

TSiG20V / TSiG40 Technicook System



TSiG40

TSiG20V

MODELO

- TSiG20V - Vinte (20) - GN's 1/1 x 65mm
- TSiG40 - Quarenta (40) - GN's 1/1 x 65mm

INDICAÇÃO

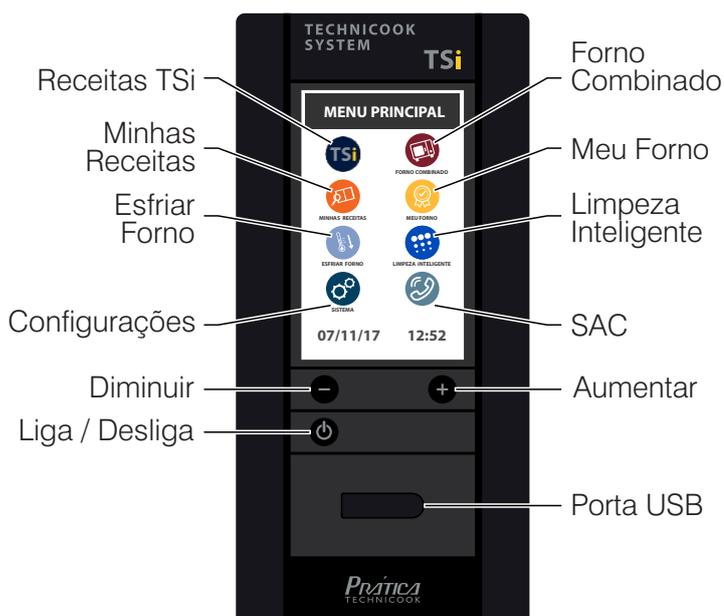
- Para restaurantes, buffets, cozinhas industriais, escolas, empresas, hospitais e locais onde existe alta demanda de refeições.

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, Steamer, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar.
- Cocção Múltipla: interface intuitiva que cozinha diferentes tipos de alimentos simultaneamente utilizando receitas salvas.
- 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).

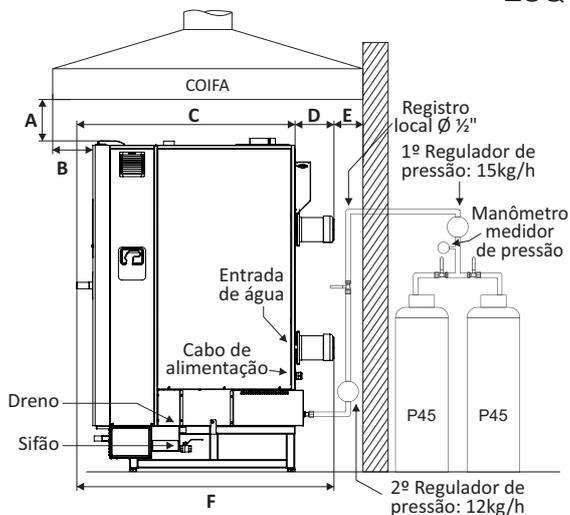
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Filtro de água;
- Base de apoio;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura.

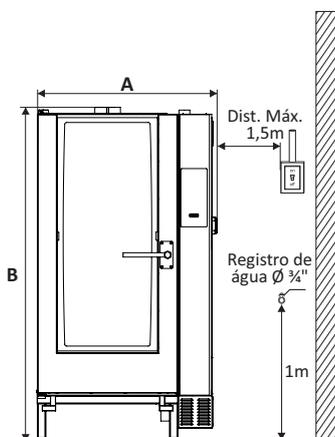


ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

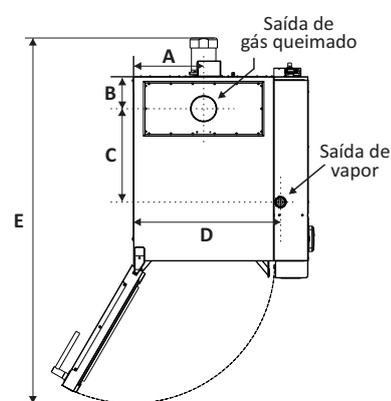
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
TSiG20V	400	300	956	230	75	1186
TSiG40	400	300	1276	230	75	1506



	A	B
TSiG20V	1056	1972
TSiG40	1056	1972



Saída de Gás Queimado: Ø150mm
Saída de Vapor: Ø80mm

	A	B	C	D	E
TSiG20V	410	188	200	894	1829
TSiG40	410	188	557	867	2153

INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio e gases derivados da combustão. 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 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)
Silica < 13ppm	Pressão: 3,0 - 8,0 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 (mm ²)	Tomada
TSiG20V	220	Mono	50/60	11	63	3x16	63A(2P+T)
	220	Tri			40	4x6	63A(3P+T)
	380	Tri			20	5x2,5	32A(3P+N+T)
TSiG40	220	Tri	50/60	16.8	50	4x16	63A(3P+T)
	380				32	5x6	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 GN 1/1 x 65mm	
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)		
TSiG20V	1972	1056	1186	180	2200	1100	1140	245	20 GN's	
TSiG40	1972	1056	1506	337	2200	1100	1600	410	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