

ventajas **advantages** *avantages*

TekTherm+



fases de cocción

Realice sus cocciones por fases de forma consecutiva. De esta manera puede cocinar lentamente el producto para darle al final un toque dorado al producto de forma automática.

cooking in stages

Cook in consecutive stages. The product should cook slowly to automatically give a golden end result.

phases de cuisson

Réalisez vos cuissons par phases de manière consécutive et automatique. De cette façon vous pouvez cuisiner le produit lentement pour le dorer à la fin.



cocinar con sonda

Gracias a la sonda corazón podemos controlar de forma precisa los puntos de cocción y de esta manera obtener siempre los mismos resultados.

cooking with a core probe

Thanks to the core probe it is possible to accurately control cooking points and to therefore always obtain the same results

cuisiner avec sonde

Grâce à la sonde à cœur nous pouvons contrôler de manière précise les points de cuisson, et de cette façon obtenir toujours les mêmes résultats.

delta T con predictive cooking

TekTherm+ combina efectivamente las cocciones Delta T con Predictive Cooking para lograr resultados asombrosos. Puede realizar ahora cocciones que miman los alimentos y resultan menos agresivos para la capa superficial de éstos, logrando una homogeneidad hasta ahora impensable en piezas de todos los tamaños. Además puede olvidarse de la inercia térmica del alimento, y a que gracias a esta tecnología ahora puede mantener el alimento en el horno sin sobrecocinarlo.

delta T with predictive cooking

TekTherm+ effectively combines Delta T cooking with Predictive Cooking to achieve amazing results. You can now pamper cooking foods in a less aggressive way to its surface layer, achieving homogeneity previously unthinkable in pieces of all sizes. You can also forget about the thermal inertia of the food, thanks to this technology now you can keep the food in the oven without overcooking.



delta T avec predictive cooking

TekTherm+ combine effectivement les cuissons en Delta T avec le Predictive Cooking pour arriver aux résultats surprenants. Vous pouvez maintenant faire des cuissons qui prennent soin des aliments et qui sont moins agressives pour leur couche superficielle, tout en ayant une homogénéité impensable jusqu'à aujourd'hui pour des morceaux de toutes les dimensions. De plus oubliez l'inertie thermique de l'aliment, puisque grâce à cette technologie, vous pouvez maintenir l'aliment dans le four sans le surcuisiner.

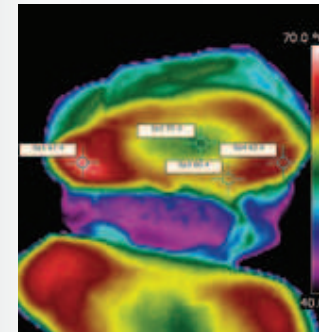


Imagen térmica de magret de pato. Cocción tradicional.

Thermal image of duck magret.

Traditional cooking.

Image thermique du magret de canard. Cuisson traditionnelle.

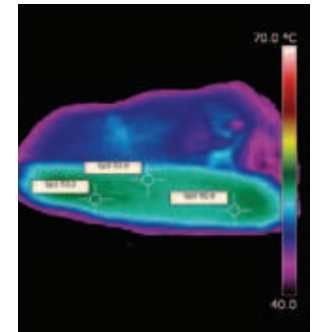


Imagen térmica de magret de pato. Cocción Predictive Cooking.

Thermal image of duck magret.

Predictive Cooking

Image thermique du magret de canard. Cuisson traditionnelle

aplicaciones applications applications

TekTherm+

ASADOS ROASTED RÔTIS

En cuestión de minutos, con **TekTherm+** obtendrá unos asados perfectos y homogéneos.

With TekTherm+ you get a perfect and homogeneous roasted in a few minutes.

Avec le TekTherm+ vous obtenez, en quelques minutes, des rôtis parfaits et homogènes.



BOLLERÍA/PAN/PASTELERÍA PASTRIES/BREAD/BAKERY VIENNOISERIE/PAIN/PÂTISSERIE

La homogeneidad es sumamente importante a la hora de cocinar la bollería. Obtenga dorados perfectos y homogéneos con el cambio de sentido automático que incorpora **TekTherm+** a partir de 100°C.

Homogeneity is extremely important when cooking pastries. Get gold perfect and homogeneous

L'homogénéité est très importante au moment de faire de la viennoiserie. Obtenez un doré parfait et homogène.



PIZZA PIZZA PIZZA

Gracias a su potencia de cocción sus pizzas estarán listas en pocos minutos. Obtenga un pan crujiente y un gratinado homogéneo.

Thanks to the power of cooking your pizzas will be ready in a few minutes, get a grilled crusty bread and uniform.

Grâce à sa puissance de cuisson, vos pizzas seront prêtes en quelques minutes. Obtenez-les croustillantes et avec un gratiné homogène.



PESCADOS FISH POISSONS

Con **TekTherm+** obtenga resultados inigualables gracias al control de humedad, unos pescados jugosos sin pérdidas de líquidos apreciables.

With TekTherm+ you get unmatched results by controlling moisture, a juicy fish without appreciable loss of fluids.

Avec le TekTherm+ vous obtenez des résultats inégalables, grâce au contrôle de l'humidité. Des poissons juteux sans pertes de liquides remarquables.



VERDURAS VEGETABLES LÉGUMES

Produzca grandes cantidades de verduras con los mejores resultados organolépticos, los mejores colores y texturas inigualables gracias al control de humedad y a la homogeneidad de **TekTherm+**.

Produce large amounts of vegetables with the best results, the best colors and unmatched textures by controlling moisture and homogeneity with TekTherm+.

Produisez de grandes quantités de légumes avec les meilleurs résultats, les meilleures couleurs et des textures uniques, grâce au contrôle de l'humidité et à l'homogénéité du TekTherm+.



COCINA AL VACÍO VACUUM COOKING CUISINE SOUS-VIDE

Obtenga los mismos resultados que un termostato de inmersión gracias a TSC y con mucha más comodidad. Olvidese de todas las molestias ocasionadas por el agua.

Get the same results as an immersion thermostat by TSC and with far more comfort. Forget all the inconvenience caused by water.

Obtenez les mêmes résultats qu'un thermostat d'immersion grâce au TSC, et avec beaucoup plus de commodité. Oubliez tous les problèmes occasionnés par l'eau.



horno de precisión **precision ovens** four de précision

TekTherm+



TekTherm+ 6GN TekTherm+ 10 GN TekTherm+ 20 GN

Medidas/ Dimensions/Dimensions (mm)	936 x 798 x 842	936 x 798 x 1130	956 x 815 x 1757
Volumen/ Volume/Volume (m3)	1,21	1,58	2,26
Peso/ Weight/Poids (kg)	150	170	290
Voltaje/ Voltage/Alimentation (V/N/Hz)	400/3L+N/50	400/3L+N/50	400/3L+N/50
Potencia/ Power/Puissance (kW)	9,65	15,3	19,3
Capacidad/ Capacity/Capacité	6 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1
Distancia entre guías/ Distance between slots/Dist. entre glissières (mm)	72	72	63* (carro/trolley/chariot)
Control precisión/ Precision control/Contrôle précision	TSC	TSC	TSC

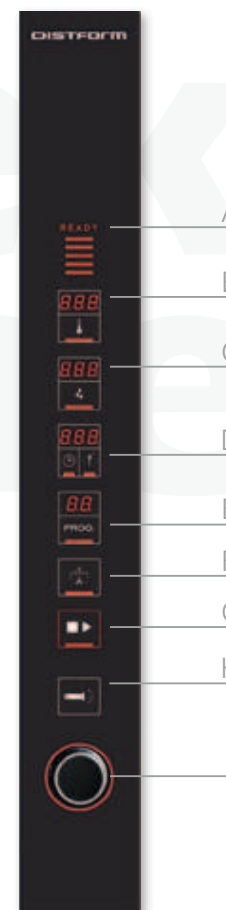
- _Cocción a convección de 30°C a 260°C
- _Cocción mixta convección y vapor de 30°C a 260°C
- _Control de humedad de 0% a 100 %
- _Panel de mandos cristal templado
- _Sonda corazón (multipunto)
- _Control fin de ciclo:
 - por tiempo
 - por sonda
 - en continuo
- _Tecnología de precisión TSC (de 30°C a 100°C)
- _Tecnología Predictive Cooking (cálculo inercia térmica del alimento)
- _Tecnología delta T Predictive Cooking
- _5 Fases de cocción
- _Memoria para almacenar 100 programas
- _Parada del ventilador al abrir la puerta
- _Cambio de giro del ventilador a altas temperaturas (a partir de 100°C)
- _Sistema de enfriamiento rápido de la cámara
- _Sistema de evacuación de vapor (chimenea)
- _Puerta de doble de cristal para alta temperatura
- _Conector USB para software HACCP TekManager
- _Sistema de lavado semiautomático
- _Iluminación de la cámara
- _Ducha de lavado (opcional)
- _Guías pasteleras (opcional)

- _ **Convection cooking at 30° C to 260° C**
- _ **Mixed convection and steam cooking from 30°C to 260°C**
- _ **Humidity control humidity from 0% to 100%**
- _ **Tempered glass control panel**
- _ **Heart probe (multipoint)**
- _ **End of cycle control:**
 - by time
 - by probe
 - continuous
- _ **TSC precision technology (from 30°C to 100°C)**
- _ **Predictive Technology Cooking (thermal inertia calculation for the food)**
- _ **Delta T technology Predictive Cooking**
- _ **5 Stages of cooking**
- _ **Memory that can store 100 programmes**
- _ **Stop the fan to open the door**
- _ **Change the rotation of the fan at high temperatures (above 100°C)**
- _ **Rapid chamber-cooling system**
- _ **Steam evacuation system (chimney)**
- _ **Double glass door for high temperatures**
- _ **USB connector for TekManager HACCP software**
- _ **Semi-automatic wash system**
- _ **Chamber Light**
- _ **Shower wash (optional)**
- _ **Pastry guides (optional)**

- _Cuisson à convection de 30° à 260°C
- _Cuisson mixte à convection et à vapeur de 30° à 260°C
- _Contrôle de l'humidité de 0% à 100%
- _Panneau de commande en verre trempé
- _Sonde coeur
- _Contrôle fin de cycle:
 - par temps
 - par sonde
 - en continu
- _Technologie de précision TSC (de 30°C à 100°C)
- _Technologie Predictive Cooking (calcul d'inertie thermique de l'aliment)
- _Technologie delta T Predictive Cooking
- _5 Phases de cuisson
- _Mémoire pour 100 programmes
- _Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- _Changement du sens de rotation du ventilateur à hautes températures (à partir de 100°C)
- _Système de refroidissement rapide de la chambre
- _Système d'évacuation de vapeur (cheminée)
- _Porte avec double vitrage pour haute température
- _Connecteur USB
- _Système de lavage semi-automatique
- _Éclairage de la chambre
- _Douchette de lavage (en option)
- _Glissières pâtisseries (en option)

panel de control **control panel** panneau de contrôle

TekTherm+



- A. Barra de estado de temperatura
Temperature status bar
Barre d'état de température
- B. Temperatura / Delta T (Predictive Cooking)
Temperature / Delta T (Predictive Cooking)
Température / Delta T (Predictive Cooking)
- C. Humedad
Humidity
Humidité
- D. Tiempo / Sonda
Time / Probe
Temps / Sonde
- E. Programa / Fases
Programme / Phases
Programme / Phases
- F. Chimenea
Chimney
Cheminée
- G. Start / Stop
Start / Stop
Marche / Arrêt
- H. Luz interior cámara
Light inside chamber
Lumière intérieure de la chambre
- I. Regulación ± (On/Off)
Regulation ± (On/Off)
Regulation ± (Allumer/Éteindre)

accesorios

- .Mesa TekTherm+
- .Carro 20 GN 1/1
- .Carro de platos Ø 270 / Ø 320
- .Funda térmica para carro 20 GN 1/1 y platos.
- .Ducha
- .Guías pasteleras 6 GN y 10 GN
- .Parrilla GN 1/1
- .Filtro Brita (6 y 10 GN)
- .Filtro Brita (20 GN)
- .Cartucho filtro recambio (6 y 10 GN)
- .Cartucho filtro recambio (20 GN)
- .Kit Brita de conexión
- .USB con software Tekmanager

accessories

- .**TekTherm+ table**
- .**Ø 270 / Ø 320 plate trolley**
- .**Thermal cover for trolleys 20 GN 1/1 and plates.**
- .**Shower**
- .**6 GN and 10 GN Confectionery guides**
- .**GN 1/1 grill**
- .**Brita Filter (6 y 10 GN)**
- .**Replacement filter cartridge (6 Y 10 GN)**
- .**Brita Filter (20 GN)**
- .**Replacement filter cartridge (20GN)**
- .**Brita connection kit**
- .**USB with Tekmanager software**

accessoires

- .Table TekTherm+
- .Chariot 20 GN 1/1
- .Chariot d'assiettes Ø 270 / Ø 320
- .Housse thermique pour chariot 20 GN 1/1 et assiettes
- .Douchette
- .Glissières pâtisserie pour 6 GN et 10 GN
- .Grille GN 1/1
- .Adoussieur Brita (6 et 10 GN)
- .Cartouche adoussieur recharge (6 et 10 GN)
- .Cartouche adoussieur recharge (20 GN)
- .Kit Brita de connection
- .USB avec software Tekmanager