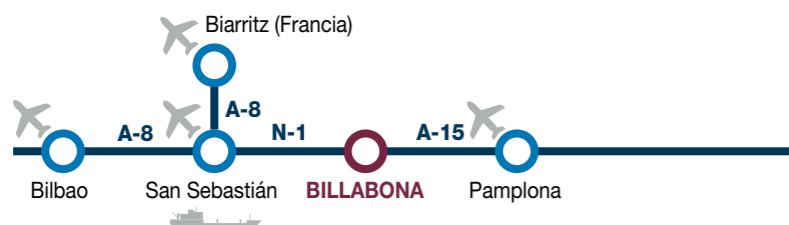




**EQUIPOS DE PANIFICACIÓN S.COOP.**  
 B.º Elbarrena, 26  
 E-20150 ZIZURKIL  
 (Gipuzkoa) Spain  
 P.O. Box 28  
 E-20150 BILLABONA  
 (Gipuzkoa) Spain  
 Tel.: +34 943 690 100  
 Fax: +34 943 692 276  
 e-mail: hornos@gashor.com  
[www.gashor.com](http://www.gashor.com)

BARCELONA  
 MADRID  
 SEVILLA  
 VALENCIA



herza lvc 21183056

**THERMODECK  
ELÉCTRICO**

**THERMODECK  
ELECTRIC**

**THERMODECK  
ÉLECTRIQUE**



La cocción de siempre hecha con tecnología de vanguardia.

*Traditional baking made with cutting-edge technology.*

La cuisson d'antan grace à la technologie d'avant-garde.





**Características generales**

- Calentamiento eléctrico, control independiente de temperatura en techo, suelo y boca.
- Pisos totalmente independientes.
- Energía: Electricidad, con economizador de potencia dando la posibilidad de trabajar al 100%, 80% o 60% de la potencia instalada.

**Construcción**

- Resistencias eléctricas cerámicas de baja carga y gran durabilidad.
- Masa refractaria, entre las resistencias, para uniformidad y acumulación de calor en la cocción.

**General characteristics**

- *Electric heating, independent control of temperature; ceiling-floor-front.*
- *Totally independent decks.*
- *Power: electricity, with power economizer. You can work at 100%, 80% or 60% of the total power.*

**Construction**

- *Long durability ceramic heating elements.*
- *Refractory mass between the heating elements to achieve uniformity and heat accumulation during baking.*

**Caracteristiques générales**

- Four électrique, réglage de température de voûte, sole et bouche, indépendents.
- Niveaux totalement indépendents.
- Energie électrique, Economiseur de puissance. Jusqu'a 60%.

**Construction**

- Resistances céramiques a durée de vie assurée.
- Materiel réfractaire intercalé entre les résistances a fin d'obtenir l'accumulation de chaleur de façon homogène pendant la cuisson.



Distribución uniforme del calor que asegura una cocción perfecta

*Uniform heat distribution that guarantees a perfect baking.*

La distribution uniforme de la chaleur garantit une parfaite qualité de cuisson.

	TC EC 416/77	TD EC 420/96	TD EC 424/115	TD EC 516/96	TD EC 520/120	TD EC 524/144	TD EE 416/115	TD EE 420/144	TD EE 424/173	TD EE 516/144	TD EE 520/180	TD EE 524/216
Longitud de solera (mm) Floor length (mm) Longueur de sole (mm)	1.600	2.000	2.400	1.600	2.000	2.400	1.600	2.000	2.400	1.600	2.000	2.400
Ancho de solera (mm) Floor width (mm) Largeur de sole (mm)	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800
Nº de bocas/piso Nº of mouths/deck Nombre de bouches/niveau	2x600	2x600	2x600	2x600	2x600	2x600	3x600	3x600	3x600	3x600	3x600	3x600
Longitud total (mm) Over length (mm) Longueur totale (mm)	2.655	3.055	3.455	2.655	3.055	3.455	2.655	3.055	3.455	2.655	3.055	3.455
Superficie de cocción (m²) Baking surface (m²) Surface de cuisson (m²)	7,7	9,6	11,5	9,6	12,0	14,4	11,5	14,4	17,3	14,4	18,0	21,6
Peso del horno (kg.) Oven weight (kg.) Poids du four (kg.)	2.800	3.200	3.600	3.200	3.700	4.200	3.600	4.100	4.600	4.100	4.700	5.300
Superficie total ocupada (m²) Total surface of the oven (m²) Surface au sol (m²)	4,5	5,2	5,9	4,5	5,2	5,9	6,1	7,0	8,0	6,1	7,0	8,0
Potencia eléctrica total instalada (kw) Total installed power (kw) Puissance électrique installée (kw)	62	75	82	77	97	102	90	104	118	113	131	148
Potencia eléctrica con economizador (kw) Power with economizer (kw) Puissance électrique avec économiseur (kw)	32	37	42	40	47	52	46	53	60	57	66	75



Cargador semiautomático.

*Semiautomatic column loader.*

Enfourneur semi-automatique.



Resistencias cerámicas.  
*Ceramic heating elements.*  
Resistances Ceramiques.



Panel control analógico (opcional).  
*Analogue control panel (optional).*  
Tableau de commande analogique (sur demande).

	TC EC 416/77	TD EC 420/96	TD EC 424/115	TD EC 516/96	TD EC 520/120	TD EC 524/144	TD EE 416/115	TD EE 420/144	TD EE 424/173	TD EE 516/144	TD EE 520/180	TD EE 524/216
Nº Pisos Nº decks Nombre de niveaux	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5
Altura útil cámara de cocción (mm) Usable height of baking chamber (mm) Hauteur utile de la chambre de cuisson (mm)	215	215	215	145/185	145/185	145/185	215	215	215	145/185	145/185	145/185