

TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

FICHA TÉCNICA

FORNO COMBINADO ELÉTRICO 220V

T.CHEF DIGITAL 6 GN's – 67904/726



FORNOS COMBINADOS



Apresentação geral do produto

Os produtos da Tramontina são planejados para solucionar os problemas com os quais os profissionais de cozinhas se deparam diariamente. Problemas técnicos, de espaço, de custo ou relacionados à segurança alimentar.

Os fornos combinados Tramontina são perfeitos para preparar os melhores alimentos para servir em seu restaurante, à sua família ou para você, chef de cozinha, preparar as melhores receitas, o uso do forno combinado dispensa ou diminui o uso de outras máquinas melhorando o espaço

Disponíveis nos modelos de 6 GN's e 10 GN's.

A vantagem é a enorme capacidade de cozimento dentro de apenas um metro quadrado de espaço em comparação com os métodos tradicionais de cocção. Requer significativamente menos energia, matérias-primas e água através da transmissão de calor para o produto por meio de vapor, ar quente ou uma combinação dos dois. A comida preparada é mais saudável, nutritiva e apetitosa, e os nossos equipamentos mais modernos se limpam automaticamente ao final de cada dia de trabalho.

Reduz também a quantidade de funcionários, que podem operá-lo facilmente depois do treinamento especializado, além da qualidade maior e da padronização dos alimentos, o forno combinado proporciona muita economia, pois utiliza menos água e energia ou gás, aumentando a produtividade. Também diminui em 80% o consumo de óleo, já que o equipamento consegue extrair a gordura do próprio alimento. Permite, no geral, uma redução de 40% nos custos.



Características

- Forno combinado com controle digital e lavagem automática.
- 4 manípulos com display digital para controle de tempo, temperatura, velocidade de ventilação e umidade.
- Com controle preciso da produção de vapor.
- 2 ventoinhas com inversão de ventilação.
- Comando digital com 60 programas em 5 fases.
- Sonda para controle de temperatura no coração do alimento.
- Sinalizador sonoro no final do ciclo.
- Estrutura em aço inox AISI 304 e porta de vidro temperado duplo.
- Temperatura máxima 270°C.
- Distância entre bandejas 75mm.
- Pés de apoio ajustáveis em aço inox



Dados técnicos

	T-CHEF 6 GN's
Medidas	940x910x775
Potência	9,3 Kw
Alimentação	220V 3F+T 60 Hz
Cabo elétrico	4x4 mm ²
Corrente elétrica	24,5A
Peso	80 kg
Nº de bandejas	6 (GN 1/1)
Ventiladores	2
Controles	Eletromecânico
Grau Proteção IP	IPX3
Carga máx.	3 Kg por bandeja
Entrada de água	3/4" BSP
Entrada de gás	3/4" G
Pressão da água	300/400 kPa (3/4" bar)
Dureza da água	Max 3° F

Espaço para montagem

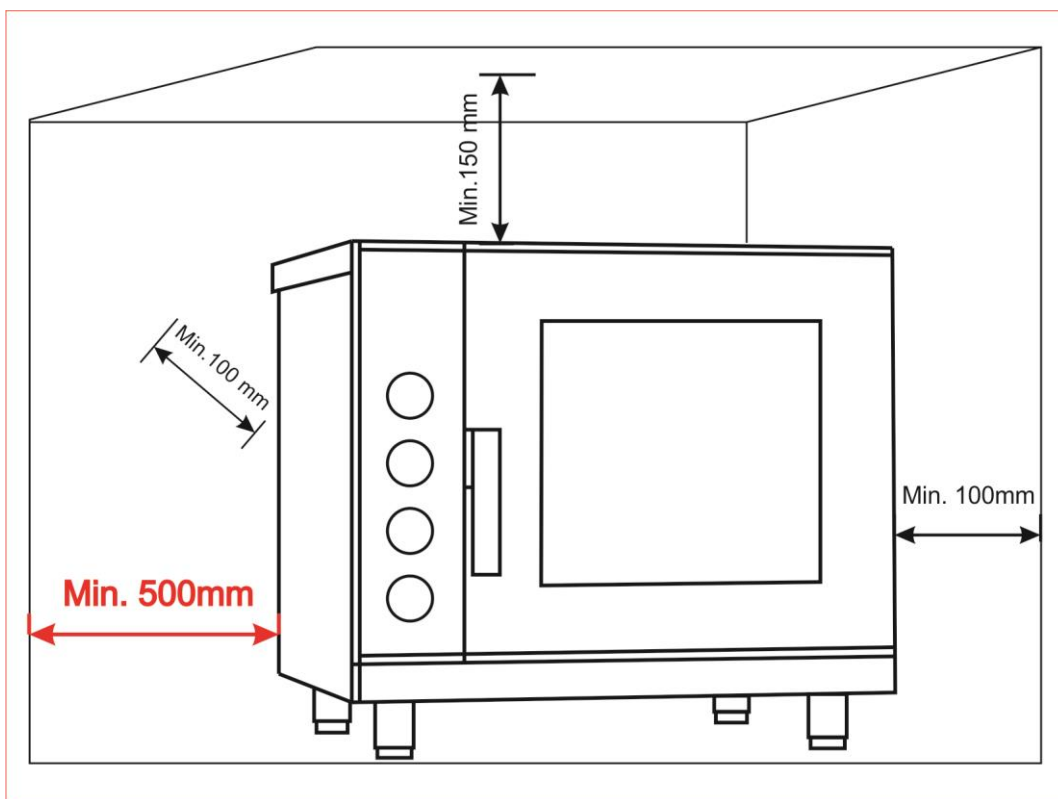


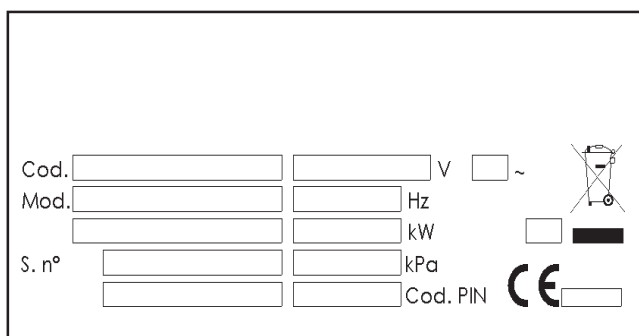
Imagem ilustrativa

- **Evite de posicionar equipamentos que gerem vapor de água ou vapor de gordura próximo ao painel de controle do forno.**
- O local destinado à instalação do equipamento deve ser bem ventilado.
- O equipamento só deve ser instalado ou reparado pela assistência técnica autorizada.
- O equipamento deve ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada. No caso de suportes, estes devem ser aptos a suportar o peso do equipamento. Usando os pés ajustáveis, nivele o equipamento.
- Não posicione a parte traseira do equipamento contra a parede do local, e sim a uma distância mínima de 100 mm da mesma.
- Para o bom funcionamento do Forno, a instalação deverá ser feita respeitando os espaços mínimos ao redor do equipamento, conforme mostra imagem a cima.

Conexão à rede elétrica

A ligação elétrica deve ser efetuada em conformidade com os requisitos das normas técnicas da ABNT NBR 5410.

Antes de realizar a conexão, verifique se a tensão e a frequência da rede correspondem aos valores indicados na etiqueta de dados do forno (Fig.4), posicionada na parte inferior do painel traseiro.



Cod.			V	☐ ~	
Mod.			Hz		
			kW	☐	
S. n°			kPa		
			Cod. PIN		

Figura 4 – Imagem ilustrativa

O forno deve estar permanentemente conectado à rede elétrica mediante um cabo de energia, com uma seção de fios condutores em base à carga máxima absorvida (*consulte dados técnicos*).

No caso de conexão direta à rede (sem tomada), é necessário instalar um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desconexão completa nas condições da categoria III de sobre tensão, de acordo com as regras de instalação.

É necessário dispor de específicos dispositivos diferenciais de proteção automáticos, de alta sensibilidade, que garantem proteção contra o contato direto e indireto das partes em tensão e das correntes falhas com a terra, de acordo com os padrões em vigor.

Este dispositivo deve ser instalado no sistema elétrico permanente do local de instalação e nas imediações do próprio equipamento para que os usuários possam acessá-lo facilmente.

Quanto às medidas da linha de alimentação, do interruptor principal e do cabo, consulte os dados mostrados na tabela de dados técnicos (*consulte dados técnicos*).

Conexão à rede hidráulica

Ligue a mangueira de fornecimento de água à conexão G 3/4" do forno, enroscando tampão do tubo (Fig.5). Insira um filtro mecânico especial e uma torneira de fechamento no circuito.

Para o funcionamento correto dos fornos, é necessária água potável de dureza máxima não superior a 3°F para evitar a formação de calcário nos tubos e no interior da câmara de cozimento.

Se necessário, instale um descalcificante apropriado a montante do circuito hidráulico. Conecte o equipamento ao abastecimento de água de maneira permanente. Não use um conjunto de juntas separáveis.

A pressão de abastecimento permitida é de no mínimo 150 kPa (1,5 bar), máxima de 400 kPa (4 bar).

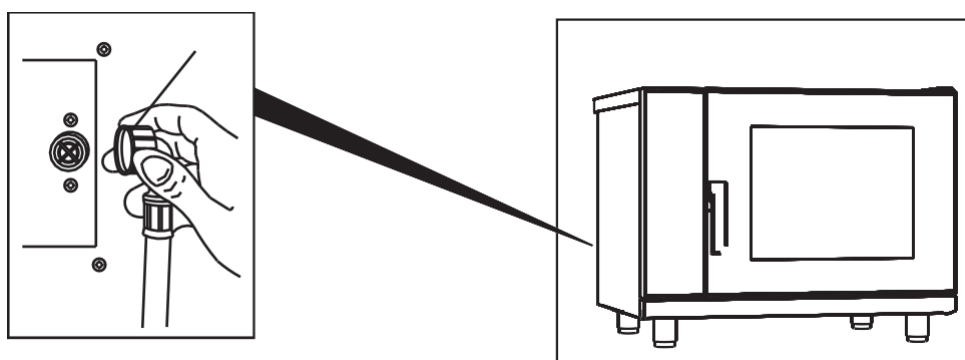


Figura 5 – Imagem ilustrativa

Chaminé

A chaminé superior da saída de vapor deve estar desobstruída, não é permitido cobri-la ou canalizá-la com outros tubos (Fig.6).

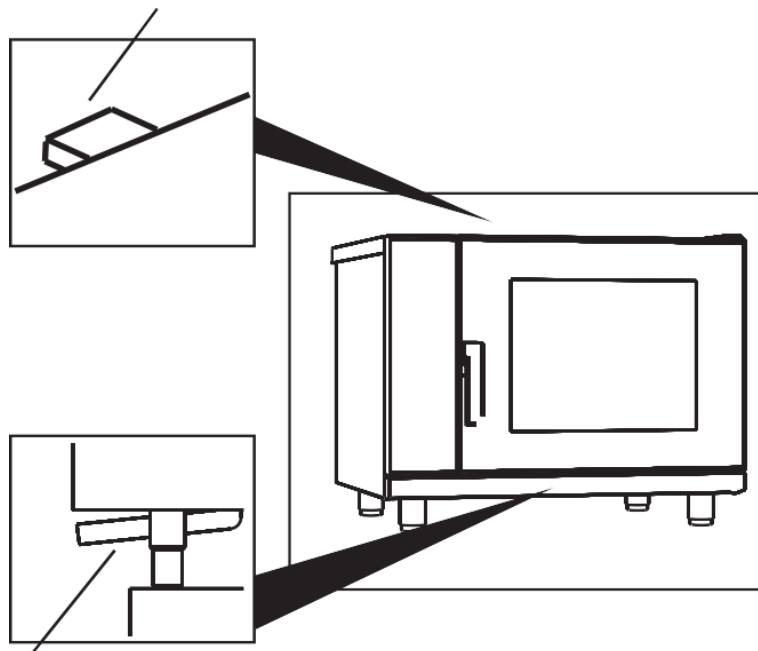


Figura 6 – Imagem ilustrativa

Saída de esgoto

A descarga de água inferior (Fig.6) do forno não deve ser canalizada. É necessário instalar um funil que garanta um fluxo livre com um tubo resistente a até 100 °C quando o sifão estiver aberto.

Instruções de uso

- O equipamento destina-se a uso profissional e deve ser usado por profissionais preparados.
- O forno deve ser usado exclusivamente para cozinhar alimentos, qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.
- A instalação e todas as operações de manutenção extraordinária devem ser realizadas exclusivamente por pessoal autorizado que possui os requisitos profissionais necessários.

- Recomenda-se averiguar o forno periodicamente. Para reparos, contate exclusivamente os Pontos de Assistência Técnica autorizados e solicite o uso de peças de reposição originais.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o interruptor principal e, caso existam, feche as válvulas de fornecimento de água e gás colocadas a montante do equipamento. Contate os Pontos de Assistência Técnica autorizados para a reparação. O usuário final deve executar somente a manutenção de rotina do forno, ou seja, verificar a eficiência geral do forno e realizar a limpeza diária.



- As partes marcadas com o seguinte símbolo atingem altas temperaturas. Tome cuidado e, se necessário, use luvas de proteção

- É proibido lavar a câmara de cozimento ou os vidros das portas com jatos de água fria quando estes ainda estiverem a uma temperatura superior a 70°C.
- O não cumprimento dessas obrigações resultará na exclusão de qualquer responsabilidade do fabricante.

Informações sobre produtos químicos recomendados pela Tramontina

Detergente:

1. Identificação do produto:

Nome do produto SUMA GRILL

Código do produto: BR002371

2. Utilizações identificadas relevantes da substância ou mistura e utilizações desaconselhadas:

Detergente desincrustante alcalino para remoção de gordura carbonizada.

3. Identificação do fornecedor

Diversey Brasil Indústria Química LTDA Rua Nossa Senhora do Socorro, 125

Socorro - São Paulo/SP – CEP:04764-020

Tel.: 0XX11 5681-1300 / Fax: 0XX11 5523-1923

Secante:

1. Identificação do produto:

Nome do produto SUMA RINSE 5

Código do produto: BR002356, BR002357

2. Utilizações identificadas relevantes da substância ou mistura e utilizações desaconselhadas:

Secante abrillantador para lavagem mecânica de louças.

3. Identificação do fornecedor

Diversey Brasil Indústria Química LTDA Rua Nossa Senhora do Socorro, 125

Socorro - São Paulo/SP – CEP:04764-020

Tel.: 0XX11 5681-1300 / Fax: 0XX11 5523-1923

Número do telefone de emergência:

SAC: 0800 77 999 12 e-mails: sac.br@sealedair.com

Centro Toxicológico: Tel (0XX11) 5012-5311 ou 0800 7713 733

Especificações do filtro

PROFINE LINHA OCRA

O PROFINE OCRA é o cartucho para o amaciamento total do HoReCa. Acrescente prestígio ao seu hotel e restaurante. Use Ocra com sua resina que reduz a dureza total da água. Remova as escalas radicalmente devido a depósitos de calcário.

Cartucho descartável PROFINE® OCRA para amolecimento (remoção da dureza total) da água graças à presença de uma forte resina gel catiônica, com um conjunto fixo de resíduos para aproximadamente 25%. Se o cartucho for usado em equipamentos relacionados ao setor de alimentos, este sistema deve atender aos requisitos da Diretiva da Comunidade Europeia 178/2002.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Quociente de vazão	1,5 l / min *
Capacidade	670 l *
Pressão no trabalho	Min. 2 - máx. 6 bar
Temperatura	Min. 4 máx. 30 ° C (40-86 ° F)

* Autonomias calculadas com uma dureza de entrada de água de 10 ° dKH e um by-pass de 25%.

As capacidades de troca podem variar dependendo da dureza da água que entra e das taxas de fluxo.

DIMENSÕES

DIÂMETRO	874 mm
ALTURA (sem cabeça)	269 mm
ALTURA (com a cabeça)	300 mm

<https://profinefilter.com/ocra/?lang=za>

TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

Acessórios opcionais

- () 67009/994 – Kit para dreno
- () 67211/900 – Mangueira flexível
- () 67904/997 – Kit para filtragem da água do forno
- () 67904/900 – Refil do filtro
- () 68711/896 – Suporte para forno 6 GN's com apoio de bandejas

Caso de dúvidas entre em contato com assistência técnica da Tramontina Farroupilha.

Fone: 54 3261.0000

E-mail: saccozinhas.far@tramontina.net

