

ventajas **advantages** *avantages*

TekThermcompact



predictive cooking

Con esta patente se asegura la temperatura deseada al corazón del alimento, evitando que esta continúe subiendo por el efecto de la inercia térmica del producto. De esta forma puede mantener el alimento en el horno indefinidamente sin sobrecocinarlo.

Con la unión de las patentes TSC y Predictive Cooking se obtiene además una cocción totalmente uniforme en el alimento tanto en la zona exterior como en el interior.

predictive cooking

This patented solution ensures the desired temperature at the centre of the product being cooked, making sure that temperature does not continue to rise due to the thermal inertia of the food. In this way, it is possible to keep food in the oven almost indefinitely without it overcooking.

With the union of the TSC and Predictive Cooking patents it is obtained a totally uniform cooked food both outside and inside.

predictive cooking

Avec ce brevet vous vous assurez la température désirée à cœur, évitant que celle-ci continue d'augmenter par l'effet de l'inertie thermique de l'aliment, tout en pouvant le maintenir dans le four indéfiniment sans faire une surcuisson.

Avec l'union des brevets TSC et Predictive Cooking on obtient de plus une cuisson totalement uniforme de l'aliment, tant sur la zone extérieure comme dans l'intérieur.

“Elimine los temporizadores de su cocina”

Olvídense de los relojes encima de sus mesas de trabajo, ahora **TekTherm Compact** incorpora la tecnología **MTC** (Multi Time Control) para el control por tiempo de cada nivel de la cámara de cocción independientemente.

“Remove your kitchen timers”

Forget clocks above their desks, TekTherm Compact now incorporates MTC (Multi Time Control) technology to control separately each level of the cooking chamber.

*“Éliminez les temporisateurs de votre cuisine”
Oubliez les chronomètres situés sur vos tables, maintenant TekTherm Compact incorpore la technologie **MTC** (Multi Time Control) pour le contrôle par temps de chaque niveau de la chambre de cuisson indépendamment.*

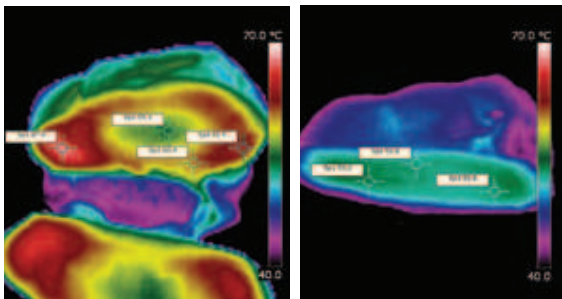


Imagen térmica de magret de pato. Cocción tradicional.

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.



¡Ahorre hasta un 76% más!

La tecnología más eficiente para cocciones largas

Con **TekTherm Compact** ahorre hasta un 76% de dinero en las cocciones de larga duración. Ahora las cocciones nocturnas resultan más económicas que cualquier otro tipo de cocción, gracias a la tecnología de precisión TSC que cada segundo gestiona la energía necesaria para mantener la cámara de cocción estable ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ de precisión).

¡Save up to 76% more!

The most efficient technology for long cooking

With **Compact TekTherm** save up to 76% of money in the long-term cooking, night firings are now as cheap as any other type of cooking thanks to the technology of precision TSC every second manages the energy needed to keep the cooking stable ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ accuracy).

¡Économisez jusqu'à un 76% de plus!

La technologie la plus efficace pour de longues cuissons

Avec **TekTherm Compact** vous pouvez économiser jusqu'à 76% de l'argent des longues cuissons. Maintenant les cuissons nocturnes sont plus économiques que les autres cuissons, grâce à la technologie de précision TSC qui gère l'énergie nécessaire pour maintenir la chambre de cuisson stable ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ de précision).

	TekTherm Compact	Termostato de inmersión Immersion thermostat <i>Thermostat à immersion</i>
Consumo energético diario (65°C 12 h. de cocción) Daily energy consume (65°C 12 h. de cooking) <i>Consommation de l'énergie quotidienne (65°C 12 h. cuisson)</i>	1,76 kWh	7,28 kWh
Consumo energético anual (65°C 12 h. de cocción) Annual energy cosume (65°C 12 h. de cooking) <i>Consommation annuel en énergie (65°C 12 h. cuisson)</i>	387,2 kWh	1.601,6 kWh

“Gane espacio en su cocina”

Poder apilar los hornos es vital a la hora de optimizar el espacio en la cocina y de esta manera poder tener varias cámaras con diferentes parámetros de cocción, además el hecho de que sea monofásico es algo que simplifica su instalación.

“Win space in your kitchen”

Power stack the ovens is vital when optimizing space in the kitchen and in this way to have multiple cameras with different cooking parameters, besides the fact that it is single phase is something that simplifies installation.

“Gagner de l'espace dans votre cuisine”

Pouvoir empiler les fours dans des espaces réduits est vital au moment d'optimiser l'espace. De cette manière, vous pouvez avoir plusieurs chambres de cuisson avec différents paramètres, de plus, le fait qu'il soit monophasé simplifie son installation.



TekThermCompact

COCINA AL VACÍO VACUUM COOKING CUISINE SOUS-VIDE

Obtenga los mismos resultados que un termostato de inmersión gracias a TSC, pero con mucha más comodidad y olvídense 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.

“No se quede sólo con la cocina al vacío”



COCINA A BAJA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE COOKING CUISINE À BASSE TEMPÉRATURE

Cocine a bajas temperaturas con o sin bolsa de vacío y obtenga cociones homogéneas y con un 25% menos de mermas.

Cook at low temperatures without vacuum bag and get homogeneous cooking and with 25% less waste.

Cuisinez à basse température avec ou sans pochete sous-vide et obtenez des cuissons homogènes avec un 25% de freintes en moins.



DESHIDRATACIÓN DEHYDRATION DÉSHYDRATATION

Un producto sumamente versátil gracias a la posibilidad de trabajar sin vapor y extraer la humedad de la cámara para las deshidrataciones.

Product extremely versatile thanks to the possibility of working without removing moisture from the chamber for dehydrations.

Un produit très polyvalent, grâce à la possibilité de travailler sans vapeur et la possibilité d'extraire l'humidité de la chambre pour les déshydratations.



VAPORERA STEAMER CUISSON À LA VAPEUR

Gracias a su tecnología de generación de vapor y a la precisión a bajas temperaturas obtenga los mejores resultados en mariscos.

Thanks to its steam generation technology and precision at low temperatures to obtain the best results in seafood.

Grâce à sa technologie pour générer de la vapeur et à sa précision à basse température, obtenez les meilleurs résultats en fruits de mer.



“Do not be left alone with your sous-vide cooking”

PASTEURIZACIÓN PASTEURISATION PASTEURISATION

La seguridad es importante, con la pasteurización reduzca los riesgos de contaminación y alargue la caducidad del producto hasta un 120%.

Safety is important; with pasteurization we reduce risks of contamination and extend the shelf life up to 120%.

La sécurité est très importante, avec la pasteurisation vous réduisez les risques de contamination et vous allongez la date de péremption du produit jusqu'à un 120%.



FERMENTACIÓN FERMENTATION FERMENTATION

Una técnica ancestral que con TekTherm Compact podrá reproducir con suma precisión y resultados controlados.

An ancient technique that you can use with great precision and controlled results, with TekTherm compact.

Une technique qui vient de nos ancêtres et laquelle vous pouvez reproduire, avec le TekTherm Compact tout en ayant la précision et les résultats contrôlés.



REGENERACIÓN REGENERATION RÉGÉNÉRATION

Esta técnica requiere de una gran precisión térmica para evitar que el alimento se pase de cocción. Con TekTherm Compact obtendrá resultados sorprendentes gracias a su precisión TSC y su control de humedad.

This technique requires great thermal precision in order to prevent the food from being overcooked. With the TekTherm Compact you will achieve amazing results thanks to the TSC precision and humidity control.

Cette technique a besoin d'une grande précision thermique pour éviter que les aliments surpassent leur point de cuisson. Avec TekTherm Compact vous obtenez des résultats surprenants grâce à sa précision TSC et à son contrôle d'humidité.



MANTENIMIENTO HOLDING MAINTIENT

Es de vital importancia tener un control preciso de la temperatura y de la humedad para no resacar el alimento modificando sus propiedades. Mantenga su alimento a punto sin notar ninguna diferencia.

It is vitally important to have precise control over the temperature and humidity in order to prevent the food from becoming too dry and modifying its properties. Cook your food to the limit but without any noticeable differences.

Il est très important d'avoir un contrôle précis de la température et de l'humidité pour éviter dessécher l'aliment modifiant ainsi toutes ses propriétés alimentaires. Maintenez votre aliment à point sans apprécier aucune différence.



TekThermCompact



TekTherm Compact TTHC0323

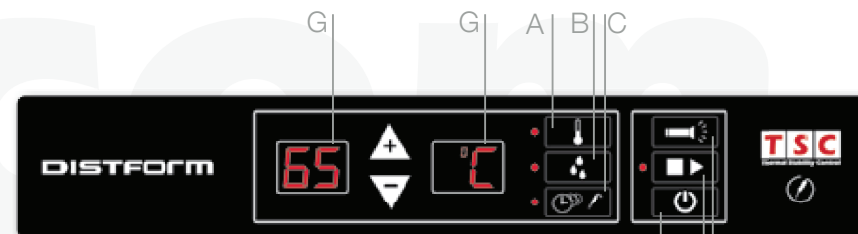
dimensiones/ dimensions/dimensions (mm)	577 x 550 x 667
volumen/ volume/volume (m3)	0,34
peso/ weight/poids (kg)	50
capacidad GN/ capacity GN/capacité GN	3 GN 2/3
prof. max. cubeta/ max. bucket depth / prof. max. bac (mm)	65
potencia/ power/puissance (kW)	3,1
tensión/ tension/tension (V)	230 V : 50 Hz
temp. de trabajo/ operating temp./temp. de travail (°C)	30 - 100
sonda sous-vide/ sous-vide probe/sonde sous-vide (Ø1,6 mm)	NO
estabilidad de cámara/ camera stability/stabilité en chambre (°C)	±0,20
homogeneidad/ homogeneity/homogénéité (°C)	0,6



TekTherm Compact TTHCS323

dimensiones/ dimensions/dimensions (mm)	577 x 550 x 667
volumen/ volume/volume (m3)	0,34
peso/ weight/poids (kg)	50
capacidad GN/ capacity GN/capacité GN	3 GN 2/3
prof. max. cubeta/ max. bucket depth / prof. max. bac (mm)	65
potencia/ power/puissance (kW)	3,1
tensión/ tension/tension (V)	230 V : 50 Hz
temp. de trabajo/ operating temp./temp. de travail (°C)	30 - 100
sonda sous vide/ sous-vide probe/sonde sous-vide (Ø1,6 mm)	SI / YES / OUI
estabilidad de cámara/ camera stability/stabilité en chambre (°C)	±0,20
homogeneidad/ homogeneity/homogénéité (°C)	0,6

TekThermCompact



- A. Control de temperatura.
Temperature control.
Contrôle de la température.
- B. Control de humedad.
Humidity control.
Contrôle de l'humidité.
- C. Multi Time Control / Sonda sous vide/Predictive Cooking *TTHCS323
Multi-Time Control / Sous-vide probe/ Predictive cooking *TTHCS323
Multi Time Control / Sonde sous-vide/ Predictive Cooking *TTHCS323
- D. Encender / Apagar.
On/Off.
Allumer / Éteindre.
- E. Empezar / Para cocción.
Start / Stop cooking.
Commencer / Arrêter la cuisson.
- F. Luz de cámara.
Chamber light.
Lumière de la chambre.
- G. Indicadores multifunción.
Multifunction indicators.
Indicateurs multifonctions.

_Cocción a convección de 30°C a 100°C
_Cocción mixta convección y vapor de 30°C a 100°C
_Control de humedad de 0% a 100 %
_Sonda sous-vide de Ø 1,6 mm de serie en modelo TTHCS323
_Control fin de ciclo:
por tiempo
por sonda
en continuo
_Tecnología Multi Time Control (control por tiempo independiente en cada nivel GN)
_Tecnología de precisión TSC (de 30°C a 100°C)
_Tecnología Predictive Cooking (cálculo inercia térmica del alimento)
_Parada del ventilador al abrir la puerta
_Doble puerta de cristal
_Iluminación led de la cámara de cocción en puerta
_Guías extraíbles

_Convection cooking at 30°C to 100°C
_Mixed convection and steam cooking from 30°C a 100°C
_Humidity control from 0% to 100%
_Serial sous-vide probe of Ø 1,6 mm TTHCS323 model
_End of cycle control:
by time
by probe
continuous
_Technology Multi Time Control (time control independently at each level GN)
_Precision technology TSC (from 30°C to 100°C)
_Predictive Cooking technology (thermal inertia food calculation)
_Stop the fan to open the door
_Double glass door for high temperatures
_Led lighting in the cooking chamber door
_Removable guides

_Cuisson à convection de 30°C a 100°C
_Cuisson mixte à convection et à vapeur 30°C à 100°C
_Contrôle de l'humidité de 0% à 100 %
_Sonde sous-vide de Ø 1,6 mm en série pour le modèle TTHCS323
_Contrôle fin de cycle:
par temps
par sonde
en continu
_Technologie Multi Time Control (contrôle par temps indépendant à chaque niveau GN)
_Technologie de précision TSC (de 30°C à 100°C)
_Technologie Predictive Cooking (calcul de l'inertie thermique de l'aliment)
_Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
_Double porte vitrée
_Illumination led de la chambre de cuisson sur la porte
_Glissières extractibles

● accesorios

.Kit apilado
.Cubetas Gastronorm acero inox.:
GN 2/3 prof. 65 mm
GN 2/3 prof. 40 mm
GN 2/3 prof. 20 mm
.Cubetas Gastronorm acero inox. perforada:
GN 2/3 prof. 65 mm
GN 2/3 prof. 40 mm
GN 2/3 prof. 20 mm
.Parrilla Gastronorm inox. GN 2/3

● accessories

.Stacking kit.
.Gastronorm stainless steel bowl:
GN 2/3 prof. 65 mm
GN 2/3 prof. 40 mm
GN 2/3 prof. 20 mm
.Gastronorm perforated stainless steel bowl.:
GN 2/3 prof. 65 mm
GN 2/3 prof. 40 mm
GN 2/3 prof. 20 mm
.Parrilla Gastronorm inox. GN 2/3

● accessories

.Kit d'empilage
.Bac gastronorm acier inox.:
GN 2/3 prof. 65 mm
GN 2/3 prof. 40 mm
GN 2/3 prof. 20 mm
.Bac gastronorm acier inox. perforé:
GN 2/3 prof. 65 mm
GN 2/3 prof. 40 mm
GN 2/3 prof. 20 mm
.Grille gastronorm inox. GN 2/3