

TSi6 / TSi10 / TSi20 Комбинированные печи



МОДЕЛИ

- TSi6 - шесть - GN 1/1 x 65mm
- TSi10 - десять - GN 1/1 x 65mm
- TSi20 - двадцать - GN 1/1 x 65mm

* TSi: это практичный интеллектуальный центр приготовления пищи, который позволяет клиенту выбирать конечный результат, который вы хотите для еды

* Комбинированная печь: Горячий Воздух, Комбинированный Пар, Пар, Разность температур, Ночное Приготовление и регенерация;

* Интеллектуальная очистка: предлагает варианты очистки в соответствии с грязью печи,

рекомендация правильного количества моющего средства

* Многократное приготовление: интуитивно понятный интерфейс, который готовит различные виды пищи одновременно используя сохраненные результаты

* Генерация пара с системой Steam Power: уникальная технология управления точная генерация пара с низким расходом энергии

* Регулируемая температура от 30°C до 300°C (*доступно для электрических TSi6, TSi10

*Для остальных печей максимальная температура 260°C; энергоэффективность

* Хранение до 1000 рецептов до 12 шагов каждый

*Функция быстрого доступа активирует ваш рецепт всего за два нажатия

*Датчик зонд с 6 точками измерения для контроля температуры внутри продукта

* Подключение через Wi - Fi или сетевой кабель RJ45

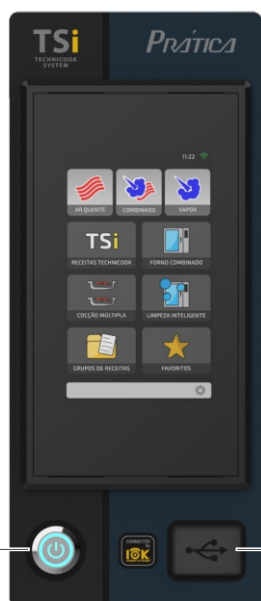
* Активное управление: оптимизация процессов приготовления с осушением

* Уникальная система ECOPOWER, которая повторно использует тепло печи

* Порт USB для отчетности HACCP, импорта и экспорта данных, обновления программного обеспечения и настроек

* Изоляция из керамического волокна с высокой производительностью и долговечностью

* Корпус из нержавеющей стали AISI 444 и AISI 430



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

*Комплект Турбо-гриль, состоящий из гриля и обвязки для зарядки (*только для TSi20

*Водяной фильтр



