

TSi BRAVE

Печь пароконвекционная





МОДЕЛЬ:

TSi BRAVE - на 6 уровней GN2/3 х 40мм или 4 уровня GN 2/3 х 65мм

РЕКОМЕНДУЮТСЯ:

для ресторанов, буфетов, 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 ∆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;
- Светодиодная подсветка на дверце позволяет контролировать этап приготовления блюд.
- 6-ти ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры внутри продукта;
- Регулируемая температура от 30°C до 300°C;
- Регулировка пара от 0% до 100%;
- Функция принудительного осушения камеры;
- 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;
- IOK платформа, позволяющая управлять производством удаленно: создавать, редактировать, удалять или обмениваться рецептами через Wi-Fi;
- Трехслойное стекло;
- Высококачественная и долговечная изоляция из керамического волокна;
- Корпус из высококачественной нержавеющей стали AISI 444 и AISI 430.

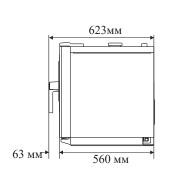
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- * Гастроемкости GN;
- * Фильтр для воды;
- * Подставка;
- * Решетки и противни в ассортименте, Smart Grill, Turbo Grill, Smart Egg, решетка для птицы, поддон для сбора жира.

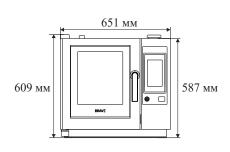


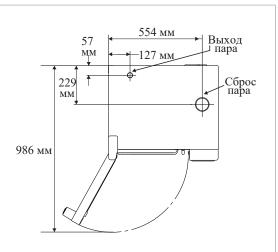
Печь пароконвекционная





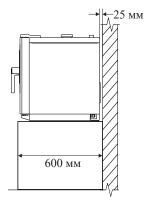
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

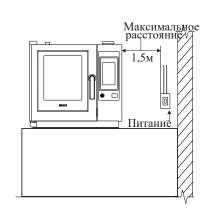












ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

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, чтобы пары, выходящие из отверстия для выпуска пара и дверного проема, улавливались вытяжкой.

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

Устанавливайте на ровном и крепком 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 должен располагаться на расстоянии не более 1,5 м от оборудования.

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

Ответственность за характеристики электрической сети на месте установки несет заказчик.

Модель	Напряж. (В)	Фазы	Част. (Гц)	Мощность (кВт)	Автомат (А)	Кабель (мм²)	Розетка	
TSi BRAVE	220	Одна	50	4,75	C32	3x4	32A L,N+PE	
	380	Три	50	4,75	D16, C20	5x2,5	16A 3L,N+PE	

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входное соединение воды 3/4" BSP.

Затяните гидравлические соединения вручную, не используйте инструменты.

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

Кислотность рН: 7.0-8.5 Жесткость: 50-125м г/кг Кремнезем < 13 мг/кг

Xлор < 25 мг/кг Хлориды < 0.1мг/кг Щелочь: 50-100мг/кг

Давление:5 - 15 мм.в.ст

Твердые частицы: 50-100мг/кг

Дренаж должен быть подключен к канализации.

Температура воды слива может достигать 85°C. Использовать соответствующие трубопроводы

РАЗМЕРЫ

	Размеры без упаковки				Размеры в упаковке				Вместимость
Модели	Выс. (мм)	Шир. (мм)	Глуб. (мм)	Вес (кг)	Выс. (мм)	Шир. (мм)	Глуб. (мм)	Вес (кг)	GN 2/3 x 40 _{MM}
TSi BRAVE	609	651	623	69	858	710	780	90	6 GN's
Минимальные зазоры					Пространство для перемещения оборудования для обслуживания				

Слева Сзади Слева Справа Сзади Справа 0 мм 25 мм 0 мм 150 мм 800 мм 800 мм