TSi6 / TSi10 / TSi20
Hornos Combinados

MODELO
- TSi6 - Seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- TSi10 - Diez (10) - GN's 1/1 x 65mm
- TSi20 - Veinte (20) - GN's 1/1 x 65mm

INDICACIÓN
- Para restaurantes, buffets, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y lugares con alta demanda de comidas.

CARACTERÍSTICAS
- TSi: es el Centro de Cocción Inteligente Prática que permite al cliente elegir el resultado final deseado para el alimento;
- Horno Combinado: Aire Caliente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocción Nocturna y Regenerar;
- Limpieza Inteligente: ofrece opciones de limpieza de acuerdo con la suciedad del horno, recomendando la cantidad correcta de pastilla detergente;
- Cocción Múltiple: interfaz intuitiva que cocina diferentes tipos de alimentos simultáneamente utilizando recetas guardadas;
- Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético;
- Temperatura ajustable de 30°C a 300°C (*disponible para todos los modelos eléctricos. Para los modelos a gas, temperatura máxima de 260°C);
- Conectividad vía Wi-Fi o cable de red Rj45;
- Control activo: optimización de los procesos de cocción a través de la deshumidificación activa del dumper;
- Sistema ECOPOWER exclusivo que reutiliza el calor del horno para mejorar la eficiencia energética;
- Almacena hasta 1.000 recetas con 12 pasos cada una;
- Función Favoritos activa su receta en solo dos toques;
- Sensor de núcleo con 6 puntos de medición para el control de la temperatura interna del alimento;
- Puerto USB para informe de HACCP, importación y exportación de recetas, actualización de software y configuraciones;
- Aislamiento en fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad.
- Construido en acero inoxidable AISI 444 y AISI 430;
- 25 meses de garantía para piezas y mano de obra (excepto ítems de desgaste natural).

ACCESORIOS OPCIONALES
- Kit Turbo Grill compuesto de parrilla y aramados de carga (*solo para los modelos Tsi6, Tsi10 y TSi20V eléctricos);
- Carro y jaula para carga y descarga (Tsi20);
- Filtro de agua;Base de apoyo;GN's;
- Bandeja Colectora de Grasa.

TSi 6 TSi 10 TSi 20

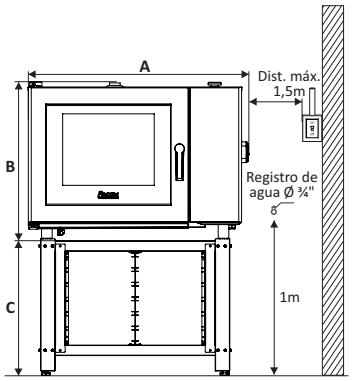
Prática Produtos S.A. - Brasil
Rodovia BR 459, km 101
37.556-140, Pouso Alegre-MG

Tel: +55 35 3449 1235
comex@praticabr.com

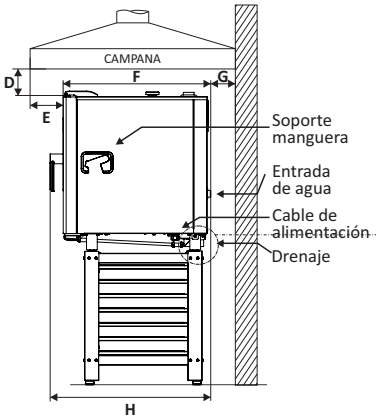
PRÁTICA

TSi 6 / TSi 10 / TSi 20
Hornos Combinados

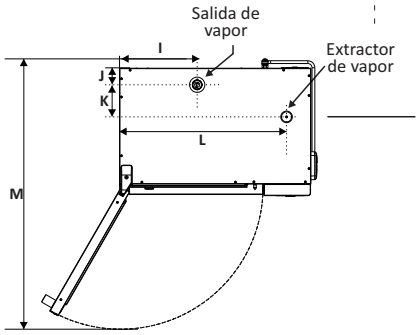
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



MODELOS	A	B	C
TSi 6	1056	777	642
TSi 10	1056	1057	642
TSi 20	1056	1185	642



MODELOS	D	E	F	G	H
TSi 6	50	300	699	75	761
TSi 10	50	300	699	75	761
TSi 20	50	300	1240	75	1302



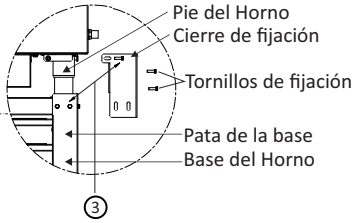
MODELOS	I	J	K	L	M
TSi 6	415	88	172	893	1430
TSi 10	415	88	172	893	1430
TSi 20	846	590	-	-	1992

Salida de Vapor: Ø80mm
Extractor de Vapor: Ø60mm

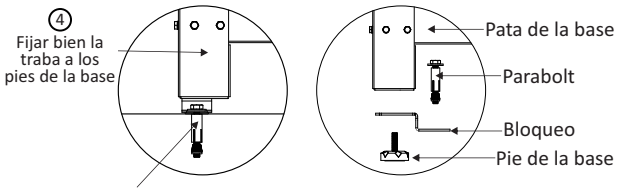
NOTA: CUOTAS EM MILÍMETROS (mm)

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

1. Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.
2. Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.



3. Asegúrese de que los tornillos estén bien fijados en la base al fijar el horno en la base.



5. Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación. Compruebe que la base está bloqueada en la superficie y que la perforación es correcta.

Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.

ATENCIÓN:
Aplicable sólo en los modelos con traba en la base. Los tornillos Parabolt no se suministran con el producto.

INSTRUCCIONES GENERALES

Recomendamos el uso de una campana para la captación de vapores y gases generados durante la cocción. La campana debe estar a una altura mínima de 5 cm sobre el techo del horno y extenderse 30 cm más allá de la cara frontal del horno para captar los vapores que emanan de la salida de vapor y de la apertura de la puerta. Consultar la NBR 14518:2020 para el dimensionamiento de la campana.

No recomendamos ubicar el equipo cerca de estufas, freidoras, planchas u otros equipos que liberan grasa, humo y calor.Instalar en un lugar nivelado y ventilado.

Una instalación incorrecta puede anular la garantía..

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación estén de acuerdo con las especificaciones de la etiqueta de identificación ubicada en la parte trasera del equipo.

El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente aterrizado para evitar descargas eléctricas.

Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable	Enchufe
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)

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4" BSP.Apretar las conexiones hidráulicas manualmente, no usar herramientas.La instalación de un filtro de carbón activado y un filtro de resina catiónica es extremadamente necesaria para reducir la dureza del agua y conservar la calidad del funcionamiento del equipo. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y debe cumplir con las especificaciones a continuación. Los problemas en el equipo, causados por la ausencia del filtro, resultarán en la pérdida de la garantía del producto. Si tiene alguna duda sobre este punto, comuníquese con el Servicio Técnico.

STD = 50-125 ppm
Alcalinidad total = 50-100 ppm
Sílice < 13 ppm
Cloruro < 25 ppm

Factor pH = 7.0-8.5
Cloro < 0.1 ppm
Dureza = 50-100 ppm (3<6 gpg)
Presión de água = 5 a 15 mH_2O

La salida de agua debe descargarse en un desagüe o conectarse a la red de alcantarillado.La temperatura media de salida del agua en el desagüe puede alcanzar hasta 85ºC. Utilice tubería adecuada.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja				Capacidad
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm
TSi 6	777	1056	761	123	1000	1190	850	149	6 GN's
TSi 10	1057	1056	761	173	1270	1190	850	183	10 GN's
TSi 20	1185	1056	1302	210	1440	1140	1400	284	20 GN's

Distancias mínimas para ventilación			Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento		
Lateral izquierda	Trasera	Lateral derecha	Lateral izquierda	Trasera	Lateral derecha
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm