

**RADA.**  
В помощь мастеру



Передовой подход к проектированию и производству

Собственное конструкторское бюро

Современное технологическое оснащение производства

Лучшие европейские комплектующие и материалы

Внедрена система менеджмента качества согласно стандартам ISO 9001:2008

# Нейтральное оборудование

TM RADA предлагает широкий ассортимент нейтрального оборудования, которое может использоваться как в составе технологических линий, так и в качестве отдельных предметов кухонного оснащения:



- производственные столы: островные и пристенные
- столы кондитерские, разделочные и для сбора отходов
- столы-тумбы
- сервировочные и грузовые тележки
- подставки под оборудование
- вентиляционные (вытяжные) зонты
- нейтральные шкафы в различных модификациях
- моечные ванны
- настенные полки
- кухонные стеллажи



## Основные преимущества:

**Всё оборудование сертифицировано** на соответствие требованиям ГОСТ.

**Просто подобрать нужный тип и размер** – более 800 позиций оборудования.

**4 серии нейтрального оборудования:** Эконом-430, Эконом, Профи-430 и Профи – это возможность выбрать исполнение под каждого клиента.

**Конструкция моделей обеспечивает экономную и беспроблемную логистику** – единица оборудования поставляется в разобранном виде, в плоской упаковке, одним грузовым местом.

Для надежной перевозки на дальние расстояния **все оборудование упаковано в пятислойный картон.**

Оборудование проектируется и изготавливается с учетом требований эргономики и безопасности.

# Посудомоечное оборудование

Посудомоечное оборудование TM RADA идеально подходит для профессиональной кухни баров, кафе и ресторанов. Посудомоечные машины предназначены для мытья посуды, а также кухонного инвентаря.

TM RADA представляет два модельных ряда посудомоечного оборудования:

- фронтальные модели
- купольные модели



## Основные преимущества:

**Европейские комплектующие** – все модели созданы с использованием комплектующих ведущего итальянского производителя.

**Экономичность энергопотребления:** номинальная мощность – 3,5 кВт для фронтальной модели и 7,5 кВт для купольной. Купольная машина потребляет в два раза меньше российских аналогов.

**Эффективное использование средств** – дозаторы моющего и ополаскивающего средства в комплекте.

**Для быстрого выхода на рабочий режим** в купольной модели уникальный двухкамерный бойлер, две помпы для подачи воды для наилучшего и бережного мытья

**Все модели адаптированы для российских условий эксплуатации,** и зарекомендовали себя как надежное и производительное оборудование

# Холодильные столы

## Основные преимущества:

**Высококачественная сталь:** корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, что исключает возможность коррозии и гарантирует долговечность.

**Надежность в работе:** стабильная работа компрессора при высокой температуре окружающей среды, до +46°C; быстрое охлаждение стола независимо от температуры окружающей среды – компрессор и электронный блок управления Danfoss (Дания).

**Удобство в эксплуатации:** внутренние размеры охлаждаемого стола изготовлены в соответствии со стандартом «Гастронорм» (вместо полок в них можно использовать гастоёмкости GN 1/1); ножки стола из нержавеющей стали с регулировкой до 60 мм.

**Удобство ремонтных работ:** легкость доступа к компрессору – электрические элементы смонтированы на откидной передней панели.

# Тепловое оборудование

TM RADA предлагает тепловое оборудование для кухни ресторана, кафе и столовых российского производства. В ассортимент теплого оборудования TM RADA входят: **700 серия, 800 серия, 900 серия.**

Также под торговой маркой RADA производятся: тепловые столы, мармиты, жарочные и расстоечные шкафы, кипятильники и прочее – около 100 позиций теплового оборудования.

## Основные преимущества:

- современный дизайн
- европейские комплектующие
- удобство и эргономичность
- низкое энергопотребление
- простота в обслуживании

## Серия 700



Классическая линейка теплового оборудования, сочетающая в себе компактные размеры и высокую производительность. Соответствие международным стандартам и профессиональный внешний вид позволяют удачно вписать данную серию в кухню любого заведения.

## В состав 700 серии входят:

- котел пищеварочный
- электрические сковороды
- фритюрницы
- мармиты
- жарочные поверхности
- плиты электрические
- нейтральные модули
- электрические варочные модули (электроварки)
- варианты перечисленного оборудования на открытом стенде

## Основные преимущества:

**Модульность элементов:** вариации 400 и 800 мм. позволяют легко комбинировать элементы между собой для нужной конфигурации, пристенной или островной.

**Современный профессиональный дизайн:** использование дизайн-технологии радиусногогиба облегчает обработку и повышает безопасность использования оборудования.

**2 серии по исполнению:** возможно исполнение на открытом стенде, что позволяет предложить экономичное решение для отдельных групп клиентов.

**Качественные материалы и современные конструкторские решения:** широкое использование европейских комплектующих повышает надежность использования. Многие конструктивные решения уникальны для российского технологического оборудования.

## Серия 900

Серия 900 – высокопроизводительная линейка профессионального кухонного оборудования, которая подходит к любым, даже очень большим кухням. Отличием данной серии является высокое качество и удобство в использовании. Прочность и надежность всех моделей обеспечит долговечность при интенсивных нагрузках.

## Основные преимущества:

**Полная серия оборудования в наличии,** позволяющая оснастить профессиональным оборудованием любой технологический проект.

**Соответствие типоразмеров зарубежным метрическим стандартам** позволяет предлагать российское оборудование без изменения технических расстановок и привязок.



## Серия 800

**800 серия теплового оборудования TM RADA** представляет собой удачное сочетание привычных элементов и новых технических решений. Элементы данной серии ориентированы на эконом-сегмент рынка и тендерные поставки.

## Характеристики всех плит 800 серии:

**Конфорки:** 300 x 400 мм., чугун, нагревательный элемент – ТЭН.

**Верхняя панель плиты** – штампованная для предотвращения попадания остатков пищи внутрь плиты.

**Четырехпозиционные** пакетные переключатели EGO (Германия) на плитах.

**Торсионный механизм** закрывания дверцы духовки на плитах: усилие открывания – 2 кг., надежность узла – более 180 000 циклов «открыть / закрыть».

**Плиты соответствуют** т.н. «советскому» стандарту 840 / 815 мм. и требованиям нормативных документов ГОСТ 27570.0-87; ГОСТ 27570.34-92.

**Плиты на прочном сварном каркасе,** рассчитаны на длительную эксплуатацию.

## Пароконвектоматы

При проектировании пароконвектоматов **TM RADA** использованы новейшие зарубежные технологии и комплектующие, учтена специфика российского рынка общественного питания в части монтажа и эксплуатации сложного технологического оборудования. Кроме того, учтены пожелания поваров, что позволило создать простой в эксплуатации и надежный продукт.

## В состав 700 серии входят:

**Два варианта исполнения:** с электромеханическим управлением и с электронным – позволяют выбрать свой уровень цены и технологии.

**Модельна 6 или 10 уровней** – разные по производительности.

**Электронный блок управления** – производства японской компании, во всех моделях – немецкие ТЭНы и двигатели для максимальной надежности.

Модели с электронным блоком управления: тачскрин LCD-дисплей, 7", 800x480 TFT LCD HMI 65000 цветов.

Модели с электронным блоком управления: возможность переключения между инжекторным и бойлерным способом парообразования.

**Все модели:** впервые на российском рынке – температура камеры от 30° до 300°C.



# Линии раздачи TM RADA

**Выбор решения, в зависимости от уровня заведения и проекта:**

3 линии раздачи, позволяющие оборудовать заведение любого уровня;  
гибкость конфигураций позволяет решать самые нестандартные задачи

**Функциональность и надежность:**

использование импортных комплектующих увеличивает срок службы;  
все элементы спроектированы с учетом требований эргономики и безопасности;  
многие технические решения уникальны для российского технологического оборудования

## Линия раздачи «Вега»



Это новая линия, сочетающая в себе гибкость конфигурации, надежность применяемых комплектующих и традиционное качество изготовления.

Ассортимент конфигураций позволяет подобрать необходимый клиенту вариант. Дизайн линии раздачи позволяет вписать её в любой существующий интерьер – используя 5 базовых цветов передней панели, или предлагая конфигурацию для самостоятельного декорирования.

Современные технические решения и использование европейских комплектующих дает возможность предлагать клиентам действительно качественную линию раздачи, соответствующую мировым стандартам.

## Линия раздачи «Дана»



Самая компактная линия раздачи из представленных сегодня в России.

Компактные размеры линии раздачи позволяют использовать ее в помещениях с минимальными размерами. Все элементы выполнены из шлифованной нержавеющей стали толщиной 1 мм марки AISI 304.

Высокое качество европейских комплектующих, используемых при производстве данной серии, позволяет экономить на занимаемом пространстве не в ущерб качеству оборудования.

## Линия раздачи «Школьник»



Линия раздачи питания «Школьник» спроектирована специально для бюджетных организаций (учебных заведений и т.п.).

Функционально линия отвечает всем современным требованиям и содержит комплектующие, аналогичные более дорогим линиям, однако применение окрашенного металла в качестве передних панелей позволило значительно снизить цену на элементы.

Материал столешниц, полок и направляющих – нержавеющая сталь AISI 304. Материал передних и боковых панелей – оцинкованная сталь, окрашенная эпоксиполиэфирной краской серого цвета (порошковое окрашивание в электростатическом поле).

ЛР «Школьник» представляет собой уникальное соотношение цены и качества от российского производителя.

## Серия салат-баров РАДА



Серия передвижных салат-баров РАДА позволяет в кратчайшие сроки организовать полноценную линию раздачи, что делает их удобным решением при организации «мобильного питания», буфетов и «шведских столов».

Серия состоит из следующих элементов:

- открытый охлаждаемый прилавок с динамическим охлаждением,
- мармит 2 блюд,
- нейтральный прилавок.

Все элементы выполнены из нержавеющей стали AISI 304, внешняя отделка выполнена с применением высококачественной импортной ламинированной МДФ. Элементы передвижные снабжены колесами, 2 из них – со стопором. Полки-направляющие на всех элементах – складываются. Изделия снабжены подсветкой и верхней полкой для выкладки.



**Завод торговой марки RADA** расположен в городе Саранске, столице республики Мордовии (Россия). На заводе функционируют два производственных цеха, общей площадью более 9000 квадратных метров.

- Завод оснащен современным оборудованием компании Amada (Япония).
- На производстве расположен современный логистический комплекс.
- Вся продукция, производимая на заводе, разрабатывается и модернизируется в собственном конструкторском бюро.

#### История развития ТМ RADA

**2000 год** – начат выпуск продукции под торговой маркой RADA.

**2002 год** – комплексное перевооружение завода ТМ RADA, вводится многоуровневая система контроля качества.

**2005 год** – успешно освоено производство новых видов оборудования:

- посудомоечных машин,
- холодильного оборудования.

**2006 год** – завод успешно проходит сертификацию системы менеджмента качества на соответствие требованиям международного стандарта DIN EN ISO 9001:2000.

**2007 год** – начат выпуск новой группы продукции – теплового оборудования 700 серии.

**2010 год** – Компания «Полаир» приобретает 51% доли производителя профессионального технологического оборудования ТМ RADA.