

## TSiG6 / TSiG11 Fornos Combinados



### MODELO

- TSiG6 - Seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- TSiG11 - Onze (11) - GN's 1/1 x 65mm

### INDICAÇÃO

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

### CARACTERÍSTICAS

- TSi: é a Central de Cocção Inteligente Prática que permite o cliente escolher o resultado final que deseja para o alimento;
- Forno Combinado: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar;
- Limpeza Inteligente: oferece opções de limpeza de acordo com a sujidade forno, recomendando a quantidade correta de pastilha detergente;
- Cocção Múltipla: interface intuitiva que cozinha diferentes tipos de alimentos simultaneamente utilizando receitas salvas;
- Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Temperatura ajustável de 30°C a 260°C;
- Conectividade via Wi-Fi ou cabo de rede RJ45;
- Controle ativo: otimização dos processos de cocção através da desumidificação ativa do dumper;
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reaproveita o calor do forno para melhorar a eficiência energética;
- Armazena até 1.000 receitas com 12 passos cada uma;
- Função Favoritos ativa sua receita em apenas dois toques;
- Sensor de núcleo com 6 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento;
- Porta USB para relatório de HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e configurações;
- 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

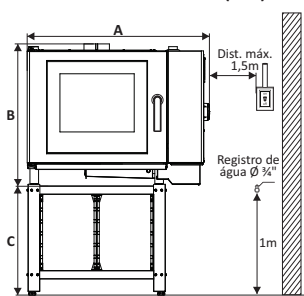
- Filtro de água;
- Base de apoio;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura.



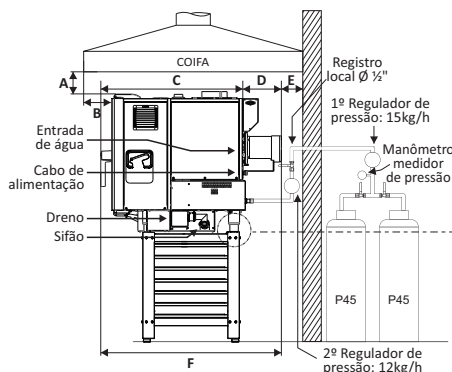
TSiG6

TSiG11

## ESQUEMA DE INSTALAÇÃO OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



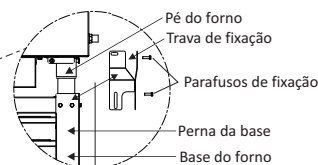
MODELOS	A	B	C
TSiG6	1074	841	642
TSiG11	1054	1200	642



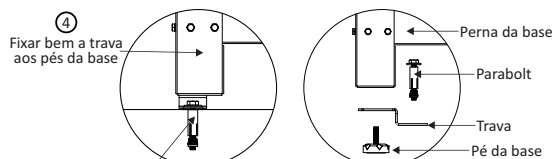
MODELOS	A	B	C	D	E	F
TSiG6	50	300	838	230	75	1068
TSiG11	50	300	838	230	75	1072

## GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

- 1 Certifique-se de que a base do forno está bem montada.
- 2 Certifique-se de que a trava está bem fixada.



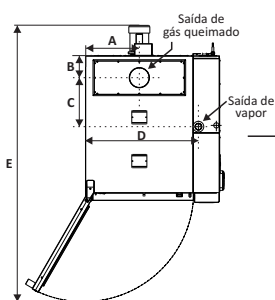
- 3 Certifique-se de que os parafusos estão bem fixados na base ao fixar o forno na base



- 5 Deve ser usado parafuso tipo Parabol para a fixação (não fornecidos). Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta.

Ao final, verifique a fixação de todos os parafusos.

**ATENÇÃO:**  
Aplicável somente nos modelos com trava na base. Os parafusos Parabol não são fornecidos com o produto



MODELOS	A	B	C	D	E
TSiG6	408	165	211	860	1783
TSiG11	408	165	211	860	1786

Saída de gás queimado: Ø150mm  
Saída de vapor: Ø80mm

## INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório 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 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.

## 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 na traseira do 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.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Tomada
TSiG6	220	Mono	50/60	0,675	10	3x2,5	16A(2P+T)
TSiG11	220	Mono	50/60	0,675	10	3x2,5	16A(2P+T)

## ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

Utilizar o tipo de gás indicado no forno. A instalação de gás compete a técnicos qualificados.

**Consumo Máximo: TSiG6:** 1,42kg/h 1,36 m<sup>3</sup>/h;

**TSiG11:** 1,87kg/h 1,79 m<sup>3</sup>/h;

### CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno, deve ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12 kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10 m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15 kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12 kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo.

### CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- A maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Em caso de pressão excessiva, utilizar regulador;
- A pressão manométrica da rede na saída para o forno deve ser de 2 kPa.

## DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado				Capacidade GN 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
TSiG6	841	1074	1068	161	1060	1140	1180	220	6 GN's	
TSiG11	1200	1054	1072	210	1400	1150	1180	275	11 GN's	
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção						
Lateral Esquerda		Traseira		Lateral Direita		Lateral Esquerda		Traseira		Lateral Direita
25mm		75mm		25mm		150mm		150mm		800mm