

Prática

TSi

соединение
технологии
и гастрономии



БОЛЬШЕ ВКУСА И АВТОМАТИЗАЦИИ

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

МЕНЮ



НАЖМИТЕ НА
НУЖНЫЙ РАЗДЕЛ

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

КАЧЕСТВО

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ СВЯЗЬ

ЭКОНОМИКА, ОПЫТ

УМНЫЕ ДЕТАЛИ

ВОЗМОЖНОСТИ





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 ИОК:** Легко создавать и делиться рецептами, а также работать с обновлениями.
- **Определяйте параметры каждого рецепта и перемещайтесь по функциям на удобной сенсорной панели.**
- **Готовьте еду с автоматической комбинаторной функцией В** идеальном балансе между прожаркой и сочностью.
- **Получайте лучший результат** с помощью функции В.
- **Записывайте свои результаты,** систематизируя 1000 рецептов, выполняя по 12 шагов каждый, все организовано в группы.
- **Фиксируйте процессы,** выполняемые в печи с гарантиями безопасности и качества операций, с помощью отчета НАССР.
- **Упростите свою работу и операции,** настройте панель со своими предпочтениями и ярлыками.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

TSi

ЗАПЕКАТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИДЕИ И РЕШЕНИЯ СТАНОВЯТСЯ РЕАЛЬНОСТЬЮ НА ВАШЕМ ПРОИЗВОДСТВЕ

ЖАРИТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
НА ПАРУ

ГРИЛЬ

РАЗОГРЕВ



ОПТИМИЗАЦИЯ

С моделями печей от 6 до 40 гастроемкостей, справятся с любыми задачами занимая при этом мало места на вашем производстве.



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

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



ЭКОНОМИЯ РЕСУРСОВ

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



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ

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



НЕСКОЛЬКО БЛЮД

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



АВТОНОМНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ

Работайте с печами TSi автоматически или вручную, регулируя каждый параметр вашего рецепта.



НАДЕЖНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

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 КУЛИНАРИЯ

СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКТА

Всего несколькими нажатиями на экран вы выбираете желаемое качество и желаемый результат. Просто загрузите блюдо и все: остальное за вас делает печь, чтобы служить вам и качеству.



НЕ СМЕШИВАЯ ВКУСЫ

совместное и
индивидуальное приготовление.
НЕВЕРОЯТНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!

Интеллектуальное приготовление различных блюд. Увеличивайте вашу производительность и готовьте разнообразные блюда в меню. Несложно и максимально качественно.





НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

24 часа
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

получите преимущество в виде запаса
времени на продуктивную работу.



Всё для максимальной производительности



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.



Блюда за наименьшее время но лучшее качество.

Идеально подходит для говядины, рыбы и птицы: **комбинированная функция** пара работает при температуре от 30°C до 260°C, что обеспечивает более быстрые, точные 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 95 % масла 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.





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 меню;
-  Настройте значок рецепта с фотографиями ваших блюд;
-  Получите обновления программ для устройства;
-  Готовьте различные рецепты с эксклюзивным доступом к кулинарной книге Prática;



**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



TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:



курица **CORDON BLEU**

перфорация из антипригарного алюминия **30 mm**



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:



МЕДАЛЬОН ИЗ ФИЛЕ-МИНЬОН С БЕКОНОМ



ГРИЛЬ ПИТА/ТУРБО-ГРИЛЬ



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

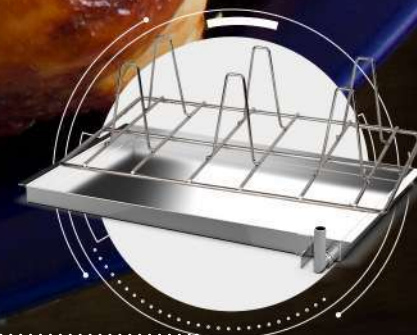
параметры:



ЖАРЕНый ЦЫПЛЁНОК



КУРИНЫЙ ВЕРТЕЛ + ЖИРОСБОРНИК



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

параметры:



ТОМОГАВК



ГРИЛЬ ПИТА/ТУРБО-ГРИЛЬ

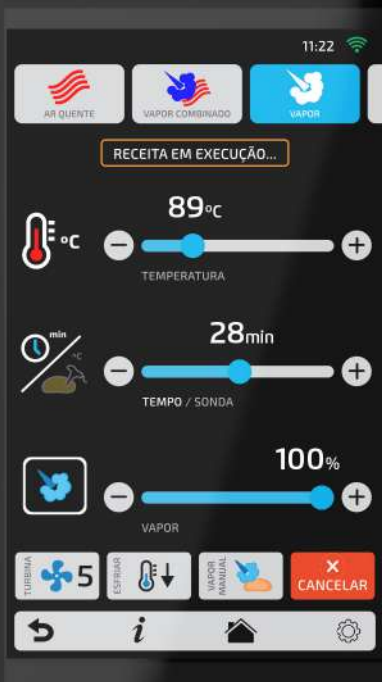


RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

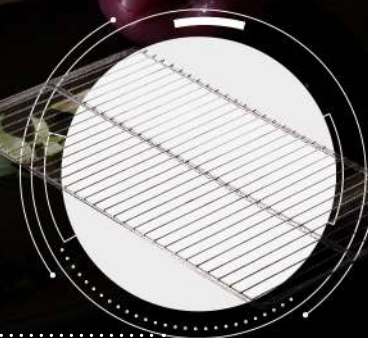
параметры:



РЕЦЕКА SOUS VIDE



НЕРЖАВЕЮЩАЯ ГРИЛЬ-СЕТКА



RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

Prática

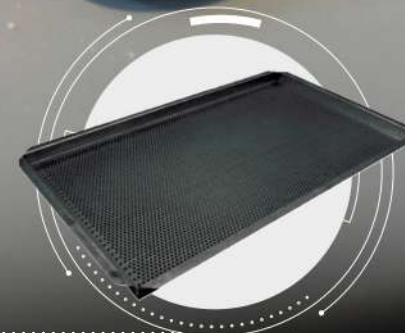
параметры:



КРУАССАН



перфорация из антипригарного алюминия 30 mm



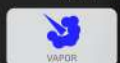
RETORNAR AO MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

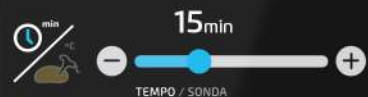
Prática

параметры:

11:22



RECEITA EM EXECUÇÃO...



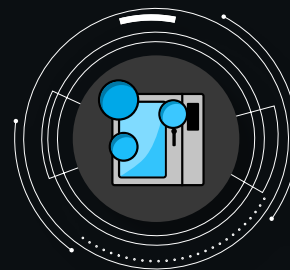
Маффин



нержавеющая гриль-сетка



RETORNAR AO MENU



УМНАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ

TSİ полностью автоматически моет себя, чтобы вы могли освободить время для другой 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

демонстрирует пошаговые видеоинструкции на приборной панели.

ЧИСТОЕ И БЕЗОПАСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ для начала следующего дня



ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ

В конструкции TSi также используются технологии, обеспечивающие большую безопасность и качество производственной среды.

СТОПРОЦЕНТНАЯ
нержавеющая сталь

СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ
двойное остекление

РЕВЕРС ВРАЩЕНИЯ ТУРБИНЫ
вращение против и по часовой стрелке

ЗОНД
с шестью зонами

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ ИЗ КЕРАМИЧЕСКОГО ВОЛОКНА
высокая долговечность

ОТДЕЛКА С ЗАКРУГЛЁННЫМИ УГЛАМИ
которые облегчают качественную уборку



ПОДБЕРИТЕ НУЖНЫЕ ВАМ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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



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

ОРИГИНАЛЬНЫЕ
АКСЕССУАРЫ

Pratica

идеальный выбор для вашего оборудования



ТУРБО-ГРИЛЬ

Все блюда на гриле.



ШИРОКИЙ ЭКРАН 45 мм

Картофель фри, маниока и дегидрирование.



НЕРЖАВЕЮЩИЙ ГРИЛЬ СЕТКА

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



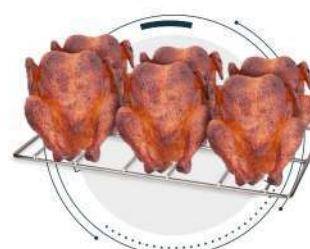
ГРИЛЬ ПЛИТА

Жареные на гриле овощи, эсфиха и пицца.



ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ЯИЧНИЦЫ

Яичница, омлет и панкейки по-американски.



КУРИННЫЙ ВЕРТЕЛ

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.



СТАНДАРТНЫЙ 65 мм

Рис, пироги, макароны, киббе и лазанья.



СТАНДАРТНЫЙ 30 мм

Мясные изделия, макароны, пироги и пирожные.



СТАНДАРТНЫЙ НЕ СКОЛЬЗЯЩИЙ ИЗ АЛЮМИНИЯ

Филе пармезана и фрикадельки с соусом и плавленным сыром.



ПЕРФОРИРОВАННАЯ ИЗ АНТИПРИГАРНОГО АЛЮМИНИЯ 30 мм

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



ULTRA CONGELADORES



LAVADORAS DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

Prática