

TSi20V / TSi40

Пароконвекционные печи



Кнопка питания
Вкл/Выкл

USB-порт

МОДЕЛИ

- **TSi20V** — Двадцать (20) гастроемкостей GN 1/1 × 65 мм
- **TSi40** — Сорок (40) гастроемкостей GN 1/1 × 65 мм

НАЗНАЧЕНИЕ

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

- **Загрузка по широкой стороне (600 мм).** TSi20V - GN1/1*65 20шт по широкой стороне; GN2/1*65 10шт по узкой стороне. TSi40 - GN1/1*65 40шт по широкой стороне; GN2/1*65 20шт по узкой стороне.
- Расстояние между направляющими: TSi20V - 70 мм (20 направляющих); TSi40 - 70 мм (40 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 HACCP (НАССР), импорта/экспорта рецептов, обновления ПО и настроек.
- Теплоизоляция: высокоэффективная керамическая вата.
- Материал корпуса: Нержавеющая сталь AISI 444 и AISI 430.

АКСЕССУАРЫ (приобретаются дополнительно)

- Комплект "Turbo Grill" (гриль-решетка + проволочные корзины для загрузки). Примечание: только для электрических моделей TSi6, TSi10, TSi20V.
- Тележка-шпилька вкатная для пароконвектоматов (TSi-20V).
- Гастроемкости GN.
- Решётки и противни в ассортименте.
- Фильтр для воды.

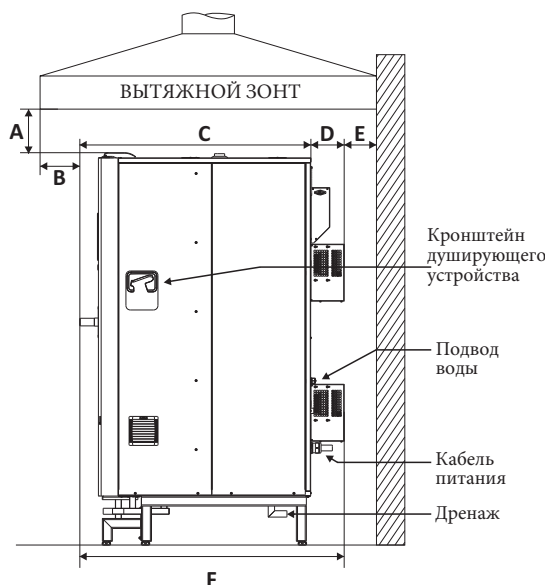
СОПУТСТВУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

(приобретаются дополнительно)

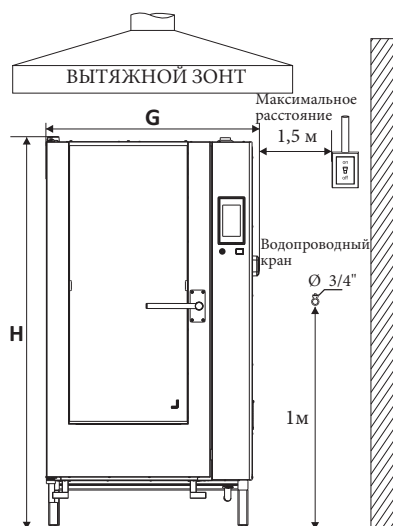
- Зонт вытяжной с пароконденсатором.

СХЕМА МОНТАЖА

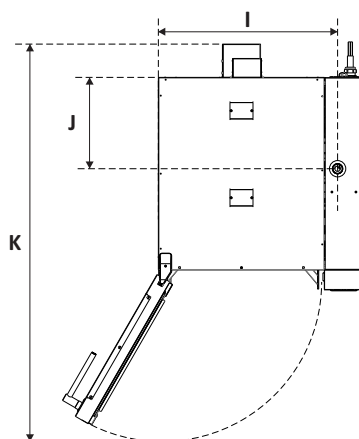
ВИД СБОКУ



ВИД СПЕРЕДИ



ВИД СВЕРХУ
С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ



	A, мм	B, мм	C, мм	D, мм	E, мм	F, мм
TSi 20V	400	300	860	230	75	1027
TSi 40	400	300	1155	166	75	1321

	G, мм	H, мм
TSi 20V	1066	1960
TSi 40	1066	1960

	I, мм	J, мм	K, мм
TSi 20V	895	356	1679
TSi 40	896	456	1986

Отвод пара: Ø80 мм

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
TSi20V	380	3~	50/60	29.7	70	5x25	63A (L1+L2+L3+N+PE)
TSi40	380			45.8	100	5x25	125A (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 (SiO₂): < 13 мг/л
Хлориды (Cl): < 25 мг/л
Свободный хлор (Cl₂): < 0,1 мг/л
Давление воды: 0,5–1,5 бар (5–15 м вод. ст.) Щелочность (в пересчете на CaCO₃): 50–100 мг/л Общая жесткость: 1,75–3,50 мг-экв/л (50–100 мг/л CaCO₃)

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

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Модель	Габариты оборудования				Габариты в упаковке				Вместимость GN 1/1 x 65 мм
	Высота (мм)	Ширина (мм)	Глубина (мм)	Вес (кг)	Высота (мм)	Ширина (мм)	Глубина (мм)	Вес (кг)	
TSi20V	1960	1064	1027	282	2170	1140	1110	355	20 гастростоек GN (Для печи TSi20V)
TSi40	1960	1064	1321	337	2160	1140	1420	410	40 гастростоек GN (Для печи TSi40)
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