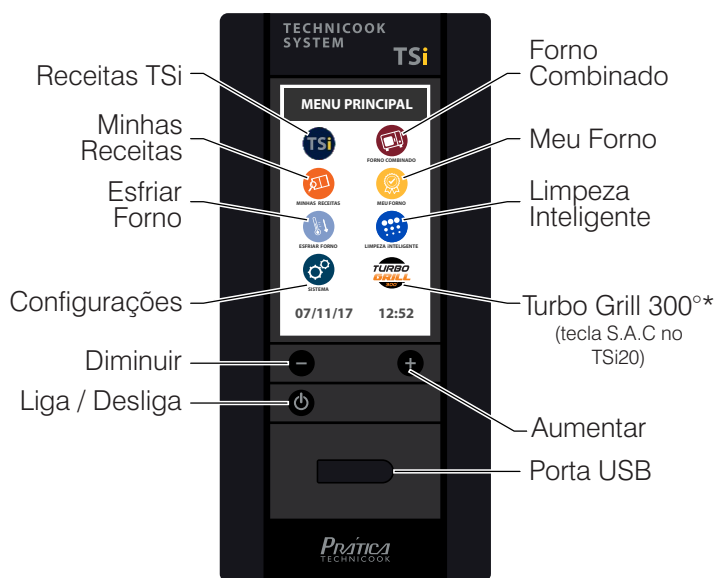


FORNO COMBINADO TSi6 / TSi10 / TSi20 Technicook System



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

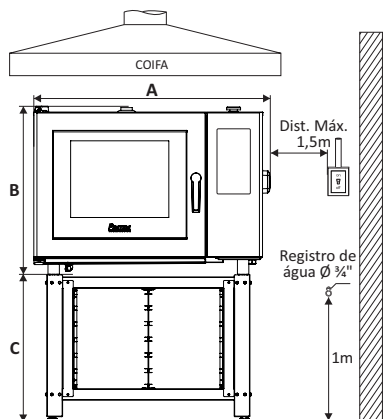
- TSi: é a Central de Cocção Inteligente Prática que permite o cliente escolher o resultado final que deseja para o alimento.
- Forno Combinado: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Steamer, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar.
- Cocção Múltipla: interface intuitiva que cozinha diferentes tipos de alimentos simultaneamente utilizando receitas salvas.
- Turbo Grill 300°: exclusiva função para preparação de grelhados em grande volume com temperatura de até 300°C (*disponível para TSi6, TSi10 e TSi20V elétricos).
- Limpeza Inteligente: oferece opções de limpeza de acordo com a sujidade forno, recomendando a quantidade correta de pastilha detergente.
- Geração de vapor por meio de caldeira com controle ajustável de 0% a 100% e sistema automático de drenagem de caldeira.
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reaproveita o calor do forno para melhorar a eficiência energética.
- Memoriza até 1.000 receitas com 12 passos cada uma.
- Função Meu Forno 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 novas funções do forno.
- 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

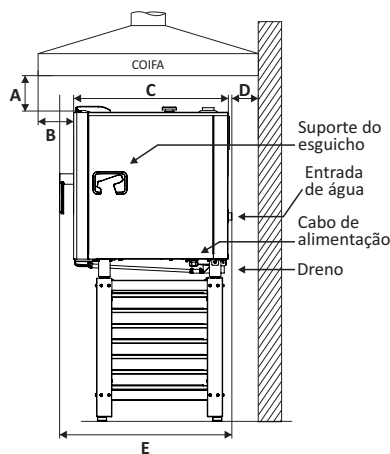
- Kit Turbo Grill composto de grelha e aramados de carregamento (*apenas para os modelos TSi6, TSi10 e TSi20V elétricos);
- Carro e gaiola para carga e descarga (TSi20);
- Filtro de água;
- Base de apoio;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura.



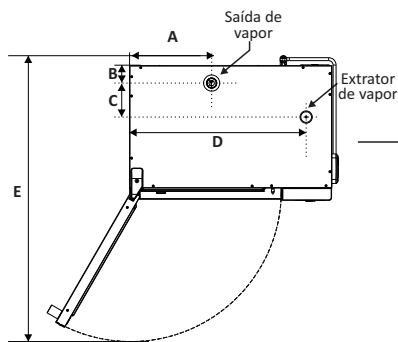
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C
TSi6	1056	777	642
TSi10	1056	1059	642
TSi20	1056	1184	642



	A	B	C	D	E
TSi6	400	300	686	75	754
TSi10	400	300	686	75	754
TSi20	400	300	1016	75	1303

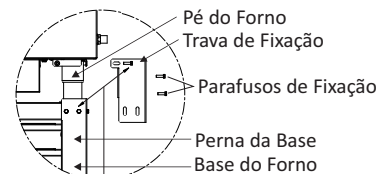


	A	B	C	D	E
TSi6	414	88	170	891	1430
TSi10	414	88	170	891	1430
TSi20	845	584	-	-	1992

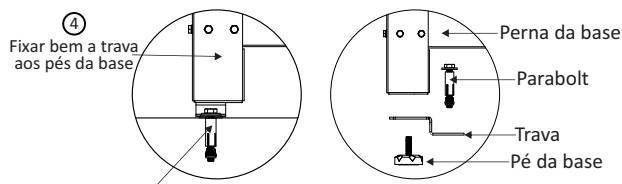
Saída de Vapor: Ø80mm
Extrator de Vapor: Ø60mm

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.



- 4 Fixar bem a trava aos pés da base.
- 5 Devem ser usados parafusos tipo Parabolt 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 Parabolt não são fornecidos com o produto.

INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 40cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm 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.

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 (mm²)	Tomada
TSi6	220 380	3	50/60	13.7	50 25	4x10 5x4	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)
TSi10	220 380	3	50/60	22.5	70 40	4x25 5x10	125A(3P+T) 63A(4P+T)
TSi20	220 380	3	50/60	29.4	100 50	4x35 5x16	125A(3P+T) 63A(3P+N+T)

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

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: 3,0 - 8,0 mH₂O

A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.

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)		
TSi6	777	1056	754	123	1140	1140	850	175	6 GN's	
TSi10	1059	1056	754	173	1450	1140	850	225	10 GN's	
TSi20	1184	1056	1303	210	1350	1140	1400	266	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