

Prática

TSi

**соединение
технологии
и гастрономии**



БОЛЬШЕ И АВТОМАТИЗАЦИИ

МЕНЮ



НАЖМИТЕ НА
НУЖНЫЙ РАЗДЕЛ

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

КАЧЕСТВО

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ

СВЯЗЬ

ЭКОНОМИКА, ОПЫТ

УМНЫЕ ДЕТАЛИ

ВОЗМОЖНОСТИ







Развитие технологий позволяет нам получать все более точные результаты. Цель TSi — выйти за рамки пароконвектомата и доставлять блюда именно так, как вы этого хотите.





ЛЕГКО ПОДКЛЮЧАЙТЕ В НЕСКОЛЬКО КАСАНИЙ

так же просто, как просмотр страниц на смартфоне. используйте технологии, чтобы готовить было удобнее.

- 
 • Управляйте печами удаленно через Wi-Fi с помощью платформы IOK: Легко создавать и делиться рецептами, а также работать с постоянными обновлениями.
- 
 • Определяйте параметры каждого рецепта и перемещайтесь по функциям на удобной сенсорной панели.
- 
 • Готовьте любимую еду с автоматическим контролем влажности. В идеальном балансе между прожаркой и сочностью.
- 
 • Записывайте свои результаты, систематизируя 1000 рецептов, выполняя по 12 шагов каждый, все организовано в группы.
- 
 • Контролируйте температуру и время, выполняемые в печи с гарантиями безопасности и качества операций, с помощью отчета НАССР.
- 
 • Упростите свою работу и операции, настроив сенсорную панель со своими предпочтениями и ярлыками.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

TSi

ЗАПЕКАТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИДЕИ И РЕШЕНИЯ СТАНОВЯТСЯ РЕАЛЬНОСТЬЮ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

ЖАРИТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
НА ПАРУ

ГРИЛЬ

РАЗОГРЕВ



ОПТИМИЗАЦИЯ ЁМКОСТИ

С моделями от 6 до 40 или качественно справится с любым видом бизнеса, занимая при этом мало места на вашей кухне.



ОПТИМИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ

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



ОПТИМИЗАЦИЯ РЕСУРСОВ

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



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ

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



НЕСКОЛЬКО ПРИГОТОВЛЕНИЙ

Можно готовить блюда одновременно, не смешивая вкусы и запахи. Простота эксплуатации. Без промежутков времени между приготовлением.



АВТОНОМНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

Работа с операциями TSi автоматически или вручную, регулируя каждый параметр вашего рецепта.



НАДЕЖНЫЙ РЕЗУЛЬТАТЫ

TSi поддерживает оригинальные вкус, текстуру и внешний вид блюда в любом процессе. Что добавляет большую ценность для вас.



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

УМНАЯ ПЛИТА

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ СТАНДАРТИЗИРОВАННОГО ПРОДУКТА

Всего несколькими нажатиями на экран вы выбираете внутреннюю точку приготовления и желаемый результат. Просто загрузите блюдо и все: остальное за вас делает печь, чтобы служить качеству и стандартизации.



НЕСКОЛЬКО ПРИГОТОВЛЕНИЙ

Одновременное приготовление,
индивидуальное приготовление.
НЕВЕРОЯТНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!

Интеллектуальное приготовление различных блюд. В то же время это одно из отличий для быстрого обслуживания. Увеличивайте вашу производительность и приготовление разнообразных блюд в меню. Несложно и максимально качественно.

*Подготовка должна быть одинаковой.
функция и температура..



Pratica

ПАРАМЕТРЫ TSi



НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

24 часа ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Сохраните как функцию программирование
независимое от TSi
и получите преимущество в виде запаса
времени на продуктивную работу.



Всё для максимальной производительности

Как и в TSi, производительность высокая, обслуживание всегда разнообразное, а блюдо подается 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 идеальную интенсивность движения воздуха внутри камеры с помощью **контроля скорости турбины** для идеального приготовления нежных блюд.



Сочный белок за наименьшее время.

Идеально подходит для говядины, рыбы и птицы: **комбинированная функция** пара работает при температуре от 30°C до 260°C, что обеспечивает более быстрые и сочные 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, температура от 30°C до 300°C функция **горячего воздуха**.

* Температура 300°C достигается в моделях с электрическим напряжением 6, 10, 20 В, в других максимальная температура составляет 260°C.



IOK

ИНТЕРНЕТ ДЛЯ КУХНИ

ВЫ ПОДКЛЮЧИЛИСЬ К СВОЕМУ УСТРОЙСТВУ

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

- Доступ к IOK с любого устройства: ноутбук, мобильный телефон, компьютер или планшет;
- У Вас централизованное управление печами и меню;
- Упростите создание и редактирование рецептов, групп и полных меню;
- Настройте значок рецепта с фотографиями ваших блюд;
- Получите обновления программ для устройства;
- Готовьте различные рецепты с эксклюзивным доступом к кулинарной книге Prática;
- Уточняйте вопросы через чат платформы.



**ВЫСОКАЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
И ЭКОНОМИЯ
ИНГРЕДИЕНТОВ.
ЭКСКЛЮЗИВНАЯ
ТЕХНОЛОГИЯ КОНТРОЛЯ
НАД ВЛАЖНОСТЬЮ.**

КОНТРОЛЬ СРЕДЫ

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

АКТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

оптимизация процессов приготовления за счет активного осушения камеры.



**ОБЕСПЕЧИВАЕТ
ИДЕАЛЬНЫЙ
БАЛАНС
СОЧНОСТИ И
ПРОЖАРКИ.**

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

ХОРОШАЯ ЕДА, ПОЛНОЦЕННОЕ МЕНЮ

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22

AR QUENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...

200°C
TEMPERATURA

20 min
TEMPO / Sonda

0%
UMIDADE NA CÂMARA

5 VELOCIDADE SENSORES VAPOR MANUAL CANCELAR

⏪ i 🏠 ⚙️



КУРИЦА CORDON BLEU



ПЕРФОРАЦИЯ ИЗ АНТИПРИГАРНОГО АЛЮМИНИЯ 30 mm



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22

AR QUENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...

300°C
TEMPERATURA

6 min
TEMPO / Sonda

0%
UMIDADE NA CÂMARA

TURBINA 5 ESPERA VAPOR MANUAL CANCELAR



МЕДАЛЬОН ИЗ ФИЛЕ-МИНЬОН С БЕКОНОМ



ГРИЛЬ ПЛИТА/ТУРБО-ГРИЛЬ



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22

AR QUENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...

180°C
TEMPERATURA

45min
TEMPO / Sonda

40%
VAPOR

TURBINA 5 ESTIVAGEM VAPOR MANUAL CANCELAR

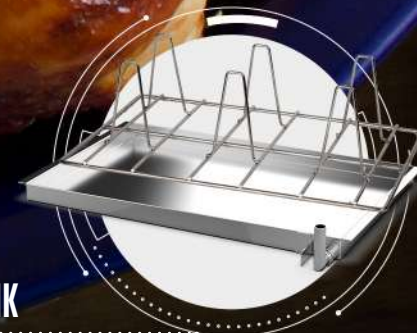
⏪ i 🏠 ⚙️



ЖАРЕНый ЦЫПЛЁНОК



КУРИНАЯ вертел + ЖИРОСБОРНИК



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22

AR QUENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...

300°C
TEMPERATURA

12min
TEMPO / SONDA

0%
UMIDADE NA CÂMARA

TURBINA 5 ESPUMA VAPOR MANUAL CANCELAR

⏪ i 🏠 ⚙️



ТОМОГАВК



УМНЫЙ ГРИЛЬ/ТУРБО-ГРИЛЬ

RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22

AR QUENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...

89°C
TEMPERATURA

28min
TEMPO / SONDA

100%
VAPOR

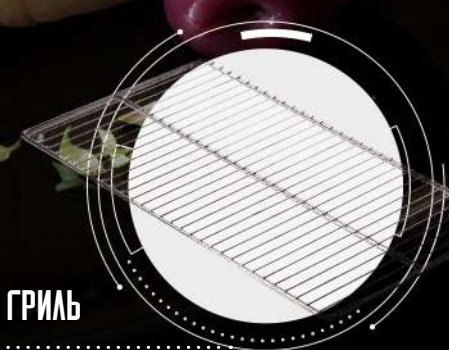
TURBINA 5 ESPUMA VAPOR MANUAL CANCELAR



ТРЕСКА В
SOUS VIDE



НЕРЖАВЕЮЩИЙ ГРИЛЬ



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22

AR QUENTE VAPORES COMBINADO VAPORES

RECEITA EM EXECUÇÃO...

160°C
TEMPERATURA

20min
TEMPO / Sonda

0%
UMIDADE NA CÂMARA

5 TURBINA RESERVA VAPORES MANUAIS CANCELAR

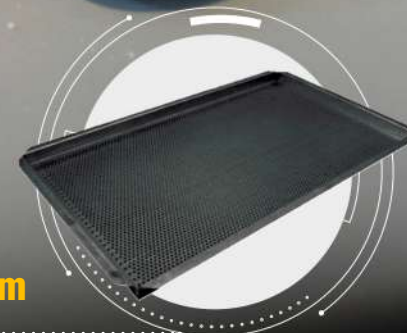
⏪ i 🏠 ⚙️



КРУАССАН



СИ ПЕРФОРАЦИЯ ИЗ АНТИПРИГАРНОГО АЛЮМИНИЯ 30 mm



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

ПАРАМЕТРЫ:

11:22



AR QUENTE



VAPOR COMBINADO



VAPOR

RECEITA EM EXECUÇÃO...



°C

150°C

TEMPERATURA



min

15min

TEMPO / SONDA



%

30%

UMIDADE NA CÂMARA



5

TURBINA



5

VELOCIDADE



VAPOR
MANUAL

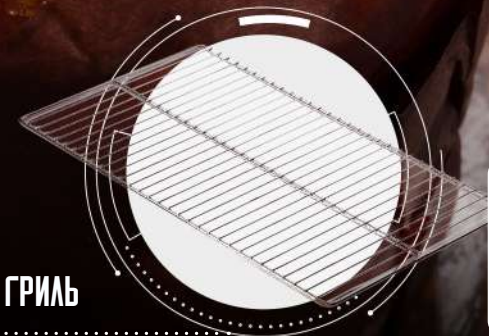


CANCELAR

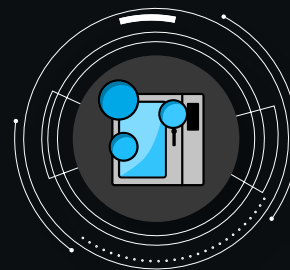


МУФФИН

НЕРЖАВЕЮЩИЙ ГРИЛЬ



RETORNAR AO MENU



УМНАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ

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

+ ЭКОНОМИКА

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

+ ПРАКТИЧНОСТЬ

команда всегда квалифицирована для проведения операции, с пошаговыми видеоинструкциями на приборной панели.

ЧИСТОЕ И БЕЗОПАСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ НАЧАЛА СЛЕДУЮЩЕЙ РАБОТЫ



СВЯЗЬ С ДЕТАЛЯМИ

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

ЗОНГ
 С ШЕСТЬЮ ТОЧКАМИ

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ ИЗ КЕРАМИЧЕСКОГО ВОЛОКНА
 ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

ОТДЕЛКА С ЗАКРУГЛЁННЫМИ УГЛАМИ
 КОТОРЫЕ ОБЛЕГЧАЮТ УБОРКУ



ПОДБЕРИТЕ НУЖНЫЕ ВАМ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Выберете нужную вам модель.

ЭЛЕКТРО



Модель	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Напряжение сети (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Количество фаз	Mono Tri Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Размеры и вес	776x1056x768mm 123kg	1056x1056x768mm 173kg	1185x1056x1241mm 210kg	1960x1066x1027mm 282kg	1960x1066x1321mm 337kg
Ёмкость	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs
Коды	920382 920383 920384	920380 920381	920389 920390	920385 920386	920387 920388



Модель	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20	TSiG 20V	TSiG 40
Напряжение сети (V)	220	220	220	220	220 380
Количество фаз	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri
Размеры и вес	841x1077x1064mm 172kg	1201x1057x1069mm 218kg	1201x1057x1347mm 235kg	2086x1064x1126mm 245kg	2086x1064x1450mm 337kg
Ёмкость	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs
Коды	920366 GLP 920367 GN	910368 GLP 910369 GN	910372 GLP 910373 GN	910370 GLP 910371 GN	910374 GLP 910375 GN 910376 GLP 910377 GN

ОРИГИНАЛЬНЫЕ
АКСЕСУАРЫ

Pratica

идеальный выбор для авшего оборудования



ТУРБО-ГРИЛЬ

Все блюда на гриле.



ШИРОКИЙ ЭКРАН 45 мм

Картофель фри, маниока и дегидрирование.



НЕРЖАВЕЮЩИЙ ГРИЛЬ

Мясо, колбасы и кусочки курицы. Также используется в качестве опоры для стандартных аксессуаров, отличных по размеру.



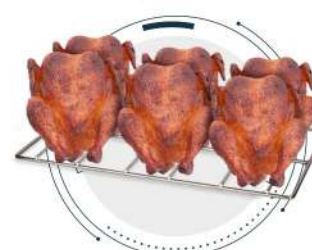
ГРИЛЬ плита

Жареные на гриле овощи, эсфиха и пицца.



гастроемкость для ичницы

Яичница, омлет и панкейки по-американски.



КУРИННАЯ БАШНЯ

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, киббе и лазанья.



Гладкий 30 мм

Мясные изделия, макароны, пироги и пирожные.



Гладкий не скользящий из алюминия

Филе пармезана и фрикадельки с соусом и плавленным сыром.



ПЕРФОРИРОВАННАЯ

из антипригарного алюминия 30мм

Миланские стейки, круассаны и пти-фур.



ГОФРИРОВАННАЯ

из антипригарного алюминия

Французский 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.



КЛИК СЮДА,
РАЗВЕРНУТЬ

TSi



ULTRACONGELADORES



LAVADORAS DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

Prática