

## TSi BRAVE Fornos combinados



### MODELO

- TSi BRAVE - Seis (6) - GNs 2/3 x 40mm
- TSi BRAVE - Quatro (4) - GNs 2/3 x 65mm

### INDICAÇÃO

- Para restaurantes, buffets, cozinhas industriais, escolas, empresas, hospitais e locais onde existe alta demanda de refeições.

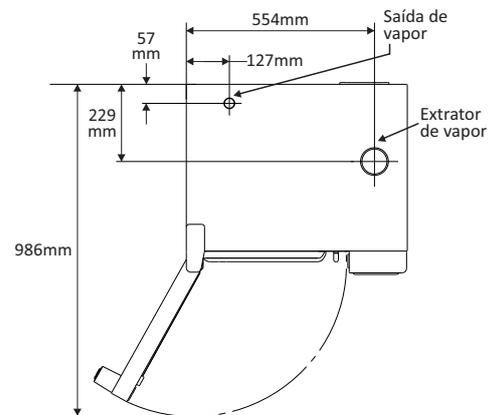
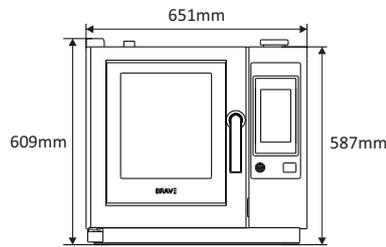
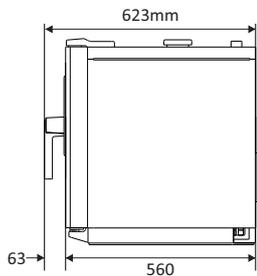
### CARACTERÍSTICAS

- TSi BRAVE: é a Central de Cocção Inteligente Prática que permite ao cliente escolher o resultado final que deseja para o alimento;
- Funções de forno combinado: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar;
- Limpeza Inteligente: oferece opções de limpeza de acordo com a sujidade do forno, recomendando a quantidade correta de pastilhas para cada etapa da higienização;
- Cocção Múltipla: interface intuitiva que cozinha diferentes tipos de alimentos simultaneamente utilizando receitas salvas;
- Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia que realiza o controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Temperatura ajustável de 30°C a 300°C;
- Conectividade via Wi-Fi ou cabo de rede RJ45;
- IOK: plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi;
- Controle ativo: otimização dos processos de cocção por meio da desumidificação ativa da câmara;
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reaproveita o calor do forno para melhorar a eficiência energética;
- Armazena até 1.000 receitas com até 12 passos cada uma;
- Função Favoritos: ativa sua receita em apenas dois toques;
- Sensor de núcleo com 6 pontos de medição para o controle de temperatura interna do alimento;
- Porta USB para verificação do relatório HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e configurações;
- Iluminação em LED na porta, facilitando a visualização dos preparos de alimentos.
- Vidro Triplo: maior conforto térmico ao ambiente;
- Esguicho retrátil: auxilia nas produções que necessitam de água para o cozimento;
- Isolamento em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade;
- Construído em aço inoxidável AISI 444 e AISI 430;
- 25 meses de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

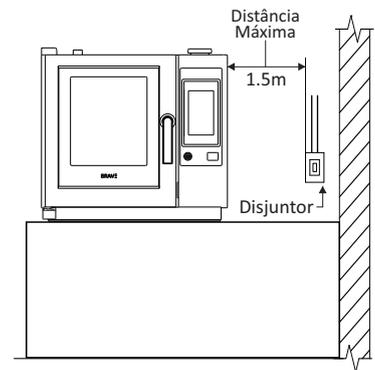
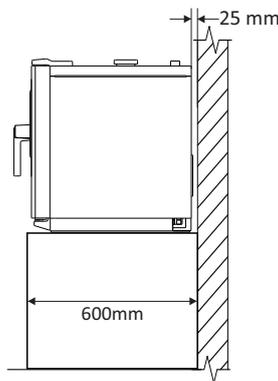
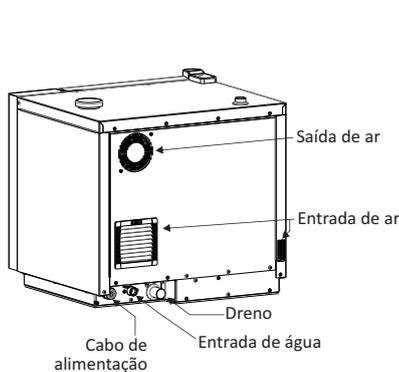
### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Kit turbo grill: composto de grelha e aramados de carregamento;
- Filtro de água;
- GNs Lisas e Perfuradas;
- Bandeja coletora de gordura;
- Torre para frangos;
- Assadeira em alumínio teflonada;
- Grelha Inox;
- Smart Egg;
- Smart Grill;
- Tela Expandida;
- Base de apoio.

### DIMENSÕES DO PRODUTO



### INSTALAÇÃO



### INSTRUÇÕES GERAIS

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm além da face frontal do forno, de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.

Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

### ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada no equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento. Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente. Instalação incorreta pode anular a garantia.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Tomada
TSi BRAVE	220	Mono	50/60	4.75	32	3x4	32A(2P+T)

### ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

A instalação de filtro de carvão ativado e filtro de resina catiônica é extremamente necessária para reduzir a dureza da água e conservar a qualidade do funcionamento do equipamento. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as especificações abaixo. Problemas no equipamento, acarretados pela ausência do filtro, trará como consequência a perda da garantia do produto. Caso tenha alguma dúvida sobre este ponto, entre em contato com a Assistência Técnica.

Fator pH: 7.0-8.5

Cloreto < 25ppm

Alcalinidade: 50-100ppm

TDS: 50-125ppm

Cloreto livre < 0.1ppm

Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

Silica < 13ppm

Pressão: 5 a 15 mH<sub>2</sub>O

A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.

A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.

### DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do produto				Dimensões do produto embalado				Capacidade GN 2/3 x 40mm
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	
TSi BRAVE	609	651	623	69	858	710	780	90	6 GN's
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção					
Lateral esquerda	Traseira	Lateral direita	Lateral esquerda	Traseira	Lateral direita				
0mm	25mm	0mm	150mm	800mm	800mm				