

TSi6 / TSi10 / TSi20 Fornos Combinados



MODELO

- TSi6 - Seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- TSi10 - Dez (10) - GN's 1/1 x 65mm
- TSi20 - Vinte (20) - 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).

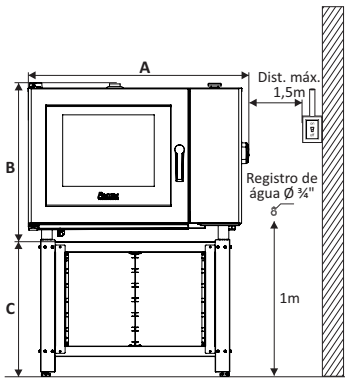
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Kit Turbo Grill composto de grelha e aramados de carregamento (*apenas para os modelos TSi6, TSi10 e TSi20V elétricos);
- Carro e gaiola para carga e descarga (TSi20);
- Filtro de água;
- Base de apoio;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura.

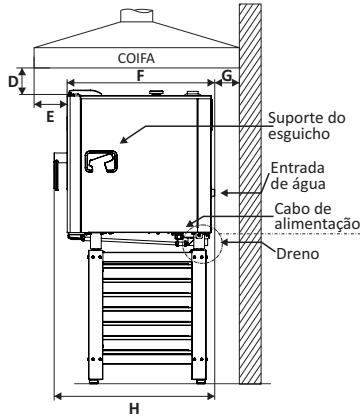
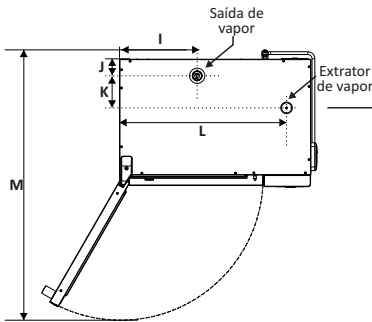


Liga/Desliga — Porta USB

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



MODELOS	A	B	C
TSi 6	1056	776	642
TSi 10	1056	1056	642
TSi 20	1056	1185	642



MODELOS	D	E	F	G	H
TSi 6	50	300	697	75	768
TSi 10	50	300	697	75	768
TSi 20	50	300	1028	75	1241

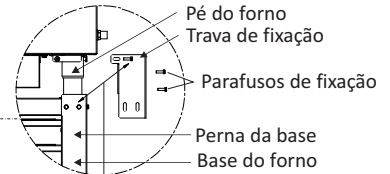
MODELOS	I	J	K	L	M
TSi 6	415	88	172	893	1430
TSi 10	415	88	172	893	1430
TSi 20	846	590	-	-	1992

Saída de vapor: Ø80mm
Extrator de vapor: Ø60mm

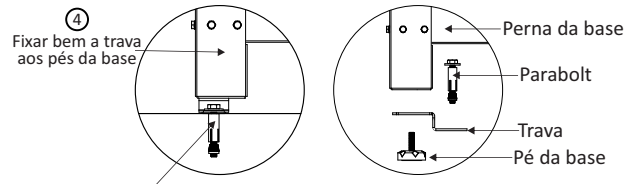
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

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 Devem ser usados parafusos tipo Parabol para a fixação. 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.

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 1,5 m 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 (mm²)	Tomada
TSi 6	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	8.2	50 32 16	3x10 4x4 5x2.5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)
TSi 10	220 380	Tri	50/60	14.6	50 32	4x10 5x4	63A(3P+T) 32A(4P+T)
TSi 20	220 380	Tri	50/60	21.3	70 50	4x16 5x10	125A(3P+T) 63A(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)

Silica < 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
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	
TSi 6	776	1056	768	123	1000	1190	850	149	6 GN's
TSi 10	1056	1056	768	173	1270	1190	850	183	10 GN's
TSi 20	1185	1056	1241	210	1440	1140	1400	284	20 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	