HORNO COMBINADO
TSiG6 / TSiG11 / TSiG20
Technicook System





MODELO

- TSiG6 - Seis (6) - GN's 1/1 x 65mm
- TSiG11 - Once (11) - GN's 1/1 x 65mm
- TSiG20 - Veinte (20) - GN's 1/1 x 65mm

INDICACIÓN

- Para restaurantes, buffets, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y lugares donde hay una gran demanda de comidas.

CARACTERÍSTICAS

- TSi: es el Centro de Cocción Inteligente Prática que permite al cliente elegir el resultado final que desea para la comida.
- Horno combinado: Aire Caliente, Vapor Combinado, Vapor, Steamer, Delta T, Cocción Nocturna y Regeneración.
- Cocción Múltiple: interfaz intuitiva que cocina diferentes tipos de alimentos simultáneamente usando recetas guardadas.
- Limpieza Inteligente: ofrece opciones de limpieza según la suciedad del horno, recomendando la cantidad correcta de tableta de detergente.
- Generación de vapor de caldera con control ajustable del 0% al 100% y sistema de drenaje automático de la caldera.
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reutiliza el calor del horno para mejorar la eficiencia energética.
- Memoriza hasta 1.000 recetas con 12 pasos cada una.
- Función Mi Horno activa su receta en solo dos toques.
- Sensor central con 6 puntos de medición para el control interno de la temperatura de los alimentos.
- Puerta USB para informe de HACCP, importación y exportación de recetas y actualización del software y nuevas funciones del horno.
- Aislamiento en fibra cerámica de alto desempeño y durabilidad.
- Construido en acero inoxidable AISI 444 y AISI 430.
- Garantía de 2 años.

ACCESORIOS OPCIONALES

- Carro y jaula para carga y descarga (Tsi20);
- Filtro de agua;
- Rack para apoyo del horno;
- Gn's;
- Bandeja Coletora de Gordura.



TSiG6 TSiG11 TSiG20

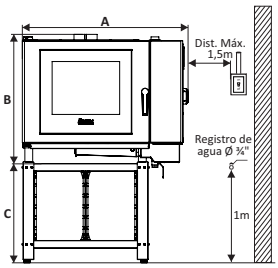
Prática Klimaquip Ind. e Com. S.A. - Brasil
Rodovia BR 459, km 101
37.556-140, Pouso Alegre-MG

Tel: +55 35 3449 1235
pratica@praticabr.com

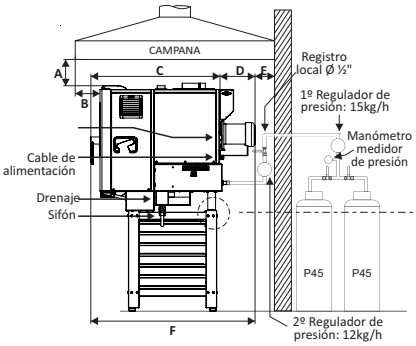
PRÁTICA

TSiG6 / TSiG11 / TSiG20
Technicook System

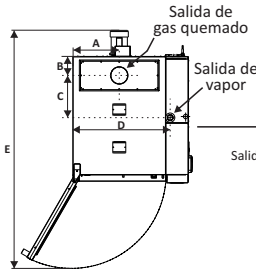
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



	A	B	C
TSiG6	1076	840	642
TSiG11	1076	1170	642
TSiG20	1076	1166	642



	A	B	C	D	E	F
TSiG6	400	300	838	230	75	1069
TSiG11	400	300	838	230	75	1069
TSiG20	400	300	1183	230	75	1412



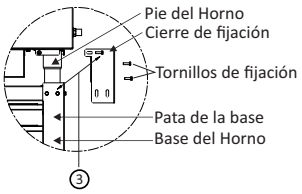
Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salida de Vapor: Ø80mm

	A	B	C	D	E
TSiG6	408	165	230	860	1769
TSiG11	408	165	230	860	1769
TSiG20	408	165	375	860	2104

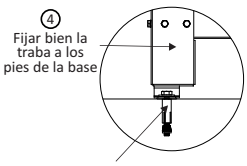
NOTA.: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

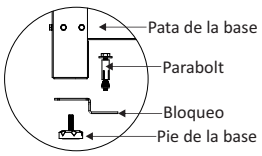
GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

1. Asegúrese de que la base del horno esté bien montada.
2. Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.



3. Asegúrese de que los tornillos estén bien fijados en la base al fijar el horno en la base.





5. Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación. Compruebe que la base está bloqueada en la superficie y que la perforación es correcta.

Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.

ATENCIÓN:
Aplicable sólo en los modelos con traba en la base. Los tornillos Parabolt no se suministran con el producto.

INSTRUCCIONES GENERALES

Es obligatorio el uso de campana para captación de vapores generados durante el suministro y gases derivados de la combustión. La campana debe respetar la altura mínima de 40 cm por encima del techo del horno y proyectar 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la campana.

No recomendamos ubicar cerca de cocinas, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en sitio nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4 "BSP.

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas, no utilice herramienta.

Recomendamos el filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Factor pH: 7.0-8.5
TDS: 50-125ppm
Sílice <13ppm
Cloruro <25ppm
Cloruro Libre <0.1ppm
Presión: 3,0 - 8,0 mH_2O
Alcalinidad: 50-100ppm
Dureza: 50-100ppm (3 <6 gpg)

La salida del agua debe ser descargada en la red de desagüe.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación estén de acuerdo con las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo. El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo. Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.

Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Voltage (V)	Phases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe
TSiG6	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	2.7	16	3x2,5 4x2,5 5x2,5	16A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)
TSiG11	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	6.4	40 20 16	3x6 4x2,5 5x2,5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)
TSiG20	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	4.7	25 16 16	3x4 4x2,5 5x2,5	32A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)

ESPECIFICACIONES DE GAS

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno. La instalación de gas corresponde a técnicos cualificados.

Consumo Máximo: TSiG6: 1,42kg/h 1,36 m³/h;
TSiG11: 1,87kg/h 1,79 m³/h;
TSiG20: 2,38kg/h 2,28 m³/h.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con un diámetro mínimo de 1/2 ";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad cercano y exclusivo para el equipo;
- La presión manométrica de la red en la salida al horno, debe ser de 2,8 kPa;
- Tubería con longitud lineal entre botellas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con caudal de 12 kg / h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10 m, utilice un regulador de primera etapa con un caudal de 15 kg / h cerca de las bombonas y un regulador de segunda etapa con un caudal de 12 kg / h cerca del horno;
- Utilizar dos bombonas P45 o más grandes en paralelo.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con un diámetro mínimo de 1/2 ";
- La mayoría de las instalaciones, el gas trabaja en baja presión, no necesitando regulador. En caso de presión excesiva, utilizar regulador;
- La presión manométrica de la red en la salida al horno debe ser de 2 kPa.

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del producto				Dimensiones del producto en caja				Capacidad
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	GN 1/1 x 65mm
TSiG6	840	1076	1069	172	1200	1180	1160	220	6 GN's
TSiG11	1170	1076	1069	218	1400	1180	1160	275	11 GN's
TSiG20	1166	1076	1412	235	1400	1140	1500	294	20 GN's

Distancias mínimas para la ventilación			Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento		
Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha	Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm