TSi6 / TSi10 / TSi20

Пароконвекционные печи



МОДЕЛИ

- **TSi6** - Шесть (6) гастроемкостей (GN) 1/1 высотой 65 мм.
- **TSi10** - Десять (10) гастроемкостей (GN) 1/1 высотой 65 мм.
- **TSi20** - Двадцать (20) гастроемкостей (GN) 1/1 высотой 65 мм.

НАЗНАЧЕНИЕ

- Для ресторанов, буфетов, промышленных кухонь, учебных заведений, предприятий, больниц и других объектов с интенсивным циклом приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Загрузка по широкой стороне (500 мм).
- Расстояние между направляющими: TSi6 - 70 мм (6 направляющих); TSi10 - 70 мм (10 направляющих); TSi20 - 70 мм (20 направляющих).
- До 1000 рецептов (по 12 шагов каждый).
- Функция "Интеллектуального Приготовления" — позволяет пользователю выбирать желаемый результат приготовления пищи.
- Режимы: "Жар", "Комбинированный режим", "Пар", "Дельта Т", "Ночное приготовление", "Регенерация".
- Функция "Интеллектуальная очистка": автоматический подбор программы очистки в зависимости от степени загрязнения печи с рекомендацией точного количества моющих таблеток.
- Функция "Мультиприготовление": интуитивный интерфейс для одновременного приготовления разных блюд с использованием сохраненных рецептов.
- Генерация пара "Steam Power": эксклюзивная технология для точного управления парогенерацией с низким энергопотреблением.
- Регулируемая температура: От 30°C до 300°C (*для всех электрических моделей. Для газовых моделей макс. 260°C).
- Подключение по Wi-Fi или кабелю RJ45.
- Активное управление: оптимизация процессов приготовления за счет активного осушения через заслонку.
- Эксклюзивная система ECOPOWER: рекуперация тепла печи для повышения энергоэффективности.
- Функция "Избранное": запуск рецепта в два касания.
- Щуп-термометр: 6 точек измерения для контроля внутренней температуры продукта.
- Порт USB: для отчетов ХАССП (HACCP), импорта/экспорта рецептов, обновления ПО и настроек.
- Теплоизоляция: высокоэффективная керамическая вата.
- Материал корпуса: Нержавеющая сталь AISI 444 и AISI 430.

АКСЕССУАРЫ (приобретаются дополнительно)

- Гастроёмкости GN.
- Решётки и противни в ассортименте.
- Комплект "Smart Grill"/ Комплект "Turbo Grill".
- Комплект стыковочный.
- Фильтр для воды.
- Подставка.

СОПУТСТВУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

(приобретаются дополнительно)

- Зонт вытяжной с пароконденсатором.



Кнопка питания Вкл/Выкл

USB-порт



Подставка
(приобретается дополнительно)

Prática LTD, Russia
www.practicaltd.ru

Шоурум: г. Москва,
проезд Шелихова, д. 2,
помещ. 8Н

Официальный
представитель в России
ООО "РБК Технология"

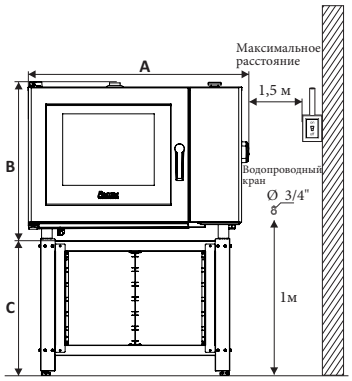
Тел: +7 (495) 120-30-74
8 (800) 444-12-18
e-mail: info@rbk-tehnology.ru

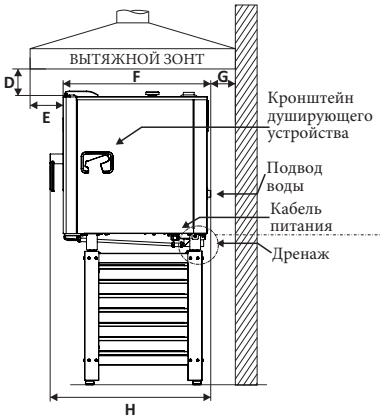
PRÁTICA

TSi6 / TSi10 / TSi20

Пароконвекционные печи

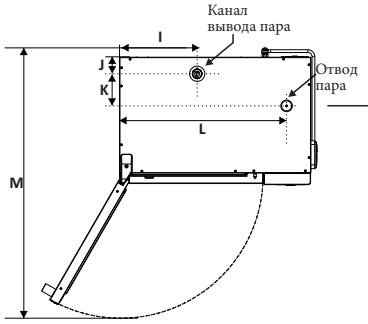
СХЕМА МОНТАЖА





МОДЕЛИ	A, мм	B, мм	C, мм
TSi 6	1056	776	642
TSi 10	1056	1056	642
TSi 20	1056	1185	642

МОДЕЛИ	D, мм	E, мм	F, мм	G, мм	H, мм
TSi 6	400	300	697	75	768
TSi 10	400	300	697	75	768
TSi 20	400	300	1028	75	1241

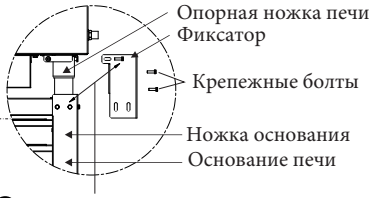


МОДЕЛИ	I, мм	J, мм	K, мм	L, мм	M, мм
TSi 6	415	88	172	893	1430
TSi 10	415	88	172	893	1430
TSi 20	846	590	-	-	1992

Канал вывода пара: Ø80 мм
Отвод пара: Ø60 мм

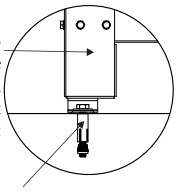
ИНСТРУКЦИЯ ПО КРЕПЛЕНИЮ ОСНОВАНИЯ К ПОВЕРХНОСТИ

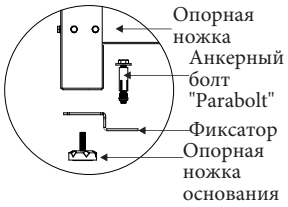
1. Убедитесь, что основание печи правильно собрано.
2. Убедитесь, что фиксатор надежно закреплен.



3. Убедитесь, что болты надежно зафиксированы при креплении печи к основанию.

4. Надежно установите фиксатор на опорных ножках основания





5. Для крепления необходимо использовать анкерные болты типа "Parabolt". Проверьте:
   - Фиксацию основания к поверхности.
   - Правильность выполнения отверстий.

После монтажа проверьте затяжку всех болтов.

ВНИМАНИЕ:
Применимо только к моделям с фиксатором на основании. Анкерные болты "Parabolt" не входят в комплект поставки.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Рекомендуется использовать вытяжной зонт для улавливания паров и газов, образующихся во время работы печи.
Требования к зонту:
Минимальная высота: 40 см над верхней панелью печи.
Выступ за лицевую часть печи: 30 см (для эффективного захвата пара из паровой линии и при открытии дверцы).
Важно: руководствуйтесь стандартом "Системы вентиляции и кондиционирования воздуха в общественных зданиях" при проектировании вытяжки.

Запрещено размещение рядом с: плитами, фритюрницами, грилями и иным оборудованием, выделяющим жир, дым или тепло. Монтаж печи производить следует на ровной поверхности и в хорошо вентилируемом помещении.
Нарушение правил установки аннулирует гарантию.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что электрические характеристики сети соответствуют данным указанным на паспортной табличке (идентификационном шильде), расположенной на задней панели оборудования.

Розетка должна быть расположена на расстоянии не более 1,5 м от устройства и в обязательном порядке оборудована клеммой заземления. Это позволит уменьшить риски поражения электрическим током в случае короткого замыкания в сети. Обеспечение соответствия параметров электросети в месте установки является ответственностью Покупателя. Подключение оборудования должно осуществляться квалифицированным персоналом, сертифицированным компанией ООО "РБК Технология".

Модель	Напряжение (В)	Фазы	Частота (Гц)	Мощность (кВт)	Автомат (А)	Кабель (мм²)	Тип разъема
TSi 6	220	1~	50/60	8.2	50	3×10	63A (L+N+PE)
	380	3~	50/60	8.2	16	5×2.5	16A (L1+L2+L3+N+PE)
TSi 10	380	3~	50/60	14.6	32	5×4	32A (L1+L2+L3+N+PE)
TSi 20	380	3~	50/60	21.3	50	5×10	63A (L1+L2+L3+N+PE)

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Тип подключения водопровода - проточный (диаметр 3/4 ").
Затягивайте гидравлические соединения вручную, не используя инструменты.
Для снижения жесткости воды мы рекомендуем устанавливать фильтры для воды (не входит в комплект). Обеспечение надлежащего качества воды является ответственностью Заказчика и должно соответствовать следующим параметрам:

- Водородный показатель (pH): 7,0-8,0
- Общее солесодержание (TDS): 50–125 мг/л
- Диоксид кремния (SiO_2): < 13 мг/л
- Хлориды (Cl): < 25 мг/л
- Свободный хлор (Cl_2): < 0,1 мг/л
- Давление воды: 0,5–1,5 бар (5–15 м вод. ст.)
- Щелочность (в пересчете на $CaCO_3$): 50–100 мг/л
- Общая жесткость: 1,75–3,50 мг-экв/л (50–100 мг/л $CaCO_3$)

Слив: подключайте к канализации или дренажному колодцу.
Температура стока: до 85°C (используйте термостойкие трубы).

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Модель	Габариты оборудования				Габариты в упаковке				Вместимость
	Высота (мм)	Ширина (мм)	Глубина (мм)	Вес (кг)	Высота (мм)	Ширина (мм)	Глубина (мм)	Вес (кг)	GN 1/1 x 65 мм
TSi 6	776	1056	768	123	1000	1190	850	149	6 гастроемкостей GN 1/1×65 мм
TSi 10	1056	1056	768	173	1270	1190	850	183	10 гастроемкостей GN 1/1×65 мм
TSi 20	1185	1056	1241	210	1440	1140	1400	284	20 гастроемкостей GN 1/1×65 мм

Минимальные вентиляционные зазоры (Минимальные расстояния от стен/оборудования для обеспечения циркуляции воздуха и охлаждения).			Рабочие зазоры для обслуживания (Минимальные расстояния для доступа при ремонте и обслуживании).		
Левая сторона	Задняя сторона	Правая сторона	Левая сторона	Задняя сторона	Правая сторона
25 мм	75 мм	25 мм	150 мм	150 мм	800 мм