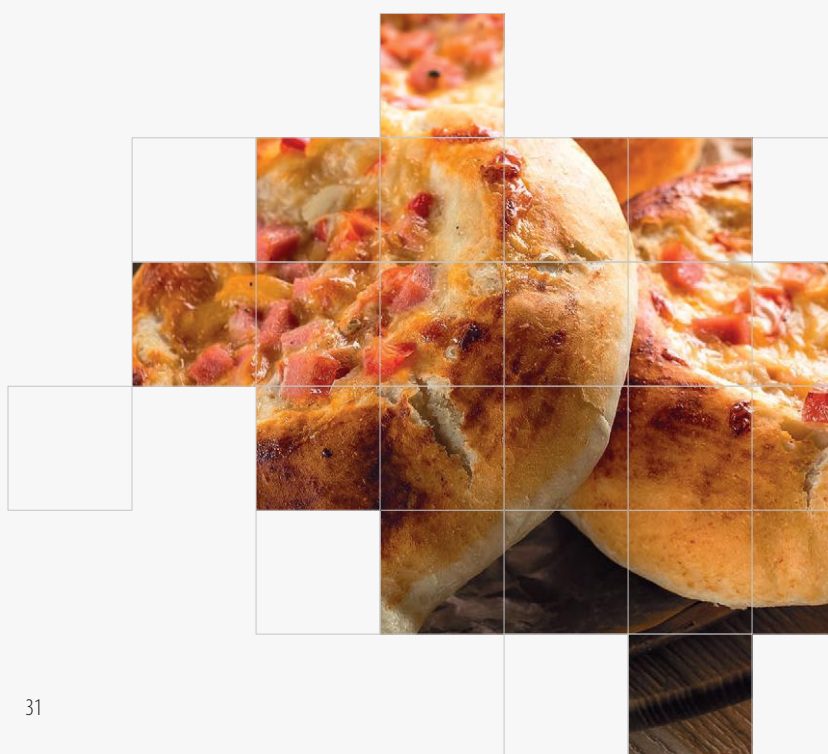


**MOHEG**



**MOOEO**  
**MOOXO**

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





# 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** линии **PUSHKIN** предоставляют точный контроль температуры и влаги, который необходим для безупречной расстойки.

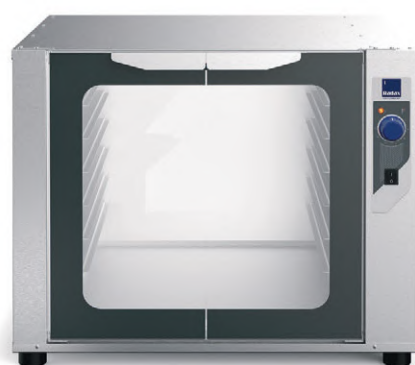
*A perfect blend of technology, reliability and design, **PUSHKIN PROVERS** ensure the accurate temperature and humidity control essential for perfect proving.*



Ручное устройство управления.

*Manual control.*





	PS812M	PS78M
<b>Модель подходит для печи - Model suitable for oven</b>	CC04 - TL05 - CC06 - TL07 - CC10 - TL12	GG4
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	12 TRAYS 600x400 - GN 1/1	8 TRAYS 600x400 - GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75mm	75mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50/60	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	230	230
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	2,6	2,6
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	865 x 880 x 705	775 x 680 x 865
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	60	60
<b>Вес печи, кг - Prover weight (kg)</b>	46	35



GG43DIHX0



	PS68M
<b>Модель подходит для печи - Model suitable for oven</b>	GG43
<b>Вместимость, уровни - Tray capacity</b>	8 TRAYS 460x340 - GN 2/3
<b>Расстояние между уровнями - Distance between tray</b>	75mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	230
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	1.2
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	560 x 680 x 865
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	60
<b>Вес печи, кг - Prover weight (kg)</b>	26

PS68M

## ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



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



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



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

### RTR20S

### RTR16S

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





## TOLSTOY

### РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS

В поисках лучшего  
The research of Excellence



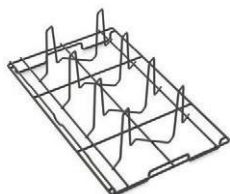
**TLP1**

ТЕРМОЩУП  
CORE PROBE



**TLMK02**

КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ  
UNIVERSAL SMOKER



**TLG01**

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



**TLG02**

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



**TLG03**

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



**TLG04**

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



**TLG05**

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



**TLG06**

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

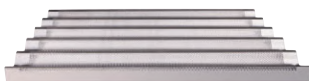


**TLG08**

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

## СНЕКHOV

### РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS



**CCB01**

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



**CCB02**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY



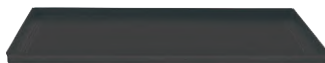
**CCB03**

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 ALUMINIUM TRAY



**CCB04**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 TEFLON TRAY



**CCB05**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 PERFORATED TEFLON TRAY

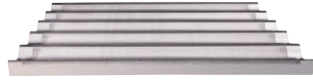


**CCB06**

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА  
600X400 CHROMED GRILL

# GOGOL

## РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS



**CCB01**

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



**CCB02**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY



**CCB03**

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 ALUMINIUM TRAY



**CCB04**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 TEFLON TRAY



**CCB05**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
600X400 PERFORATED TEFLON TRAY



**CCB06**

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА  
600X400 CHROMED GRID



**GGC01**

460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
460X340 ALUMINIUM TRAY



**GGC02**

460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ  
460X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY



**GGC03**

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



**GGC04**

460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА  
460X340 CHROMED GRID

## КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



**KG86W**

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

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

**Описание**  
Description

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ  
STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD

**Система конденсации**  
Condensing system

ВОЗДУХ / AIR

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

867 x 826 x 317 mm

**Мощность**  
Power

0,3 kW

**Напряжение / Частота**  
Voltage / Frequency

230 V / 1N - 50 / 60 Hz

**Серийная оснастка**  
Standard equipment

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



**PS812M**





**ASSH01**

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ  
SHOWER KIT



**ASWP01**

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



**ASWT01**

КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ  
WATER SOFTENER CAP



**ASWT02**

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5  
WATER SOFTENER 3.5



**ASWT03**

УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7,0  
WATER SOFTENER 7.0

**ASST01**

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

**ASST02**

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

**ASST03**

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



**ASRU01**

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



**Производственная площадка:**

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

**Офис продаж:**

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

**Тел:** +7 495 260 1310 (многоканальный)

**E-mail:** [info@radaxovens.ru](mailto:info@radaxovens.ru)



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