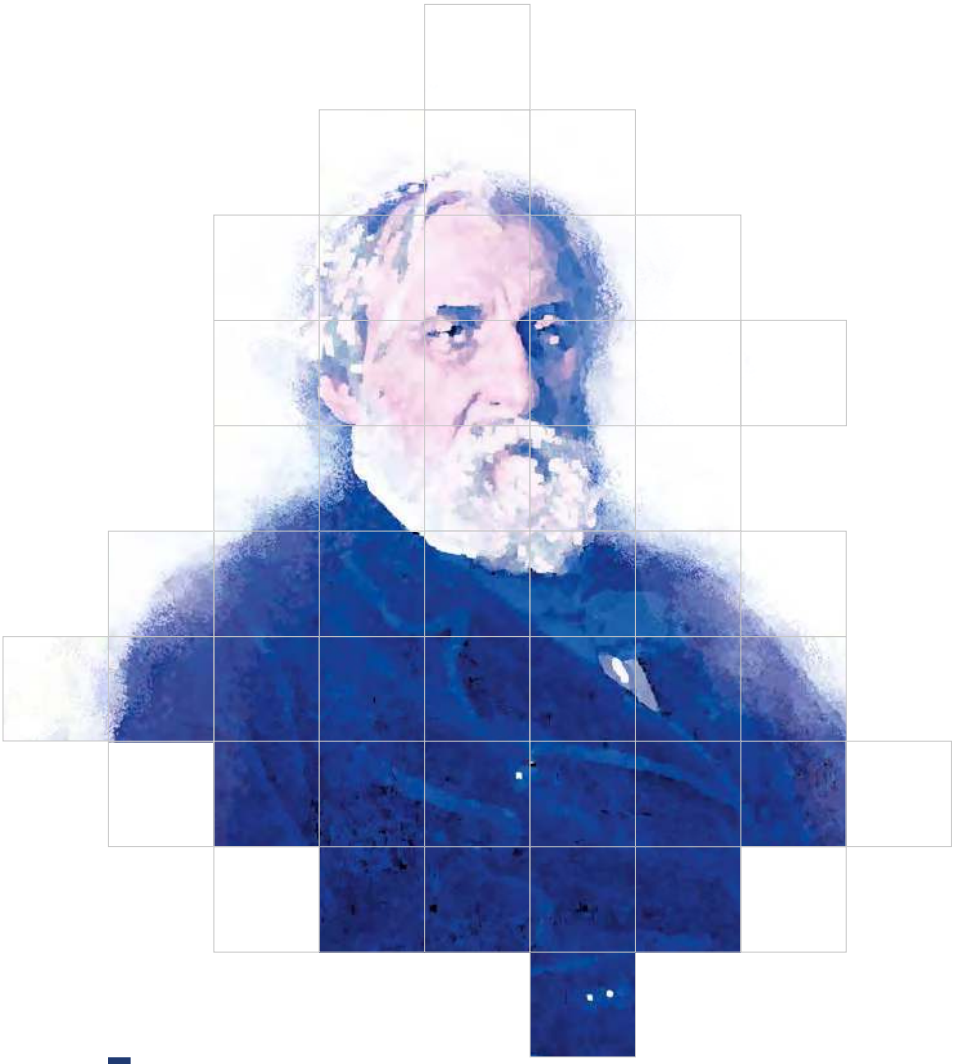


TURGENEV

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.



TR10DY0

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 Sergeevič 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.



ОТЕЛИ
HOTELS



Новые компактные и высокопроизводительные печи **TURGENEV** от **RADAX** идеально подходят для небольших помещений в **гостиницах, ст оловых, магазинах деликатесов, станциях технического обслуживания.**

*The new **TURGENEV** by **RADAX** ovens, compact and highly performing, are ideally located in small spaces within **hotels, canteens, delicatessens, service stations.***

TURGENEV



СТОЛОВЫЕ
CANTEENS



КУЛИНАРИИ
DELICATESSEN



СЕРВИСНАЯ СТАНЦИЯ
SERVICE STATION



TR06M0

TR10DY0

TURGENEV





	TR10DY0/C*	TR06DY0/C*	TR063DY0/C*
Вместимость лотков - *Tray capacity*	10 GN 1/1 h=40mm 6 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
Расстояние между лотками - *Distance between tray*	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm
Частота, Гц - *Frequency (Hz)*	50	50	50
Напряжение - *Voltage*	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - *Power (kW)*	14	7	5,3
Размеры печи ШхГхВ, мм - *Oven size (WxDxH) mm*	530 x 939 x 939	530 x 939 x 755	530 x 764 x 755
Макс. температура приготовления - *Max cooking temperature*	260°C	260°C	260°C
Вес печи, кг - *Oven weight (kg)*	89	69	59

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





	TR10M0	TR06M0	TR063M0
Вместимость лотков - *Tray capacity*	10 GN 1/1 h=40mm 6 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
Расстояние между лотками - *Distance between tray*	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm	46 for trays h=40mm 69 for trays h=65mm
Частота, Гц - *Frequency (Hz)*	50	50	50
Напряжение - *Voltage*	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Мощность, кВт - *Power (kW)*	14	7	5,3
Размеры печи ШхГхВ, мм - *Oven size (WxDxH) mm*	530 x 939 x 939	530 x 939 x 755	530 x 764 x 755
Макс. температура приготовления - *Max cooking temperature*	260°C	260°C	260°C
Вес печи, кг - *Oven weight (kg)*	89	69	59

ТЕХНОЛОГИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

TECHNOLOGY

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

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	***MANUAL COOKING***		**D**		**M**
Конвекционное приготовление	*Convection cooking*	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C	◆
X ECOSYSTEM	*X ECOSYSTEM*	30°C - 230°C	◆	30°C - 230°C	◆
Пар	*Steaming*	35°C - 130°C	◆	35°C - 130°C	◆
X DRY	*X DRY*	30°C - 260°C	◆	30°C - 280°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	*Delta T cooking with X CORE*		◆		–
X CORE	*X CORE*		◆		–
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	***SPECIAL CYCLES***				
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	*Overnight Cooking*		–		–
Автоматическое охлаждение	*Automatic Cooling*		◆		–
X CLEAN	*X CLEAN*		◇		–
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	***AUTOMATIC COOKING***				
КНИГА РЕЦЕПТОВ	*Recipe Book*	99 programs	◆		–
Автоматическая программа чистки в ночное время	*Overnight automatic cleaning program*		◇		–
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*	LED	◆	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 инжекции воды	*Digital water injection control*		◆		–
X REVERSE Дверь	*X REVERSE door*		◇		◇



DYC /DY0



M0

