

POLAIR GROUP



Эксклюзивное решение  
для сетей магазинов,  
кондитерских и пекарен



FOOD TECHNOLOGY



**RADAX.** Инновационный бренд,  
рожденный от встречи двух  
культур.

*IT'S **RADAX.** An innovative brand born out  
of the meeting of two talents.*



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

***RADAX** was born from **the encounter between Russian high technology and Italian design, experience and quality**. An entrepreneurial project that combines the power of mechanics and the energy of creativity, technological innovation and stylistic elegance of forms. A new production reality that puts two complementary talents at stake in order to provide our customers with reliable equipment that meets high standards of quality and ease of use.*



# Технологии наших печей

*The technology of our ovens*



**X-Power**

## Рекордно быстрое время нагрева.

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



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

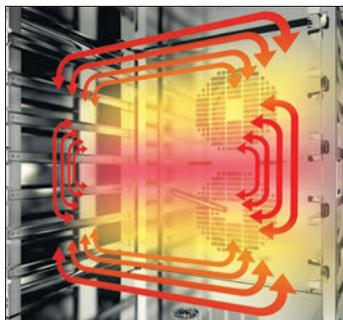
Thanks to an advanced system of electrical resistors with very high power and low consumption.



**X-Preheating**

## Камера всегда готова к работе.

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



## The cooking chamber is always ready to use.

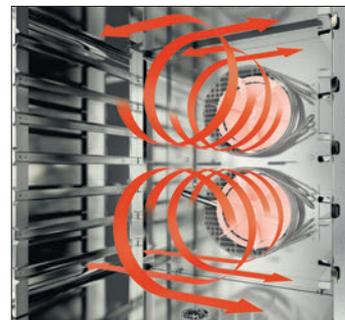
An effective technology to calculate the correct preheating temperature and avoid thermal shocks harmful to the good success of the dish.



**X-Equal**

## Однородность выпекания и прекрасный результат при любых условиях.

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



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

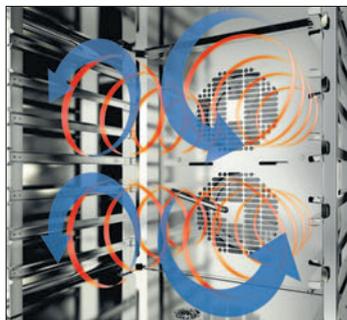
An intelligent bi-directional fan system combines with the innovative design of the cooking chamber and the advanced X VORTEX technology.



**X-Vortex**

**Равномерная вентиляция  
камеры.**

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



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

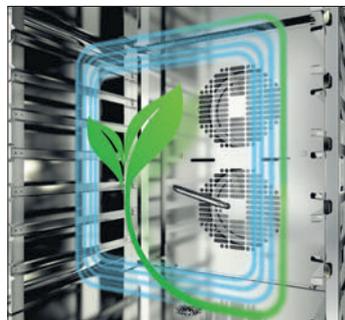
An exclusive air circulation system studied in relation to a new geometry of the cooking chamber for the best air diffusion.



**X-Ecosystem**

**Идеальный микроклимат  
для приготовления блюд  
по строгим правилам.**

Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень.



**The perfect ecosystem for a  
perfect cooking.**

A new generation technology ensures in total autonomy the ideal emission of moisture and steam in the room for every type of dish.



**X-Dry**

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

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



**More color, more texture and  
more crispness to each dish.**

The innovative system for the elimination of excess steam constantly guarantees a perfect dehumidification in the cooking chamber.

# Технологии наших печей

*The technology of our ovens*



**X-Cloud**

## **Цифровое управление и беспроводные технологии для безупречного качества.**

Облачные технологии позволяют централизованно обновлять рецепты приготовления и следить за эксплуатацией печи в режиме реального времени.



**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.**

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



## **Digital control and wireless technology for impeccable quality.**

Cloud technologies allow you to centrally update cooking recipes and monitor the operation of the oven in real time.



## **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.



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

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



**Maximum hygiene, no waste of water, detergent and precious time.**

The innovative washing system offers the possibility to choose between three different programs (soft – medium – hard) and simple rinsing to optimize efficiency and reduce labor costs.



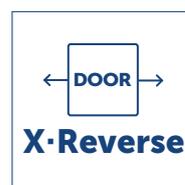
**Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии.**

Удачное решение для комбинирования оборудования из всей гаммы продукции RADAX и POLAIR. Позволяет легко совмещать и управлять несколькими фазами приготовления любых видов блюд одновременно.



**All in one, optimising time, costs and energy.**

An effective system to combine more products in the Radax range, and more, for easy management of different cooking phases, maintenance and proofing.



**Оптимизация рабочего пространства.**

Возможность левого и правого исполнения открывания двери для эффективной организации рабочего пространства.



**Optimised spaces, greater efficiency.**

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



## Цифровая панель управления с LCD дисплеем

*Control with 2.4" LCD display*

Чтобы сделать TOLSTOY - CHEKHOV еще более эффективным и в полной мере отвечать потребностям профессионалов кухни, используется новая цифровая система управления с возможностью сохранения до 100 программ, 6 из которых можно установить в качестве "избранных".

Повседневная работа сотрудника кухни станет организована и стандартизирована. Неизменное качество блюд и время приготовления позволяют четко планировать работу и добиваться великолепного результата с минимальными затратами. Интуитивно понятный интерфейс печи позволит работать с профессиональным оборудованием любым работникам кухни.

*To make TOLSTOY - CHEKHOV 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 "favorites". 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*



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



Регулятор пара  
*Steam selector*



Регулировка с 5 скоростями  
*5 Speed regulation*



Цикл приготовления  
*Cooking cycle*



Меню/Настройки  
*Menu / Settings*



Назад/Вкл | Выкл  
*Back / On | Off*



Кнопка увеличения/вверх  
*Increase Button/Up*



Кнопка уменьшения  
*Decrease Button/Down*



Старт/Стоп  
*Start/Stop*



6 избранных программ  
*6-speed program*



USB-порт  
*USB*

# Xcloud интеллектуальная система, которая всегда в работе

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

Как новое поколение пароконвектоматов, TOLSTOY - CHEKHOV поддерживает подключение 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. Печь постоянно отслеживает и помогает повару совершенствовать рецепты и процедуры приготовления пищи, а подключение к X-Cloud позволяет удаленно оказывать помощь и осуществлять техническое обслуживание.

При отсутствии доступа к сети, можно использовать встроенный порт USB.

*As a new ovens generation TOLSTOY - 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.*





# Преимущества и технологии

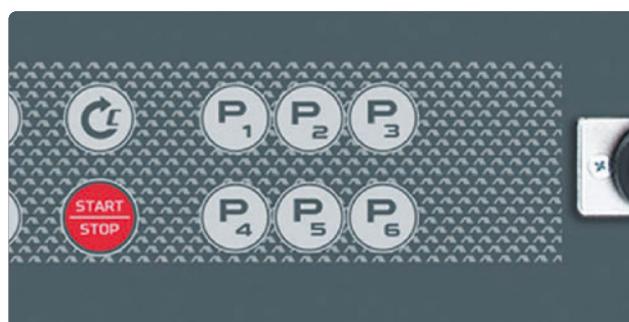
*Benefits and technology*



Многоязычное управление  
*Multilingual control*



100 рецептов с названием и картинкой  
*100 Recipes with name and picture*



6 избранных программ  
*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*

Уровень 1  
Tray 1

Уровень 2  
Tray 2

Уровень 3  
Tray 3

Уровень 4  
Tray 4

Уровень 5  
Tray 5

Уровень 6  
Tray 6



Мультитаймер  
MULTI TIMER cooking

Все модели с 5-скоростным регулированием.

All models with 5 speed regulation.



	TL12DGC* / TL12DGO	TL12DGD**
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	12 GN1/1	12 GN1/1
<b>Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm</b>	70 mm	70 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~
<b>Автоматическая мойка</b>	да/нет	нет
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	15,7	15,7
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH), mm</b>	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	131	131

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated

\*\* С ручным душем

\*\* With manual shower



	TL07DGC* / TL07DGO	TL07DGD**
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	7 GN1/1	7 GN1/1
<b>Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm</b>	70 mm	70 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~
<b>Автоматическая мойка</b>	да/нет	нет
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	10,5	10,5
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH), mm</b>	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	270°C	270°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	98	98



	TL05DGC* / TL05DGO	TL05DGD**
<b>Вместимость уровней - Tray capacity</b>	5 GN1/1	5 GN1/1
<b>Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm</b>	70 mm	70 mm
<b>Напряжение - Voltage</b>	400V 3N~	400V 3N~
<b>Автоматическая мойка</b>	да/нет	нет
<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	270°C
<b>Вес печи, кг - Oven weight (kg)</b>	78	78

# ТЕХНОЛОГИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

TECHNOLOGY

В поисках лучшего  
The research of Excellence

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

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		DGC / DGO		DGD
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 270°C	◆
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	Steaming	30°C - 130°C	◆	30°C - 130°C	◆
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 270°C	◆	30°C - 270°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Тс 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		◆		◆
Ручной душ	Manual shower		◇		◆
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
Количество программ	Recipe Book	100	◆	100	◆
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆		◆
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°4	◆	n°4	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆		◆
Скорости вентилятора	Fan speeds	n°5	◆	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		◇		◇
ПОДКЛЮЧЕНИЕ	CONNECTION				
USB-порт	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		◆		◆
Освещение	Lights	Галогеновое	◆	Галогеновое	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆		◆
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE		◆		◆
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆		◆
X REVERSE Перевешивание двери на заводе	X REVERSE door		◆		◆



DGC / DGO / DGD

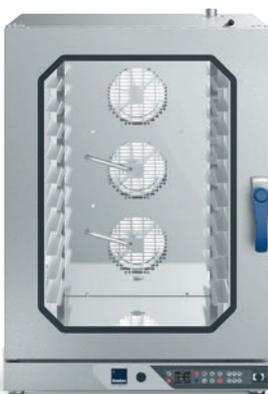
- DGC** – цифровое управление с системой очистки
- DGO** – цифровое управление без системы очистки
- DGD** – цифровое управление с внешним ручным душем



# СНЕКНОВ

Все модели с 5-скоростным регулированием.

All models with 5 speed regulation.



	CC10DGC* / CC10DGO	CC10DGD**
Вместимость уровней - Tray capacity	10 600x400 - GN1/1	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm	80 mm	80 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Автоматическая мойка	да/нет	нет
Мощность, кВт - Power (kW)	15,7	15,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	867 x 826 x 1268	867 x 826 x 1268
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	131	131

\* Модель со встроенной системой самоочистки

\* Automatic clean system integrated

\*\* С ручным душем

\*\* With manual shower



	CC06DGC* / CC06DGO	CC06DGD***
Вместимость уровней - Tray capacity	6 600x400 - GN1/1	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm	80 mm	80 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Автоматическая мойка	да/нет	нет
Мощность, кВт - Power (kW)	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	867 x 826 x 932	867 x 826 x 932
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	98	98



	CC04DGC* / CC04DGO	CC04DGD**
Вместимость уровней - Tray capacity	4 600x400-GN1/1	4 600x400-GN1/1
Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm	80 mm	80 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Автоматическая мойка	да/нет	нет
Мощность, кВт - Power (kW)	10,5	10,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	867 x 826 x 772	867 x 826 x 772
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	78	78

# ТЕХНОЛОГИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

TECHNOLOGY

В поисках лучшего  
The research of Excellence

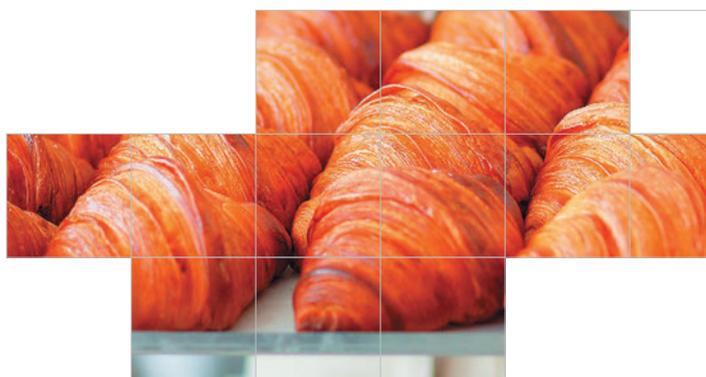
Серийно Standard	◆	Опционально Optional	◇	Недоступно Not available	—
---------------------	---	-------------------------	---	-----------------------------	---

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		DGC / DGO		DGD
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	◆	30°C - 270°C	◆
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	Steaming	30°C - 130°C	◆	30°C - 130°C	◆
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 270°C	◆	30°C - 270°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Тс 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		◆		◆
Ручной душ	Manual shower		◇		◆
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
Количество программ	Recipe Book	100	◆	100	◆
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		◆		◆
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°4	◆	n°4	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		◆		◆
Скорости вентилятора	Fan speeds	n°5	◆	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		◇		◇
ПОДКЛЮЧЕНИЕ	CONNECTION				
USB-порт	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		◆		◆
Освещение	Lights	Галогеновое	◆	Галогеновое	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆		◆
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE		◆		◆
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆		◆
X REVERSE Перевешивание двери на заводе	X REVERSE door		◆		◆



DGC / DGO / DGD

- DGC** – цифровое управление с системой очистки
- DGO** – цифровое управление без системы очистки
- DGD** – цифровое управление с внешним ручным душем



## ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H2S
<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 лотками, мм</b> <i>Space between trays, mm</i>	-	80	80	-
<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

## КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



### KG86MWF2/ KG86MWF1

<b>Модель подходит для печи</b> <i>Model suitable for oven</i>	TL05DG0 - TL05DGC - TL07DG0 - TL07DGC - TL12DG0 - TL12DGC CC04DG0 CC04DGC - CC06DG0 - CC06DGC - CC10DG0 - CC10DGC
<b>Описание</b> <i>Description</i>	MWF2 – вытяжка оснащена угольными фильтрами MWF1 – вытяжка без угольных фильтров
<b>Система конденсации</b> <i>Condensing system</i>	ВОДА / WATER
<b>Наружные разм. ШxГxВ, мм</b> <i>Outside dim. WxDxH, mm</i>	867 x 852 x 323
<b>Мощность, кВт</b> <i>Power, kW</i>	0,35
<b>Напряжение, В</b> <i>Voltage, W</i>	230V 1N
<b>Серийная оснастка</b> <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

### KG86MWF2/ KG86MWF1



CC10DGC

## РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ PROOFERS

### PS812D

<b>Модель подходит для печи - Model suitable for oven</b>	CC10DGC / CC10DG0 / CC10DGD CC06DGC / CC06DG0 / CC06DGD CC04DGC / CC04DG0 / CC04DGD
<b>Вместимость лотков - Tray capacity</b>	12 TRAYS 600x400 - GN 1/1
<b>Расстояние между лотками - Distance between tray</b>	75 mm
<b>Частота, Гц - Frequency (Hz)</b>	50/60
<b>Напряжение - Voltage</b>	220-240V 1~
<b>Мощность, кВт - Power (kW)</b>	2.4
<b>Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm</b>	865 x 878 x 706
<b>Макс. температура приготовления - Max cooking temperature</b>	60°C
<b>Вес печи, кг - Prover weight (kg)</b>	46

PS812D

## РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS

### GN 1/1

<b>TLG01</b>	GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР GN 1/1 TEFLON CHICKEN GRID 8 PCS
<b>TLG02</b>	GN 1/1 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ РЕБРЫШЕК GN 1/1 TEFLON RIBS TRAY
<b>TLG03</b>	GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ШАМПУРОВ GN 1/1 SKEWERS TRAY
<b>TLG04</b>	GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL
<b>TLG05</b>	GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
<b>TLG06</b>	GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ GN 1/1 FRY GRID
<b>TLG08</b>	GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ GN 1/1 STAINLESS STEEL GRID

### 600X400

<b>CCB01</b>	600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
<b>CCB02</b>	600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
<b>CCB03</b>	600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600X400 ALUMINIUM TRAY
<b>CCB04</b>	600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600X400 TEFLON TRAY
<b>CCB05</b>	600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
<b>CCB06</b>	600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 600X400 CHROMED GRILL

<b>TLP02</b>	ТЕРМОЩУП CORE PROBE
<b>TLMK02</b>	КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ UNIVERSAL SMOKER

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ACCESSORIES FOR OVENS

<b>ASCT</b>	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TOLSTOY - СЕКHOV STACKING KIT FOR TOLSTOY - СЕКHOV	
<b>ASGG</b>	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ GOGOL 600X400 и 460X340-GN2/3 GOGOL OVEN STACKING KIT 600X400 & 460X340-GN2/3	
<b>ASTR</b>	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ДЛЯ TURGENEV STACKING KIT FOR TURGENEV	
<b>1054215r</b>	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПАРОКОНВЕКТОМАТА TOLSTOY/СЕКHOV НА ШОКЕР POLAIR	

<b>RC01</b>	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ, 1 КГ RADAX CLEANER
<b>RC05</b>	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ, 5 КГ RADAX CLEANER
<b>RCA1</b>	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ, 1 КГ RADAX CLEANER AUTO
<b>RCA5</b>	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ, 5 КГ RADAX CLEANER AUTO
<b>RD05</b>	СРЕДСТВО ДЛЯ ДЕКАЛЬЦИНАЦИИ, 5 КГ RADAX DECALCER

# Создайте собственную конфигурацию оборудования

Create your own configuration

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

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

For your convenience on the website **radaxovens.ru** the «**Configurator**» service is implemented.

With its help, you can easily pick up the necessary set of equipment that meets your tasks and is suitable in size for your room.



Попробуйте прямо сейчас!

Try it right now!



## Производственная площадка:

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

## Офис продаж:

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

Тел: +7 (495) 937-64-07, доб.1028

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



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

Данный каталог несет информационный характер. Изображения оборудования и варианты отображения экрана интерфейса пользователя, носят справочный характер и могут отличаться. Компания оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики, фактические возможности и состав комплектов оборудования без предварительного уведомления.

This catalog is for informational purposes only. Hardware images and user display interface are for reference only and may vary. The company reserves the right to make changes to the technical specifications, actual capabilities and equipment sets without notice.