



Акция "Все про хлеб" - при покупке любой из подовых печей Radaх, холодильные столы Polair - 800 и шкаф отложенной расстойки - по специальным ценам!

01.09.2026. - 01.12.2026.

ПРАЙС - ЛИСТ



DECK - новая линейка подовых печей от Radaх.

Печи DECK разработаны для выпекания свежих и замороженных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также пиццы. Высокое качество выпечки, современные технологии и энергоэффективность делают новую линейку оптимальным решением для торговых сетей, пекарен, кондитерских и других предприятий с собственным производством выпечки.



Модель	Вместимость, уровни	Размер без упаковки, с упаковкой (ШхГхВ), мм	Краткие техн. характеристики и функциональные возможности	РРП цена, руб. с НДС
DECKDG01	1 пекарский лист EN 600x400	937x907x447 985x950x560	Подовая печь DECKDG01, 1 уровень, вместимость 1 пекарский лист EN 600x400, парообразование - бойлер, цифровое управление X-Cloud, 100 программ, до 4 этапов приготовления, 3 горячие кнопки, размер камеры 620x535x225 мм, максимальная температура приготовления 400°C, 3,3 кВт, 230 В, 71,6 кг	209 000
DECKDG02	2 пекарских листа EN 600x400	937x1207x447 985x1245x560	Подовая печь DECKDG02, 1 уровень, вместимость 2 пекарских листа EN 600x400, парообразование - бойлер, цифровое управление X-Cloud, 100 программ, до 4 этапов приготовления, 3 горячие кнопки, размер камеры 606x941x225 мм, максимальная температура приготовления 400°C, 6,1 кВт, 400 В, 114,8 кг	229 000

01.09.2026. - 01.12.2026.

Холодильные столы для хлебопекарных и кондитерских производств, пиццерий, шоколадных мануфактур.

Габаритная глубина столов **800 мм** оптимальна для работы с противнями и ящиками для теста 600x800 мм.

Охлаждаемое отделение рассчитано на противни и ящики **для теста EN 40x60**.

Двухъярусный модульный агрегат расположен в агрегатном отсеке и выдвигается для обслуживания с фронтальной стороны.

Стол имеет полностью цельнозаливные корпуса, гарантирующие отменную термоизоляцию, механическую прочность, вариативность исполнений, удобство работы, возможность поставки без столешниц.



Стол соответствует классу защиты электроприборов **IP24**. Подключены к **SmartService**. Имеют **гарантию - 3 года**.

Модели с интегрированной витриной для ингредиентов - стандарт организации идеального рабочего места в пиццерии и ресторане итальянской кухни. Встроенная в столешницу витрина рассчитана на GN1/3 глубиной 150 мм. Гастроемкости размещены с наклоном в сторону персонала для удобства работы.

Холодильные столы Bakery 800 среднетемпературные					
Рабочий диапазон температур -2...+ 10° С, работают при температуре окр. среды до + 43° С					
Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Объем, л	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
1055013d	TM1EN-G	210	930x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 1 дверь. Борт 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	132065 112255
1055003d	TM2EN-G	390	1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 2 двери. Борт 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	168064 141919
1055005d	TM3EN-G	610	1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	192095 168636

1055014d	TM4EN-G	810	2520x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 4 двери. Борт 28 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	233732 198672
Холодильные столы Bakery 800 низкотемпературные Температурный режим НЕ ВЫШЕ -18° С, работают при температуре окр. среды до + 32° С Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Объем, л	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
1055015d	TB1EN-G	210	930x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 1 дверь. Борт 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	143324 120975
1055006d	TB2EN-G	390	1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 2 двери. Борт 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	183073 154762
1055007d	TB3EN-G	610	1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	216233 183798
Холодильные столы Bakery 800 для пиццы со столешницей и бортами с 3 сторон из натурального гранита среднетемпературные Рабочий диапазон температур -2...+ 10° С, работают при температуре окр. среды до + 43° С Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Размер, мм	Описание		Цена, Руб с НДС
1055021d	TM1ENpizza-G	210	930x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 1 дверь. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x59	235500 200175
1055004d	TM2ENpizza-G	390	1460x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	313008 266057
1055008d	TM3ENpizza-G	610	1990x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	341486 290263
Холодильные столы Bakery 800 для пиццы со столешницей и бортами с 3 сторон из натурального гранита низкотемпературные Температурный диапазон НЕ ВЫШЕ -18° С, работают при температуре окр. среды до + 32° С Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Размер, мм	Описание		Цена, Руб с НДС
	TB2ENpizza-G	390	1460x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	328109 278893
	TB3ENpizza-G	610	1990x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	359324 305425
Холодильные столы 800 с интегрированной витриной для ингредиентов среднетемпературные Рабочий диапазон температур -2...+ 10° С/0...+10°С, работают при температуре окр. среды до + 32° С Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Размер, мм	Описание		Цена, Руб с НДС
1055009d	TM2ENvt-G	1460x800x850/1040	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60. Витрина для ингредиентов под GN1/3 интегрирована в столешницу, оснащена откидной крышкой		203232 172747

1055012d	TM3ENVt-G	1990x800x850/1040	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60. Витрина для ингредиентов под GN1/3 интегрирована в столешницу, оснащена откидной крышкой	229500 191675
----------	-----------	-------------------	---	-----------------------------

01.09.2026. - 01.12.2026.

Шкафы отложенной расстойки обеспечивают блокировку ферментации, холодного хранения заготовок, их регенерацию и расстойку в нужных для каждого из процессов условиях.
Дают возможность приготовить изделия из теста к выпечке **к строго определенному времени**.
Повышают качество выпечки, защищают рецептуру, минимизируют ошибки персонала, позволяют отказаться от работы в ночную смену и оплаты сверхурочного и ночного труда.

УВЕЛИЧИВАЮТ ПРИБЫЛЬНОСТЬ ЛЮБОЙ ПЕКАРНИ!



Шкафы предназначены для работы при температуре окружающего воздуха до +40°С.
Корпус – герметичный цельнозаливной.
Холодильная система разработана с учетом специфики данного вида оборудования.

Диапазон рабочих температур от -10 до +40°С
Уровень влажности* регулируется в интервале от 60 до 90% при помощи профессионального увлажнителя

Контрольная панель позволяет управлять температурой внутри шкафа, уровнем влажности, протяженностью процессов.
Удобный интерфейс, регулировки при помощи стильных кнопок, визуализация процессов - для удобства пользователей.

Секлопакеты дверей, заполненные инертным газом, остаются прозрачными во всех режимах работы, обеспечивая возможность наблюдения за состоянием теста, полуфабрикатов и изделий из него

Шкафы выпускаются в двух исполнениях:
с внешними** и внутренними обшивками из нержавеющей стали
с внешними обшивками черного цвета и внутренними - из нержавеющей стали

Двадцать пар съемных направляющих для противней 40x60 см входят в комплект стандартной поставки, как и подсветка, и педаль открывания двери если заняты руки

Шкафы холодной или отложенной расстойки Рабочий диапазон температур -10...+40° С, влажность регулируется в интервале от 60 до 90% Шкафы работают при температуре окужающей среды до +40° С					
Артикул	Модель	Объем	Размер	Описание	Цена, Руб с НДС
1001267d	CS107-Bakery Br	700	697x1005x1960	Шкаф отложенной расстоки, обеспечивает замедление ферментации, хранение, брожение и расстойку теста Встроенный увлажнитель Шкаф из нерж стали - снаружи** и изнутри. Дверь со стеклопакетом.	429500 365075

Производитель оставляет за собой право частичного изменения технических характеристик оборудования без принципиальных изменений его эксплуатационных свойств