Radax

04

Высокоскоростные печи
Speedy ovens

СКОРОСТЬ, НА КОТОРУЮ МОЖНО ПОЛАГАТЬСЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КОТОРУЮ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ.

SPEED YOU CAN COUNT ON.
PERFORMANCE YOU CAN TASTE.

В быстром обслуживании дорога каждая секунда. Radax® JET создана, чтобы за короткое время получать горячие, ароматные блюда с хрустящей корочкой. Мощная конвекция и направленные потоки воздуха делают печь удобным решением для поджаривания, подрумянивания и подогрева продуктов.

Every second counts in quick service. Radax® JET is designed to deliver hot, fragrant dishes with a crisp finish in a short time. Powerful convection and directed airflow make it a practical solution for toasting, browning and reheating food.



ДЛЯ КОГО СОЗДАН JET?

WHO IS JET MADE FOR?

Для заведений, где качество блюда так же важно, как скорость обслуживания.

For businesses where food quality matters just as much as speed of service.



Бары и кафетерии — Bars and cafeterias



АЗС и магазины у дома — Petrol stations and convenience stores



Рестораны быстрого обслуживания — Quick-service restaurants



Учреждения здравоохранения — Healthcare facilities



Обслуживание номеров в отелях — Hotel room service



Стадионы и театры — Stadiums and theatres



Киоски и фудтраки — Kiosks and food trucks

СКОРОСТЬ. СТАБИЛЬНОСТЬ. РЕЗУЛЬТАТ.

SPEED. CONSISTENCY. RESULTS.

JET создана для эффективной работы и стабильного качества.
Каждая функция помогает оптимизировать приготовление и упрощает работу с печью.

JET is designed for efficient operation and consistent quality.
Every feature helps streamline cooking and simplify oven operation.



КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
CONVECTION COOKING

5 скоростей вентилятора позволяют подобрать интенсивность обдува.

Five fan speeds let you adjust airflow.



ТЕХНОЛОГИЯ 3D-ОБДУВА
3D IMPINGEMENT

Направленные потоки горячего воздуха усиливают подрумянивание.

Directed hot-air jets intensify browning.



КОМПАКТНАЯ, НО ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ
COMPACT YET SPACIOUS

До 4 сэндвичей одновременно, в зависимости от размера.

Up to 4 sandwiches at once, depending on size.



ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА
SPACE-SAVING DESIGN

Ширина 460 мм помогает организовать горячее меню на небольшой площади.

A width of 460 mm supports hot food in a compact space.

ПОНЯТНОЕ УПРАВЛЕНИЕ. БЫСТРЫЙ ДОСТУП.

INTUITIVE CONTROLS. QUICK ACCESS.

Настройте параметры, сохраните рецепты и выбирайте нужную программу. Подключение упрощает обновления и удаленную поддержку.

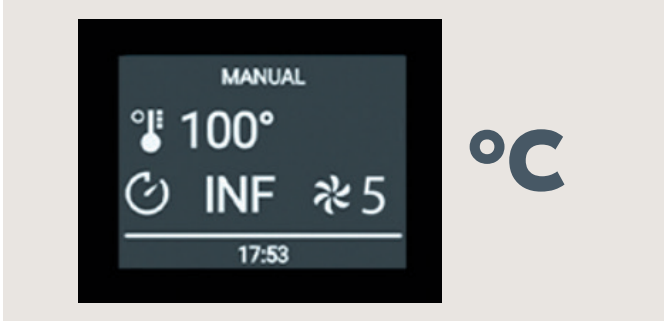
Set parameters, save recipes and select the programme you need. Connectivity makes updates and remote support easier.



ПРОСТОЙ ИНТЕРФЕЙС
INTUITIVE INTERFACE

Дисплей 2,4", 100 программ и 6 кнопок быстрого выбора.

A 2.4" display, 100 programmes and 6 quick buttons.



ВСЕГДА ГОТОВА
ALWAYS READY

Поддержание температуры сохраняет готовность к следующему заказу.

Temperature holding keeps the oven ready.



USB
2.0

USB-ПОРТ
USB PORT

USB 2.0 для обновлений и переноса рецептов.

USB 2.0 for updates and recipe transfer.



WI-FI И RADAX-CLOUD
WI-FI AND RADAX-CLOUD

Обновления и удаленная поддержка через облачное подключение.

Updates and remote support through the cloud.


Radax
100°
INF
JET



БЫСТРО. ТОЧНО. СТАБИЛЬНО.

FAST. PRECISE. CONSISTENT.

Одна печь — разные сценарии обслуживания. JET помогает быстро готовить и разогревать популярные позиции меню, сохраняя аппетитную текстуру и стабильный результат от заказа к заказу.

One oven for different service formats. JET helps prepare and reheat popular menu items quickly, maintaining an appetising texture and consistent results from order to order.

460 мм / mm

компактная ширина

compact width

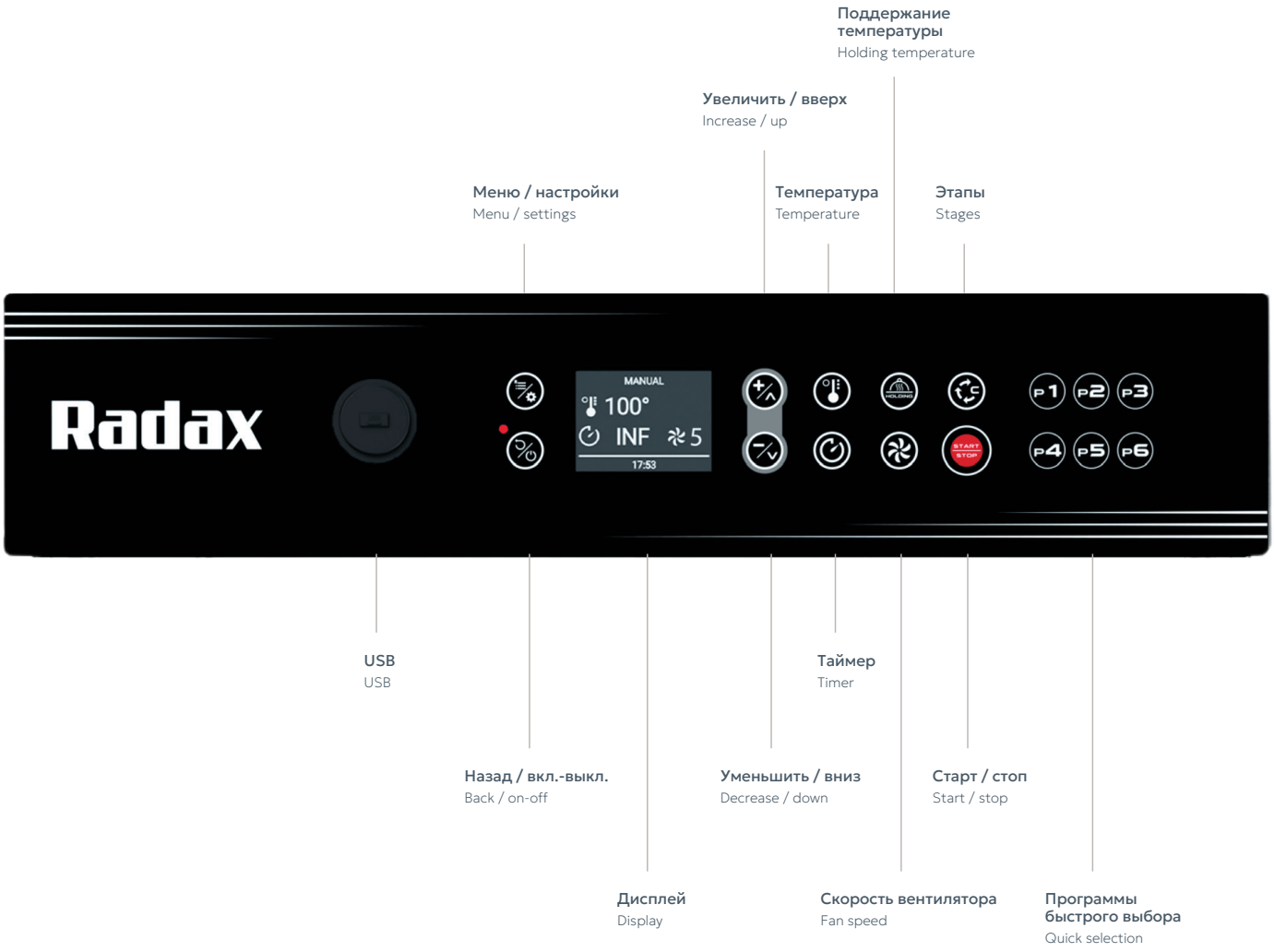
100 программ приготовления/ cooking programmes

НАСТРОЙКИ ПОД КОНТРОЛЕМ.

EASY ACCESS TO EVERY SETTING.

Цветной ЖК-дисплей 2,4″ и отдельные кнопки для основных параметров приготовления.

A 2.4″ colour LCD display and dedicated buttons for key cooking parameters.



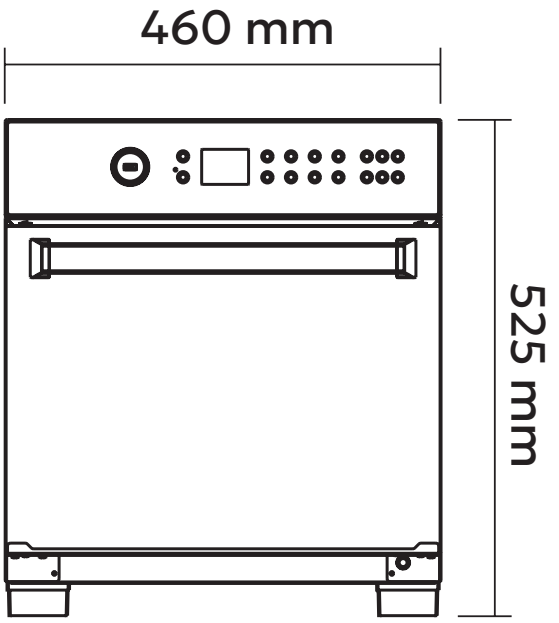
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ELECTRICAL DATA

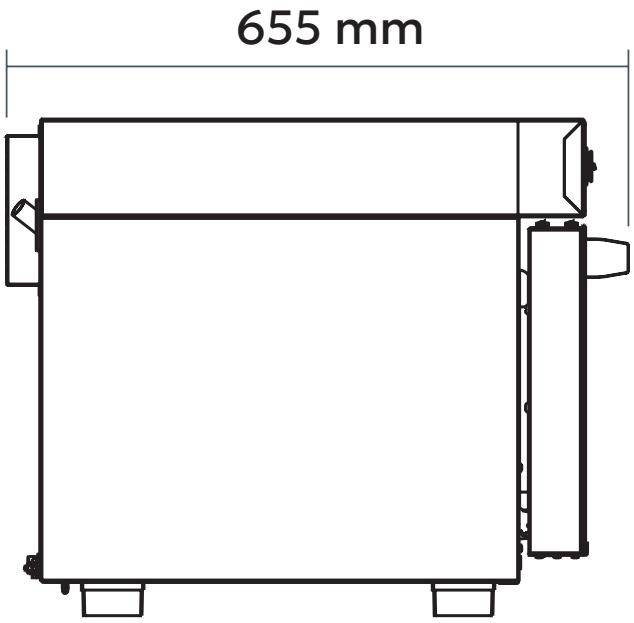
Источник питания	Power supply	**однофазный / single-phase**
Напряжение	Voltage	**220–240 В / V ~**
Частота	Frequency	**50/60 Гц / Hz**

КОМПАКТНЫЙ ФОРМАТ.

COMPACT FORMAT.







Габариты с ручкой, Ш × Г × В

460 × 655 × 525 мм

Dimensions including handle, W × D × H

460 × 655 × 525 mm

БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ. АППЕТИТНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

QUICK RECIPES. DELICIOUS RESULTS.

Параметры рассчитаны для предварительно разогретой печи. Фактическое время зависит от продукта и загрузки.

Parameters are for a preheated oven. Actual timing depends on the product and load.



ПИЦЦА

PIZZA

1:45–2:50

минуты*

minutes*



СЭНДВИЧ

SANDWICH

0:45–1:30

минуты*

minutes*

ГОРЯЧАЯ ВЫДАЧА ЗА СЧИТАННЫЕ МИНУТЫ.

HOT FOOD READY IN MINUTES.

Сохраните проверенные режимы в памяти печи, чтобы команда повторяла результат при каждом заказе.

Save tested settings in the oven so the team can repeat results with every order.



РОЛЛ С КУРИЦЕЙ

CHICKEN WRAP

1:30–2:00

минуты* minutes*



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

CHICKEN NUGGETS

2:00

минуты* minutes*

JET – 3 РЕШЕНИЯ

JET — 3 SOLUTIONS



Выберите комплект под ваше меню. Одна печь JET — три набора аксессуаров.

Choose a set for your menu. One JET oven with three accessory configurations.

JETDG00F

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ *

Пицца и панини: максимум возможностей для разнообразного меню.

FULL SET *

Pizza and panini: maximum flexibility for a varied menu.

JETDG001

КОМПЛЕКТ «ПИЦЦА» **

Аксессуары для приготовления и подачи пиццы с хрустящей корочкой.

PIZZA SET **

Accessories for preparing and serving pizza with a crisp crust.

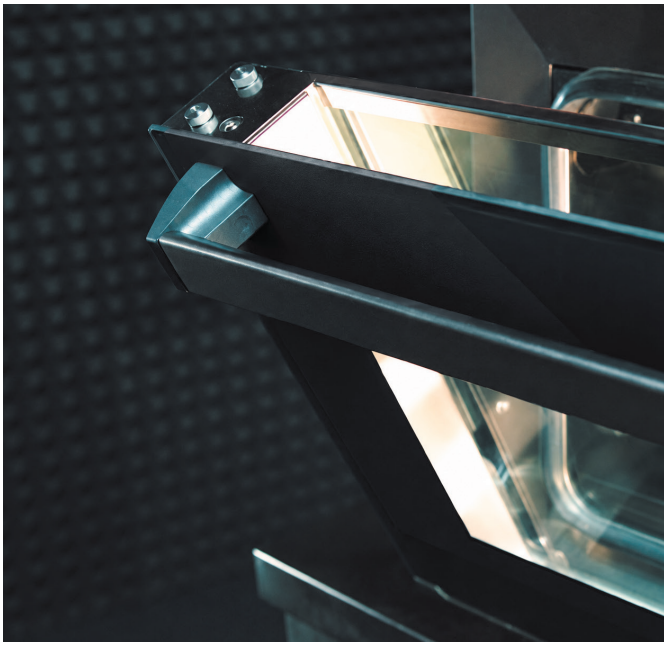
JETDG002

КОМПЛЕКТ «ПАНИНИ» ***

Для быстрого и равномерного поджаривания панини и сэндвичей.

PANINI SET ***

For fast, even toasting of panini and sandwiches.








MANUAL
100°
INF
5


Radax
JET



ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ РАБОТЫ.

EVERYTHING YOU NEED.



*, **

Лопатка для пиццы

Pizza paddle



*, ***

Антипригарная подложка 270 x 270

No-stick cook plate liners 270 x 270



*, **

Антипригарная подложка 305 x 305

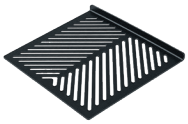
No-stick cook plate liners 305 x 305



*, **

Антипригарная корзина

No-stick basket



*, **

Перфорированный противень для пиццы

Perforated pizza pan



*, ***

Лопатка для панини

Panini paddle



*, ***

Решетка для панини

Panini grill



HSC03

МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО

HIGH-SPEED OVEN CLEANER

3 × 600 мл + распылитель

3 × 600 ml + spray trigger

*** Полный комплект**
**** Комплект «Пицца»**
***** Комплект «Панини»**

*** Full set**
**** Pizza set**
***** Panini set**

JET. ВСЕ ПАРАМЕТРЫ.

JET. FULL SPECIFICATIONS.

Дисплей	Display	**ЖК IPS 2,4″ / 2.4″ IPS LCD**
Цвет	Colour	**Черный / Black**
Количество двигателей	Number of motors	**1**
Скорости вентилятора	Fan speeds	**5**
Макс. температура	Max. cooking temperature	**260 °C**
Материал камеры	Chamber material	**AISI 304**
Дымоход	Chimney	**20 мм, открытый / 20 mm, open**
Направляющие	Tray support	**Один уровень / Single level**
Макс. загрузка	Max. tray load	**3 кг / kg**
Габариты с ручкой	Size incl. handle	**460 × 655 × 525 мм / mm**
Открывание дверцы	Door opening	**Откидная вниз / Drop-down**
Мощность	Power	**3,4 кВт / 3.4 kW**
Напряжение	Voltage	**220–240 В / V ~**
Частота	Frequency	**50/60 Гц / Hz**
Масса	Weight	**36 кг / kg**
USB	USB	**USB 2.0**
Wi-Fi	Wi-Fi	**Стандарт / Standard**
RADAX-Cloud	RADAX-Cloud	**Стандарт / Standard**

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

Офис продаж 125047, город Москва, вн.тер.г.
муниципальный округ Пресненский, ул. Гашека,
д. 6, помещение XIX

Телефон +7 495 120 22 49 многоканальный

E-mail info@radaxovens.ru