

POLAIR GROUP



Пароконвектоматы
с интеллектуальной
системой X-Cloud

I

Radax

FOOD TECHNOLOGY



RADAX. Инновационный бренд,
рожденный от встречи двух
культур.

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



RADAX появился на **базе итальянского дизайна и технологий, российского опыта и практичности**. Это 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.

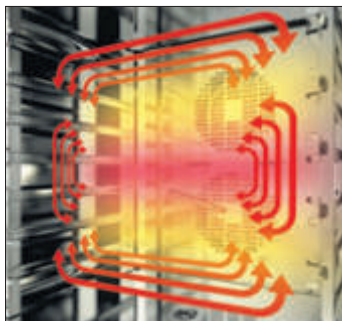
Thanks to an advanced system of electrical resistors with very high power and low consumption.



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.

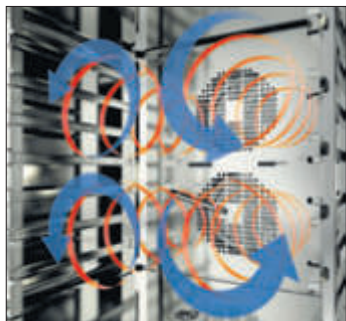
An intelligent bi-directional fan system combines with the innovative design of the cooking chamber and the advanced X VORTEX technology.



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.**

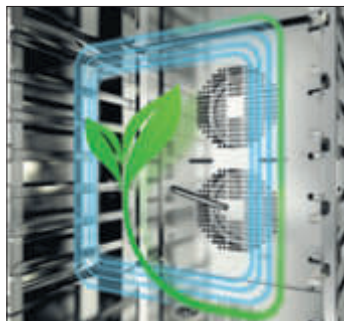
An exclusive air circulation system studied in relation to a new geometry of the cooking chamber for the best air diffusion.



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.



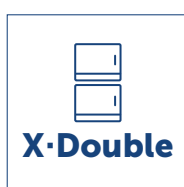
Максимальная чистота, оптимальный расход воды, мощных средств и времени.

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.



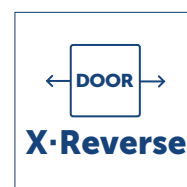
Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии.

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



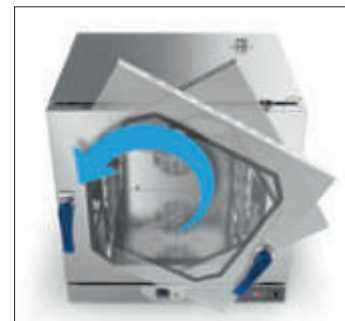
All in one, optimising time, costs and energy.

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
Вместимость уровней - Tray capacity	12 GN1/1	12 GN1/1
Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Автоматическая мойка	да/нет	да/нет
Мощность, кВт - Power (kW)	15,7	15,7
Размеры печи ШхГхВ, 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



	TL07DGC*	TL07DGO
Вместимость уровней - Tray capacity	7 GN1/1	7 GN1/1
Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Автоматическая мойка	да/нет	да/нет
Мощность, кВт - Power (kW)	10,5	10,5
Размеры печи ШхГхВ, 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































	TL05DGC*	TL05DGO
Вместимость уровней - Tray capacity	5 GN1/1	5 GN1/1
Расстояние между лотками, мм - Distance between tray, mm	70 mm	70 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Автоматическая мойка	да/нет	да/нет
Мощность, кВт - Power (kW)	10,5	10,5
Размеры печи ШхГхВ, 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  Стандартно
Опционально  Дополнительно
Недоступно  Недоступно

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		DGC / DGO
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	
Пар	Steaming	30°C - 130°C	
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	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	
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER		
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		
Скорости вентилятора	Fan speeds	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	
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

DGC – цифровое управление с системой очистки

DGO – цифровое управление без системы очистки



ШЕКHOV

Все модели с 5-скоростным регулированием.

All models with 5 speed regulation.



	CC10DGC*	CC10DGO
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	да/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



	CC06DGC*	CC06DGO
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	да/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
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	да/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  Стандарт
Опционально 
Недоступно 
Not available

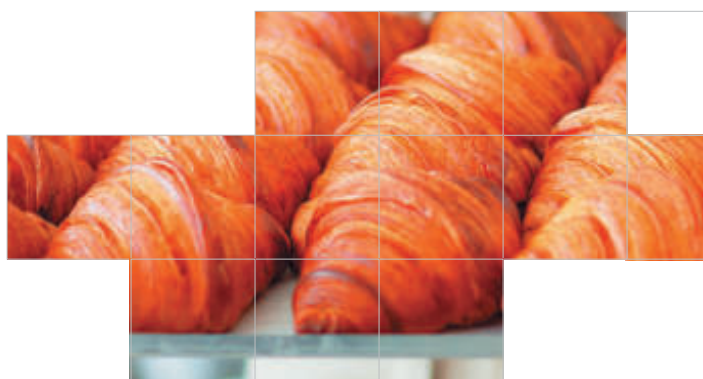
РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		DGC / DGO
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	
Пар	Steaming	30°C - 130°C	
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	30°C - 270°C	
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	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	
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER		
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		
Скорости вентилятора	Fan speeds	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	
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

DGC – цифровое управление с системой очистки

DGO – цифровое управление без системы очистки



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

CXCLOUD



TR63

TR06



TR10DGC/0	
Вместимость уровней - Tray capacity	10 GN 1/1 h=40mm 6 GN 1/1 h=65mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	12,5
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	532 x 915 x 932
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	90





























* Модель со встроенной системой самоочистки
* Automatic clean system integrated



	TR06DGC/0	TR63DGC/0
Вместимость уровней - Tray capacity	6 GN 1/1 h=40mm 4 GN 1/1 h=65mm	6 GN 2/3 h=40mm 4 GN 2/3 h=65mm
Напряжение - Voltage	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - Power (kW)	6,3	5,3
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	532 x 915 x 748	532 x 740 x 748
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	270°C	270°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	72	63

* Модель со встроенной системой самоочистки
* Automatic clean system integrated

Серийно  Стандарт
Опционально 
Недоступно 
Standard
Optional
Not available

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		DGC / DGO
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 270°C	
X ECOSYSTEM Автономная подача воды и пара	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	
Пар	Steaming	30°C - 130°C	
X DRY Система удаления лишней влаги	X DRY	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	
Готовка в ночное время	Overnight Cooking		
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	4	
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER		
X EQUAL Реверсивные вентиляторы	X EQUAL		
Скорости вентилятора	Fan speeds	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	
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		



ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ STANDS



	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H2S
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	CC10 - TL12	CC10 - TL12	CC04-CC06-CC10 TL05-TL07-TL12	CC04-CC06-CC10 TL05-TL07-TL12
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	-	6 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1	-
Расстояние между лотками, мм <i>Space between trays, mm</i>	-	80	80	-
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	865 x 770 x 700	865 x 770 x 700	865 x 770 x 500	865 x 770 x 170
Вес, кг - Weight (kg)	15,6	24,6	22,6	12



	RS5360H8X	RS5360H8S	RS5360H5X	RS5360H5S	RS5360H3X	RS5360H2X
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TR10DY0 - TR10DYC - TR06DY0 - TR06DYC - TR63DY0 - TR63DYC - TR10M0 - TR06M0 - TR63M0					
Допустимая нагрузка <i>Load Capacity</i>	-	7 TRAYS 460x340 GN 2/3	-	3 TRAYS 460x340 GN 2/3	-	-
Расстояние между уровнями <i>Space between trays</i>	-	80 mm	-	80 mm	-	-
Наружные разм. ШxГxВ, мм <i>Outside dim. (WxDxH mm)</i>	530 x 610 x 800	530 x 610 x 800	530 x 610 x 500	530 x 610 x 500	530 x 610 x 300	530 x 610 x 170
Вес, кг - Weight (kg)	13	20	12	18	11	8

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА CONDENSATION HOOD



	KG86MWF2/ KG86MWF1	KG53MWF2/ KG53MWF1
Модель подходит для печи <i>Model suitable for oven</i>	TL05DY0 - TL05DYC - TL07DY0 TL07DYC - TL12DY0 - TL12DYC TL05M - TL07M - TL12M0 - CC04DY0 CC04DYC - CC06DY0 - CC06DYC CC10DY0 - CC10DYC - CC04M0 CC06M0 - CC10M0	TR10DY0 - TR10DYC TR06DY0 - TR06DYC TR063DY0 - TR063DYC TR10M0N - TR06M0N - TR- 063M0N
Описание <i>Description</i>	MWF2 – вытяжка оснащена угольными фильтрами MWF1 – вытяжка без угольных фильтров	
Система конденсации <i>Condensing system</i>	ВОДА / WATER	ВОДА / WATER
Наружные разм. ШxГxВ <i>Outside dim. WxDxH</i>	867 x 852 x 323 mm	532 X 853 X 323 mm
Мощность <i>Power</i>	0,35 kW	0,3 kW
Напряжение / Частота <i>Voltage / Frequency</i>	230 V / 1N - 50 / 60 Hz	230 V / 1N - 50 / 60 Hz
Серийная оснастка <i>Standard equipment</i>	2 съёмных и моющихся жироулавливающих фильтра из нерж. стали 2-х скоростной двигатель 2 stainless steel removable and washable anti grease filters 2 extraction speeds	

KG86MWF2/ KG86MWF1



CC10DGC

PS812D

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ PROOFERS

	PS812D
	CC10DGC / CC10DGO / CC10DGD
Модель подходит для печи - Model suitable for oven	CC06DGC / CC06DGO / CC06DGD
	CC04DGC / CC04DGO / CC04DGD
Вместимость лотков - Tray capacity	12 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между лотками - Distance between tray	75 mm
Частота, Гц - Frequency (Hz)	50/60
Напряжение - Voltage	220-240V 1~
Мощность, кВт - Power (kW)	2.4
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH) mm	865 x 878 x 706
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	60°C
Вес печи, кг - Prover weight (kg)	46

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ GRILLS & TRAYS

GN 1/1

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

600X400

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 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
CCB06	600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА 600X400 CHROMED GRILL
TLP02	ТЕРМОЩУП CORE PROBE
TLMK02	КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ UNIVERSAL SMOKER

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ACCESSORIES FOR OVENS

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



RC05	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ, 5 КГ RADAX CLEANER
RCA5	МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ, 5 КГ RADAX CLEANER AUTO

RD05	СРЕДСТВО ДЛЯ ДЕКАЛЬЦИНАЦИИ, 5 КГ RADAX DECALCER
-------------	--