

Prática

TSi

СИСТЕМА
ТЕХНО-ПОВАР



Prática

TSi

соединение
технологии
и гастрономии



МЕНЮ



НАЖМИТЕ НА
НУЖНЫЙ РАЗДЕЛ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

КАЧЕСТВО

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ

СВЯЗЬ

ЭКОНОМИКА, ОПЫТ

УМНЫЕ ДЕТАЛИ

ВОЗМОЖНОСТИ

БОЛЬШЕ АВТОМАТИЗАЦИИ ВАШЕЙ КУХНИ

Развитие технологий позволяет нам получать все более точные результаты.

Цель **TSi** — выйти за рамки пароконвектомата и готовить блюда именно так, как вы этого хотите.



TSi



**ВЫ МОЖЕТЕ
БЫТЬ СПОКОЙНЫ
КЛИЕНТЫ БУДУТ В ВОСХИЩЕНИИ**

Всё для максимальной производительности

в TSi, производительность высокая, обслуживание всегда простое, а блюдо готовится качественно.



Точный контроль идеальный результат

Для продуктов, требующих идеального времени приготовления, функция **Delta T** контролирует процесс, чтобы уменьшить потерю веса и улучшить качество.



Приготовьте нежнейшее блюдо

Установите необходимую интенсивность движения воздуха внутри камеры с помощью контроля скорости турбины для идеального приготовления нежных блюд.



Блюдо за наименьшее время но лучшего качества

Идеально подходит для говядины, рыбы и птицы: **комбинированная функция** пара работает при температуре от 30°C до 260°C, что обеспечивает более быстрые и качественные результаты и меньшую потерю веса.



Блюда с сохранёнными качествами.

Благодаря регулированию температуры от 80°C до 130°C **пар идеально подходит** для приготовления риса, яиц, овощей и бобовых, и все это при сохранении питательных веществ, вкуса и цвета пищи.



Картофель фри без масла

Экономьте до 95 % на масле при приготовлении жареных блюд, запеканок и гриля, с температурой от 30°C до 300°C и функцией **сухого воздуха**.

* Температура 300°C достигается в моделях с электрическим подключением моделей TSi 6,10,20V в других максимальная температура составляет 260°C.



ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ЭКОНОМИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ.

эксклюзивная технология контроля
поддачи влаги или тепла.

КОНТРОЛЬ СРЕДЫ

точная технология, которая управляет
впрыском пара **Steam Power** или удалением
влаги с помощью **Dry Power**.

АКТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

активная система удаления влаги из
камеры



СУХАЯ МОЩНОСТЬ

Баланс между влажностью и прожаркой.



СИЛА ПАРА

Экономия и точность при приготовлении на пару.

ОБЕСПЕЧИВАЕТ
ИДЕАЛЬНЫЕ
ВАРИАНТЫ
СОЧНОСТИ И
ПРОЖАРКИ.



НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

КРУГЛОСУТОЧНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

воспользуйтесь функцией
и получите преимущество в виде запаса
времени на продуктивную работу,
активное управление микроклиматом в
рабочей камере



МИНИМУМ КОНТРОЛЯ

Всего несколькими нажатиями на экран выбираете внутреннюю точку приготовления и желаемый результат. Просто загрузите блюдо и все: остальное за вас делает печь, стандартизированный результат и отличное качество.





ИНТУИТИВНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ В НЕСКОЛЬКО КАСАНИЙ

Управление такое же простое, как просмотр страниц на смартфоне.
Используйте высокие технологии, чтобы готовить было удобнее.



• **Управляйте печами удаленно** через Wi-Fi с помощью платформы IOK.



• Определяйте параметры каждого рецепта и перемещайтесь по функциям на удобной **сенсорной панели**.



• **Автоматическая работа клапанов.** Для поддержания продукта в идеальном балансе между прожаркой и сочностью.



• **Выбирайте как должно готовиться блюдо** печь автоматически установит температуру и функцию.



• **Программируйте в одно касание**, систематизируя 1000 рецептов, выполненных по 12 шагов каждый.



• **Запись действий**, выполняемых в печи, с помощью отчета НАССР.



• **Упростите свою работу и операции**, настроив панель со своими предпочтениями и ярлыками.

ОДНОВРЕМЕННОЕ И РАЗДЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЙ

ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ
ТЕПЛА И ВЛАГИ



Совместное приготовление различных блюд.
Позволяет быстро обслуживать большие объемы заказов.

Увеличивайте вашу производительность и готовьте разнообразные блюда одновременно без потери в качестве.



IOK

ИНТЕРНЕТ ДЛЯ КУХНИ

ВЫ НА СВЯЗИ СО СВОИМ УСТРОЙСТВОМ

Управляйте своей работой из любого места с помощью **IOK**, интеллектуальной платформой, которая подключает ваши печи к электронным устройствам через Wi-Fi.

-  Доступ к IOK с любого устройства: ноутбука, мобильного телефона, компьютера или планшета;
-  У Вас централизованное управление печами и меню;
-  Упростите создание и редактирование рецептов;
-  Настройте значок рецепта с фотографиями ваших блюд;
-  Загрузка на печь обновлений операционной системы;
-  Готовьте различные рецепты с эксклюзивным доступом к кулинарной книге Prática;
-  Будьте на связи через чат платформы.



TSi

ЗАПЕКАТЬ

ДОГОТАВЛИВАТЬ

ИДЕИ И РЕШЕНИЯ СТАНОВЯТСЯ РЕАЛЬНОСТЬЮ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

ЖАРИТЬ

ГОТОВИТЬ НА
ПАРУ

ГРИЛЬ

РАЗОГРЕВАТЬ



ОПТИМИЗАЦИЯ ЁМКОСТИ

Модели печей от 6 до 40 гастрोёмкостей, справятся с любыми задачами, занимая при этом мало места на вашем производстве.



ОПТИМИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ

Интеллектуальная работа печи оптимизирует время работы оборудования и обеспечивает более качественные и точные результаты.



ОПТИМИЗАЦИЯ РЕСУРСОВ

Экономит воду, энергию и масло, активно сокращает отходы производства, что приводит к повышению прибыльности вашего бизнеса.



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Полноценная система интеллектуальной гигиены с максимальной экономией ресурсов и пошаговым видео на панели управления.



ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Можно готовить несколько блюд одновременно, не смешивая вкусы и запахи. Простота эксплуатации.



АВТОНОМНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

Работайте с печами TSi в автоматическом или ручном режиме, задавая каждый параметр вашего рецепта.



УДИВИТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

TSi сохраняет оригинальный вкус и текстуру блюда, а также создает великолепный внешний вид при любом режиме готовки. Это ценно.



ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ

В конструкции TSi также используются технологии, обеспечивающие большую безопасность и качество производственной среды.

СТОПРОЦЕНТНАЯ
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ
ДВОЙНОЕ СТЕКЛО

РЕВЕРС ВРАЩЕНИЯ ТУРБИНЫ
ВРАЩЕНИЕ ПРОТИВ И ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ

ЗОНД
С ШЕСТЬЮ ТОЧКАМИ

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ ИЗ КЕРАМИЧЕСКОГО ВОЛОКНА
ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

ОТДЕЛКА С ЗАКРУГЛЁННЫМИ УГЛАМИ
ОБЛЕГЧАЕТ КАЧЕСТВЕННУЮ МОЙКУ

ВСТРОЕННОЕ
ДУШИРУЮЩЕЕ
УСТРОЙСТВО

ИНТЕГРИРОВАННЫЙ КАПЛЕСБОРНИК
ИМЕЕТ ПОСТОЯННЫЙ СЛИВ



КУЛИНАРНАЯ КНИГА

ХОРОШАЯ ЕДА, ПОЛНОЦЕННОЕ МЕНЮ

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

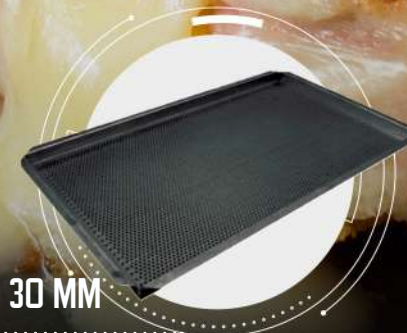
параметры:



КУРИЦА CORDON BLEU



перфорированный с антипригарным покрытием 30 мм

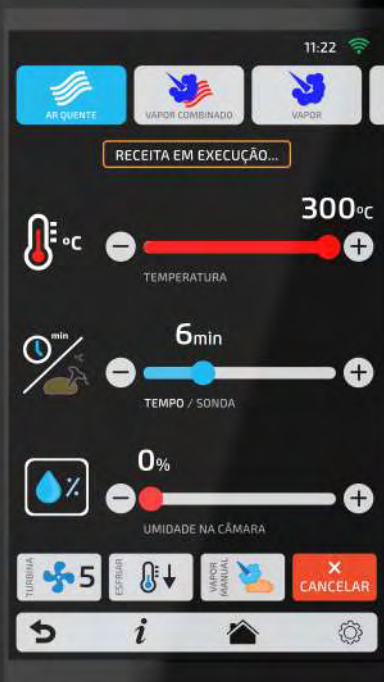


RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:



МЕДАЛЬОН ИЗ ФИЛЕ-МИНЬОН С БЕКОНОМ



Гриль-сетка
Гриль антипригарный
Гриль из нержавеющей



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

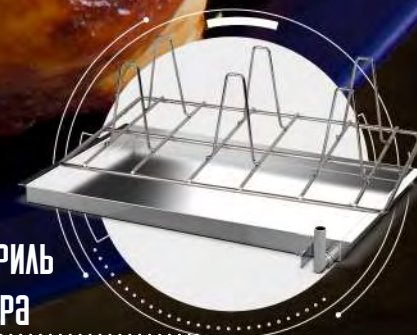
параметры:



ЖАРЕНый ЦЫПЛЁНОК



РЕШЁТКА для КУРИЦЫ ГРИЛЬ
ПОДДОН для СБОРА ЖИРА

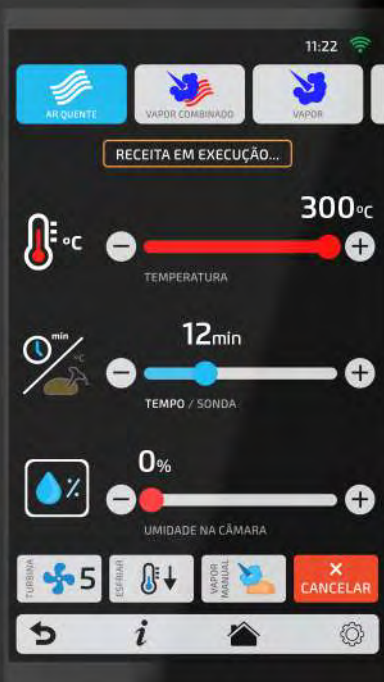


RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:



ТОМАГАВК



Гриль-сетка
Гриль антипригарный
Гриль из нержавеющей



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

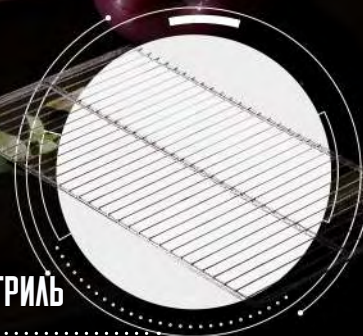
параметры:



ТРЕСКА
SOUS VIDE



НЕРЖАВЕЮЩИЙ ГРИЛЬ

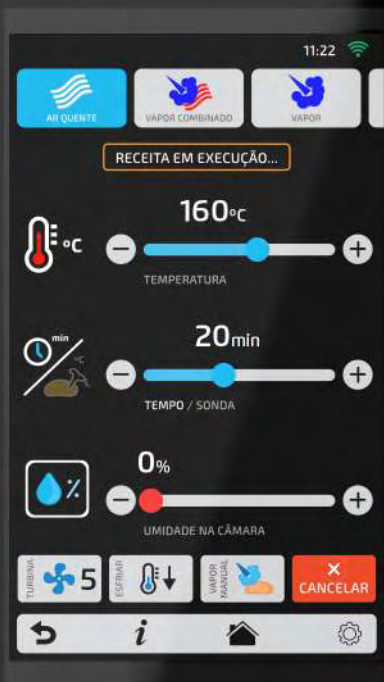


RETORNAR AO MENU

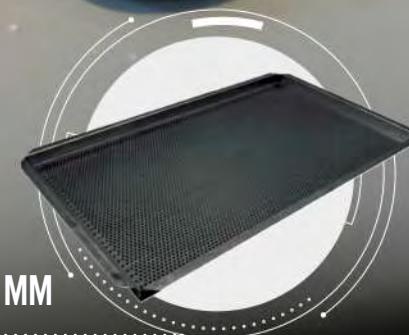
TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:



КРУАССАН



перфорированный с антипригарным покрытием 30 мм

RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:

11:22

AIR QUENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...

150°C
TEMPERATURA

15min
TEMPO / Sonda

30%
UMIDADE NA CÂMARA

TURBINA 5 CESTAS VAPOR MANUAL CANCELAR

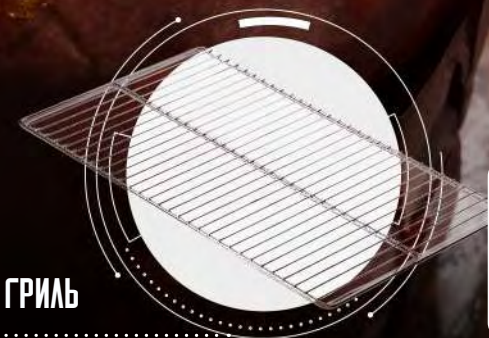
← i ↩ ⚙



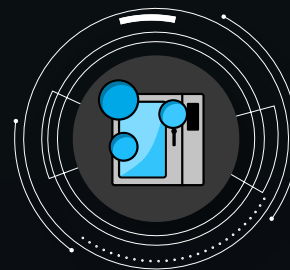
МАФФИН



НЕРЖАВЕЮЩИЙ ГРИЛЬ



RETORNAR AO MENU



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СИСТЕМА МОЙКИ

TSi полностью автоматически дезинфицирует себя, чтобы вы могли использовать время его работы в других видах деятельности.

+ ЭКОНОМИЯ

Избегайте бесполезной траты ресурсов благодаря интеллектуальной системе гигиены, которая в зависимости от интенсивности использования печи сообщает вам необходимое количество таблеток для обезжиривания DEGREASER и таблеток для удаления накипи DESCALER.

+ ПРАКТИЧНОСТЬ

Демонстрация пошаговых видеоинструкций на панели управления.

**ЧИСТОЕ И БЕЗОПАСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
для начала следующего дня**



ПОДБЕРИТЕ НУЖНЫЕ ВАМ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Выберете нужную вам модель.

ЭЛЕКТРО ⚡



Модель	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Напряжение сети (В)	380	380	380	380	380
Количество фаз	Три	Три	Три	Три	Три
Габариты и вес	1056x768x776mm 123kg	1056x768x1056mm 173kg	1056x1241x1185mm 210kg	1066x1027x1960mm 282kg	1066x1321x1960mm 337kg
Вместимость	6 GN 1\1 H65	10 GN 1\1 H65	20 GN 1\1 H65	20 GN 1\1 H65	40 GN 1\1 H65
Мощность (кВт)	8,9	14,6	21,3	29,7	45,8
Арт.	920384	920381	920390	920386	920388

ОРИГИНАЛЬНЫЕ
АКСЕССУАРЫ

Prática

идеальный выбор для вашего оборудования



ГРИЛЬ-СЕТКА

приготовление на гриле



ЭКРАН 1x1 45 MM

картофель фри, овощи и обезвоживание.



ГРИЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ

мясо, колбасы и кусочки курицы. Также используется в качестве опоры для стандартных аксессуаров, отличных от 1\1.



ГРИЛЬ АНТИПРИГАРНЫЙ

жареные на гриле овощи, энчелада и пицца.



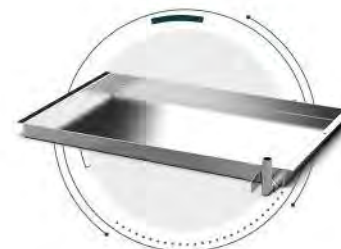
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ

для приготовления оладьев и яиц.



РЕШЁТКА ДЛЯ КУРИЦЫ ГРИЛЬ

жареная курица или другая птица целиком весом до 1,5 кг.



ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

идеально подходит для удаления и безопасного сбора жидкостей и жиров из продуктов.



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ 65 ММ

овощи и зелень.



ГЛАДКИЙ 65 ММ

рис, пироги, макароны, и лазанья.



ГЛАДКИЙ 30 ММ

мясные изделия, макароны, пироги и пирожные.



АНТИПРИГАРНЫЙ ИЗ АЛЮМИНИЯ

филе пармезана и фрикадельки с соусом и плавленым сыром.



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 30 ММ

миланские стейки, круассаны и другая выпечка.



ГОФРИРОВАННЫЙ ИЗ АЛЮМИНИЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

хлеб и багеты.

КОМПЛЕКТ ФИЛЬТРОВ ДЛЯ ВОДЫ

Используется для удержания хлора, твердых частиц и, главным образом, солей кальция и магния, растворенных в воде.

СОХРАНЯЕТ СРОК СЛУЖБЫ
ОБОРУДОВАНИЯ И КОМПОНЕНТОВ.
Высокое качество и производительность процесса.

