

## TSi-20V / TSi-40

Печи пароконвекционные  
с автоматической мойкой



TSi-20V

TSi-40



### МОДЕЛИ:

- TSi-20V - на 20 уровней, вместимость 20 GN 1/1-65мм
- TSi-40 - на 20 уровней, вместимость 40 GN 1/1-65мм

### РЕКОМЕНДУЮТСЯ:

- для ресторанов, отелей, фабрик-кухонь, школ, больниц и любых других заведений общепита, где требуется высокая производительность, эффективность и качество приготовляемых блюд.

TSi - это интеллектуальный центр приготовления пищи, который позволяет клиенту выбирать конечный результат, который он желает получить.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Режимы: комбинированный пар; горячий воздух; приготовление на пару; регенерация; режим ручного управления паром; режим охлаждения; мои рецепты; разность температур  $\Delta t$ ; ночное приготовление;
- Интеллектуальная система очистки: предлагает программу мойки и количество моющего средства в соответствии с уровнем загрязненности печи;
- Запатентованная высокоэффективная энергосберегающая система генерации пара Steam Power: эксклюзивная технология для точного управления выработки и подачи пара при низких затратах энергии - паровой экстрактор;
- Интуитивно понятный интерфейс, который позволяет готовить различные виды продуктов одновременно, используя сохраненные рецепты;
- Создание и хранение до 1000 рецептов до 12 этапов в каждом;
- Функция быстрого доступа активирует Ваш рецепт всего за два нажатия;
- 6-ти ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры внутри продукта;
- Регулировка температуры от 30°C до 300°C - в электрических версиях TSi-6, TSi-10, TSi-20V (\*для остальных печей максимальная температура 260°C);
- Регулировка пара от 0% до 100%;
- Подключение к интернету через Wi-Fi или сетевой кабель RJ45;
- USB-порт для отчетности HACCP, импорта и экспорта данных, обновления программного обеспечения и новых функций печи;
- Высококачественная и долговечная изоляция из керамического волокна;
- Корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 444 и AISI 430.

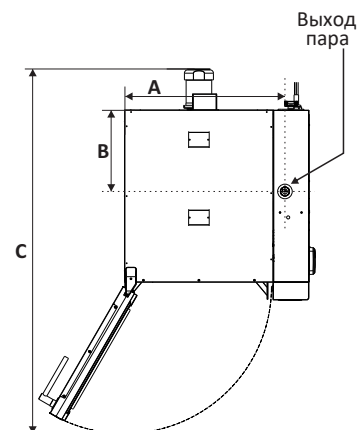
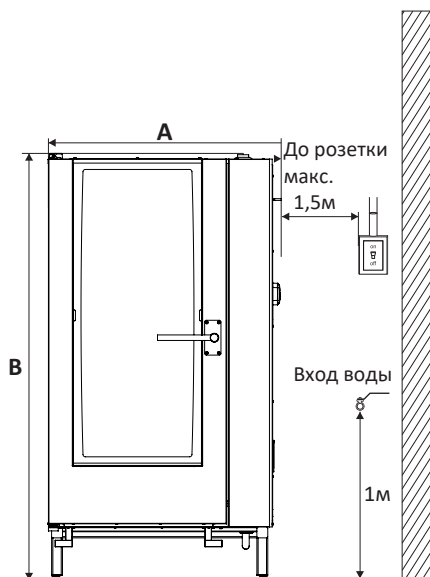
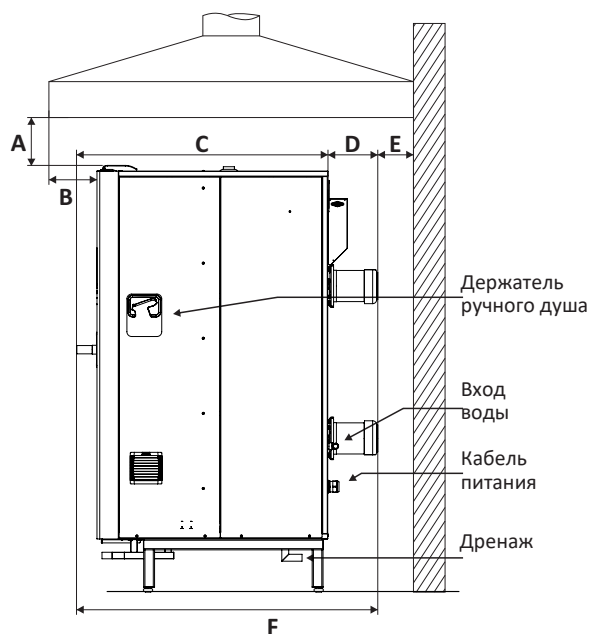
### СТАНДАРТНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- \* Тележка-шпилька вкатная на 20 уровней вместимостью 20 GN 1/1-65мм для TSi-20V;
- \* Тележка-шпилька вкатная на 20 уровней вместимостью 40 GN 1/1-65мм для TSi-40.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- \* Гастроемкости GN;
- \* Фильтр для воды;
- \* Решетки и противни в ассортименте, Smart Grill;
- \* Turbo Grill (только для электрических версий TSi-6, TSi-10, TSi-20V)

### СХЕМА УСТАНОВКИ



	A	B	C	D	E	F
TSi-20V	400	300	860	230	75	1090
TSi-40	400	300	1154	230	75	1384

	A	B
TSi-20V	1065	1960
TSi-40	1065	1960

	A	B	C
TSi-20V	895	356	1743
TSi-40	895	455	2037

РАЗМЕРЫ УКАЗАНЫ В МИЛЛИМЕТРАХ (мм)

### ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Мы рекомендуем использовать вытяжку для улавливания паров и газов, образующихся во время приготовления пищи. Вытяжка должна быть на высоте не менее 5 см над печью и выступать на 30 см за переднюю поверхность печи, чтобы пары, выходящие из отверстия для выпуска пара и дверного проема, улавливались вытяжкой.

Не рекомендуем размещать оборудование рядом с плитами, фритюрницами, сковородками и другим оборудованием, выделяющим жир, дым и тепло.

Устанавливайте на ровном и прочном месте. Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Убедитесь, что характеристики электрической сети в месте установки соответствуют указаниям на информационной табличке, расположенной на задней стороне оборудования.

Автоматический выключатель или розетка должны располагаться на расстоянии не более 1,5 м от оборудования.

Оборудование должно быть надлежащим образом заземлено во избежание поражения электрическим током.

Ответственность за соответствие электрической сети на месте установки несет заказчик.

Модель	Напряж. (В)	Фазы	Част. (Гц)	Мощность (кВт)	Автомат (А)	Сечение (мм <sup>2</sup> )	Вилка
TSi-20V	380	три	50	27,7	70	5x25	125A(3P+N+T)
TSi-40	380	три	50	45,8	100	5x35	125A(3P+N+T)

### ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входное соединение воды 3/4" BSP.

Затяните гидравлические соединения вручную, не используйте инструменты.

Мы рекомендуем оригинальный фильтр 3М для снижения жесткости воды. Ответственность за хорошее качество воды лежит на клиенте, и она должна соответствовать следующим параметрам:

Кислотность pH: 7.0-8.5	Хлор < 25 мг/кг	Щелочь: 50-100мг/кг
Жесткость: 50-125м г/кг	Хлориды < 0.1мг/кг	Твердые частицы: 50-100мг/кг
Кремнезём < 13 мг/кг	Давление: 5 - 15 мм.в.ст	

Дренаж должен быть подключен к канализации.

Температура воды слива может достигать 85°C.

Использовать соответствующие трубопроводы

### РАЗМЕРЫ

Модель	Размеры без упаковки				Размеры с упаковкой				Вместимость GN 1/1 x 65мм
	Выс.. (мм)	Шир. (мм)	Глуб.. (мм)	Вес (кг)	Выс.. (мм)	Шир. (мм)	Глуб.. (мм)	Вес (кг)	
TSi-20V	1960	1065	1090	180	2200	1100	1140	245	20 GN
TSi-40	1960	1065	1384	337	2200	1100	1400	410	40 GN
Минимальные зазоры				Пространство для технического обслуживания					
слева	сзади	справа		слева	сзади		справа		
25мм	75мм	25мм		150мм	150мм		800мм		