



TURGENEV

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ
GASTRONOMY LINE

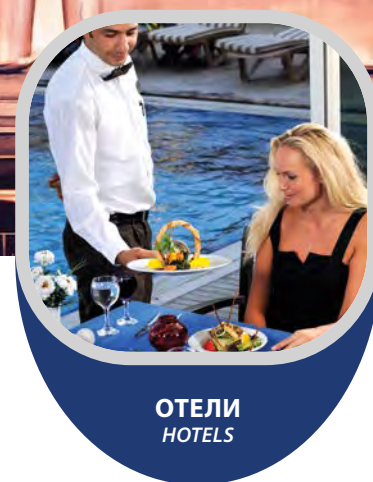
RADAX представляет новое поколение печей, которые напоминают об имени, силе и престиже великого деятеля русского культурного мира, писателя и драматурга **Ивана Сергеевича Тургенева**: одного из первых авторов, которого узнали и оценили в западной части мира, большого поклонника Италии. Мощь, энергия, 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.*

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, 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



	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 ШxГxВ, 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 ШxГxВ, 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

В поисках лучшего
The research of Excellence

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 инъекции воды	Digital water injection control		◆		-
X REVERSE Дверь	X REVERSE door		◇		◇



DYC / DYO



MO

