

TSi20V / TSi40 Fornos Combinados



TSi 20V

TSi 40



Liga/Desliga

Porta USB

MODELO

- TSi20V - Vinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- TSi40 - Quarenta (40) - 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 300°C (*disponível para todos os modelos elétricos. Para os modelos a gás, temperatura máxima de 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).

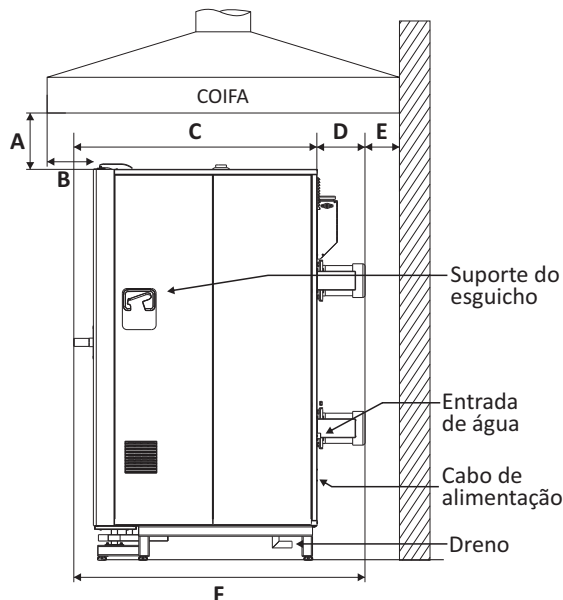
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Kit Turbo Grill composto de grelha e aramados de carregamento (*apenas para os modelos TSi6, TSi10 e TSi20V elétricos);
- Carro gaiola para carga e descarga;
- Filtro de água;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

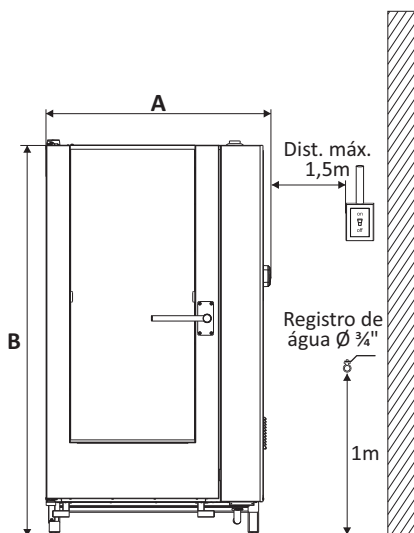
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



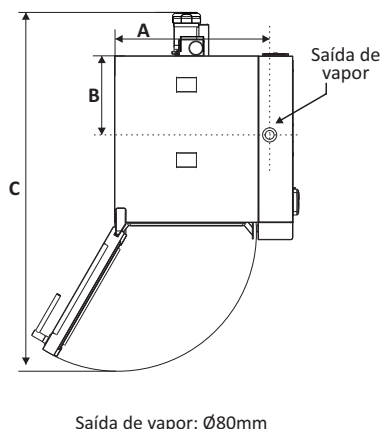
MODELOS	A	B	C	D	E	F
TSi 20V	50	300	860	227	75	1087
TSi 40	50	300	1154	227	75	1381

VISTA FRONTAL



MODELOS	A	B
TSi 20V	1065	1890
TSi 40	1065	1890

VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA



MODELOS	A	B	C
TSi 20V	895	355	1754
TSi 40	895	455	2048

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 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 ²)	Tomada
TSi20V	220	3	50/60	29.7	100	4x25	125A (3P+T)
	380				63	5x16	63A (3P+N+T)
TSi40	220	3	50/60	45.8	150	4x50	200A (3P+T)
	380				100	5x25	125A (4P+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)
Sílica < 13ppm Pressão: 5 a 15 mH₂O

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 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
TSi20V	1890	1065	1087	282	2170	1140	1110	355	20 GN's	
TSi40	1890	1065	1381	337	2160	1140	1420	410	40 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