

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

BARCELONA
MADRID
SEVILLA
VALENCIA

THERMODECK



Fuera de serie en su categoría.

Matchless within its category.

Pas courant dans son genre.



Características generales

- Ciclotérmico: gas o gasoleo.
- Solera de refractario.
- Fachada y exteriores totalmente en inoxidable.
- Control de temperatura absolutamente fiable.
- Vapor independiente en cada cámara.

Ventajas

- Ergonomía. (incluso con 5 pisos) Altura de utilización muy accesible. La solera más alta está tan solo a 166 cms. del suelo.
- Rentabilidad. La fabricación en serie le garantiza una relación óptima calidad-precio siempre a la altura de la reputación de GASHOR.
- Dimensiones mínimas. Ejemplo: Para 10 m² de superficie de cocción.
 - Anchura 1,52 m
 - Longitud 2,38 m

Generals characteristics

- *Cyclothermic system: gas or diesel.*
- *Refractory floor.*
- *Stainless steel front and sides.*
- *Absolutely reliable temperature control.*
- *Independent steam in each chamber.*

Advantages

- *Ergonomic. (even with 5 levels) Accesible height. Highest level at only 166 cms. from floor.*
- *Profitability. Mass-production guarantees an optimum quality/price ratio, in accordance with the reputation of GASHOR.*
- *Minimum sizes. Example: For 10 m² of baking surface.*
 - *Width 1,52 m*
 - *Length 2,38 m*

Caractéristiques générales

- Cyclothermique: gaz ou gasoil.
- Soles en réfractarie.
- Partie frontal et extérieurs en acier inox.
- Contrôle de la température tout à fait sûr.
- Vapeur indépendante dans chaque chambre.

Avantages

- Aisé et souple. (même avec 5 niveaux) Hauteur d'utilisation très accessible. La sole plus haute se trouve seulement à 166 cms. du plancher.
- Rentabilité. La fabrication en serie lui garantit un excellent rapport prix-qualité dans la continuité du renom GASHOR.
- Dimensions minimales. Exemple: Pour 10 m² de surface de cuisson.
 - Largeur 1,52 m
 - Longueur 2,38 m



Maniobra digital de última generación con display LCD gráfico. Programación avanzada de recetas y de encendido-apagado del horno.

Last generation digital panel with graphic LCD that allows an advanced recipe and start/stop programming.

Commande digitale de dernière génération avec display LCD graphique. Programmation avancée de recettes et de la fonction marche/arret.



	A 416/38	A 422/53	A 516/48	A 522/66	C 416/77	C 422/106	C 516/96	C 522/132	E 416/115	E 422/158	E 516/144	E 522/198
Número de pisos N° of decks N° de niveaux	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5
Longitud int. Inside length Longeur int. (mm.)	1600	2200	1600	2200	1600	2200	1600	2200	1600	2200	1600	2200
Superficie cocción Baking surface Surface cuisson (m ² .)	3,8	5,3	4,8	6,6	7,7	10,6	9,6	13,2	11,5	15,8	14,4	19,8
Ancho int. Inside width Largeur int. (mm.)	600	600	600	600	1200	1200	1200	1200	1800	1800	1800	1800
Altura cámara Chamber height Hauteur chambre (mm.)	215	215	145*	145*	215	215	145*	145*	215	215	145*	145*
Ancho horno Oven width Largeur du four (mm.)	990	990	990	990	1520	1520	1520	1520	2120	2120	2120	2120
Longitud horno Oven length Longeur du four (mm.)	2800	3400	2800	3400	2800	3400	2800	3400	2800	3400	2800	3400

* En estos modelos el 5º piso se suministra con una altura útil de 185 mm.
* In these models, the 5th floor has a usable height of 185 mm.
* Dans ces modèles, le 5ème est fourni avec une hauteur utile de 185 mm.

La sólida construcción de este horno garantizan su larga vida y una alta fiabilidad.

The solid construction of this oven guarantees a long life and high reliability.

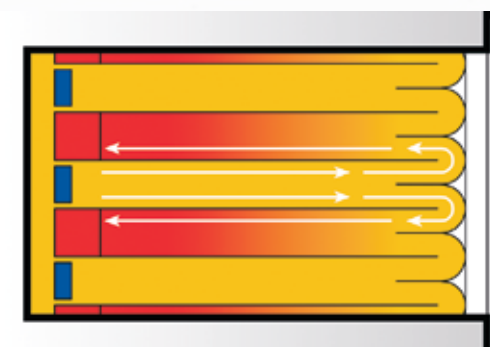
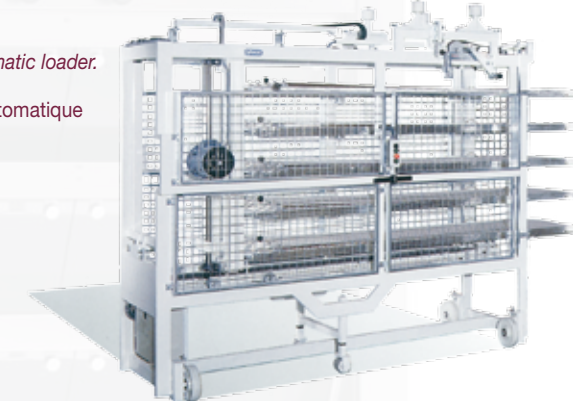
La construcción si solide de ce four lui garantit une longue durée et une grande fiabilité.



Cargador semiautomático.
Semiautomatic column loader.
Enfourneur semi-automatique.



Cargador automático múltiple.
Multiple Automatic loader.
Enfourneur automatique multiple.



Distribución uniforme del calor que asegura una cocción perfecta.

Uniform heat distribution that guarantees a perfect baking.

Distribution uniforme de la chaleur qui garantit une parfaite cuisson.