

TSiG20V / TSiG40

Fornos Combinados



TSiG20V

TSiG40



Liga/Desliga

Porta USB

MODELO

- TSiG20V - Vinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- TSiG40 - 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

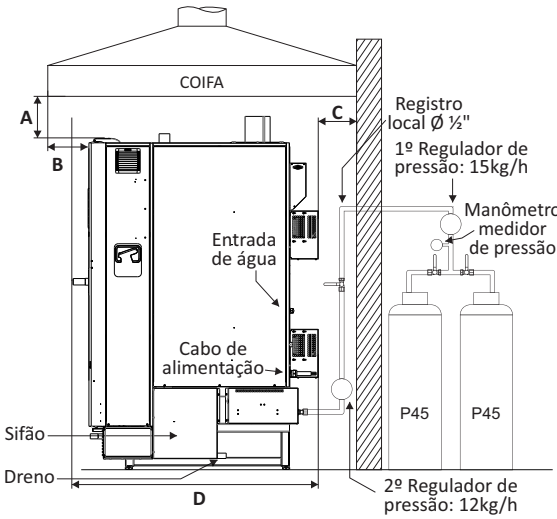
- TSi: é a Central de Cocção Inteligente Prática que permite o cliente escolher o resultado final que deseja para o alimento;
- Forno Combinado: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar;
- Limpeza Inteligente: oferece opções de limpeza de acordo com a sujidade forno, recomendando 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 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

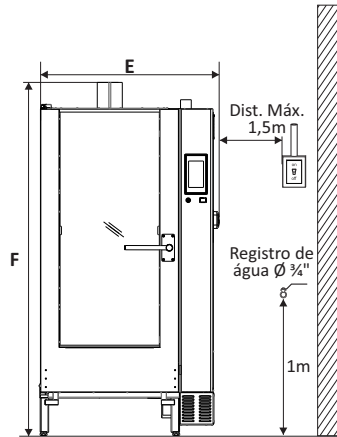
- Filtro de água;
- Carro gaiola para carga e descarga;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura;
- Grelhas;
- Smart Grill.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

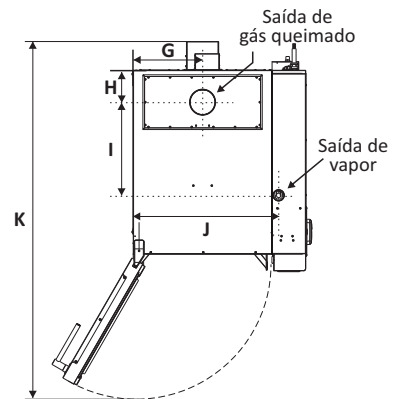
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D
TSiG 20V	50	300	75	1126
TSiG 40	50	300	75	1450



	E	F
TSiG 20V	1064	2086
TSiG 40	1064	2086



	G	H	I	J	K
TSiG 20V	417	187	238	900	1768
TSiG 40	417	188	550	867	2115

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 ₂ 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 (mm²)	Tomada
TSiG20V	220	Mono	50/60	1,1	10	3x2,5	16A(2P+T)
TSiG40	220 380	Tri	50/60	16.1	50 32	4x10 5x4	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)

ESPECIFICAÇÕES DE GÁS

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

Consumo Máximo: TSiG20V: 2,60kg/h 2,49 m³/h;

TSiG40: 2,60kg/h 2,49 m³/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
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	
TSiG20V	2087	1064	1126	245	2260	1150	1180	437	20 GN's
TSiG40	2087	1064	1450	337	2260	1140	1540	480	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	