

### Horno de gas a tubos anulares con solera refractaria.

Horno de gas que realiza la cocción, bien sobre la solera refractaria directamente o en bandejas sobre estas mismas placas de material refractario; pudiendo cocer todo tipo de panes, pasteles, bollería en general e incluso asar. Dotado de un potente sistema de vapor independiente en cada una de sus cámaras. Puede utilizar diversos tipos de gas, e incluso se puede utilizar con bombonas de gas haciéndolo totalmente autónomo. Su consumo es bajo y la calidad de cocción viene asegurada al tratarse de un horno de tubos anulares en dimensiones más reducidas. Ambos modelos están equipados de serie con un soporte en acero inoxidable con ruedas para facilitar su traslado.

### Mini steam tube deck oven

Gas fired deck oven with refractory baking surface; is ideal for hearth baking but you can also bake in regular baking pans. This oven is perfect for all types of product such as breads, rolls, pies, pastries, pizza, etc. The oven comes with its own steam generating system which can work independently in each deck. The oven can be supplied for use with natural gas or propane gas. In either case the consumption of gas is minimal and the baking results are stunning. As standard both models are equipped with a stainless-steel support with wheels for easy displacement.

### Four à soles fixes au gaz

Four à soles pour cuisson directe sur matériau réfractaire ou sur plaques. Adapté à tous les types de produits: boulangerie, pâtisserie, traiteur. Système de chauffage par tubes annulaires de petites dimensions permettant une grande qualité de cuisson et une faible consommation d'énergie. Fourni avec un puissant système de buée indépendant sur chaque chambre de cuisson. Alimentation possible par tous types de gaz, y compris par du gaz en bouteille d'où sa facilité d'installation et sa grande autonomie. Les deux modèles sont équipés avec un support en acier inoxydable monté sur roulettes pour un déplacement facile.

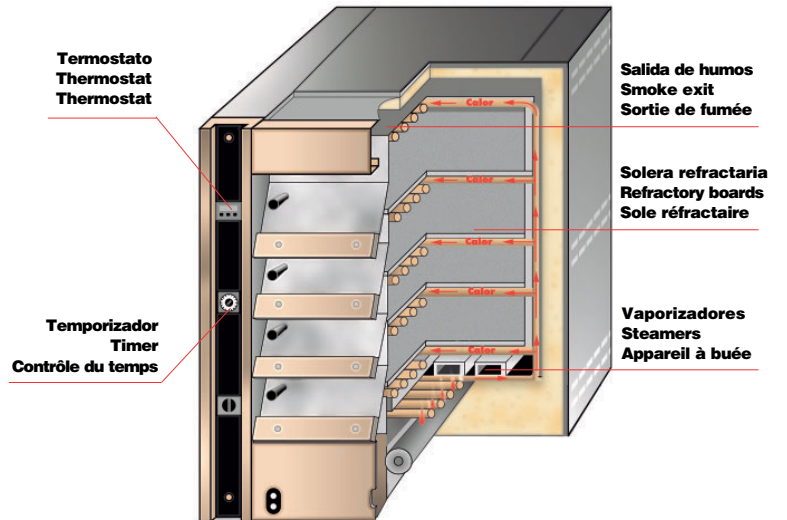
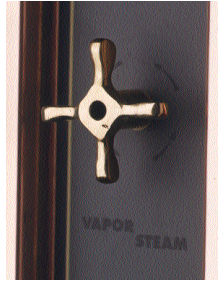


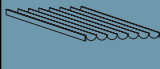
**Cámaras más altas para panes especiales (190 mm).**

**Higher decks for specialty breads (7.48").**

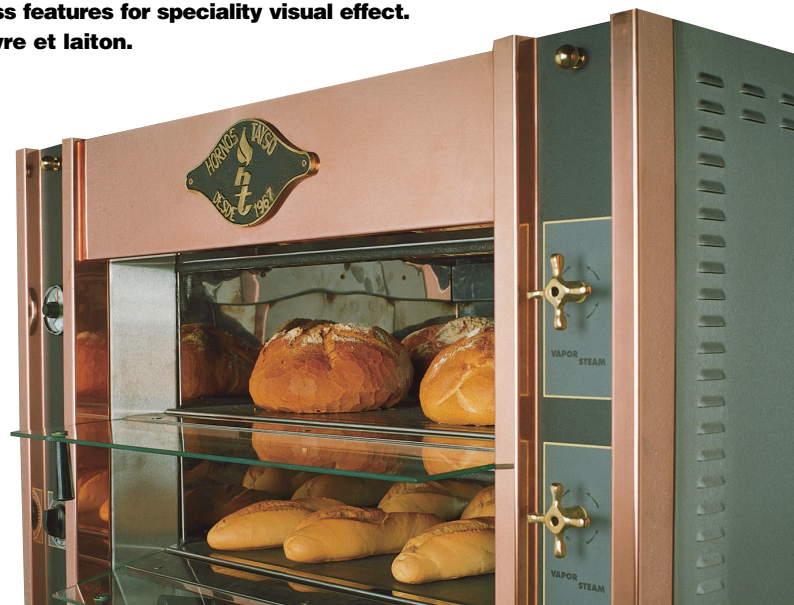
**Chambres plus hautes pour cuire des pains spéciaux (190 mm).**

**Vapor independiente por cámara.  
Independent steam generator on each deck.  
Buée indépendante sur chaque étage.**



Horno Oven Four		m <sup>2</sup> sqm	Peso Weight poids	Potencia calorífica Heating power Puissance calorifique
TG. 4	4 66X 46cm. 26" X 18"	1,21	350 Kg.	13.000 Kcal. 51.580 BTUs
TG. 8	8 66 X 46 cm. 26" X 18"	2,42	550 Kg.	26.000 Kcal. 103.000 BTUs

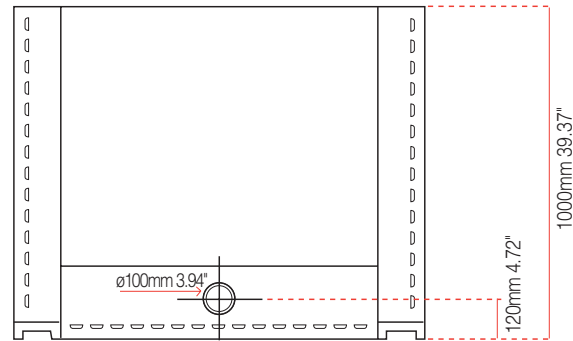
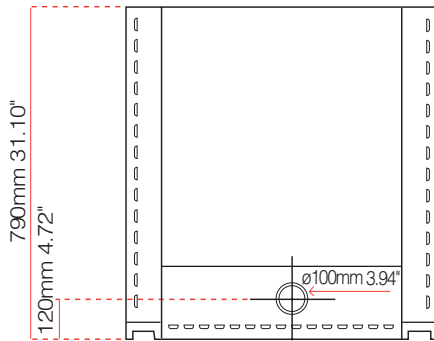
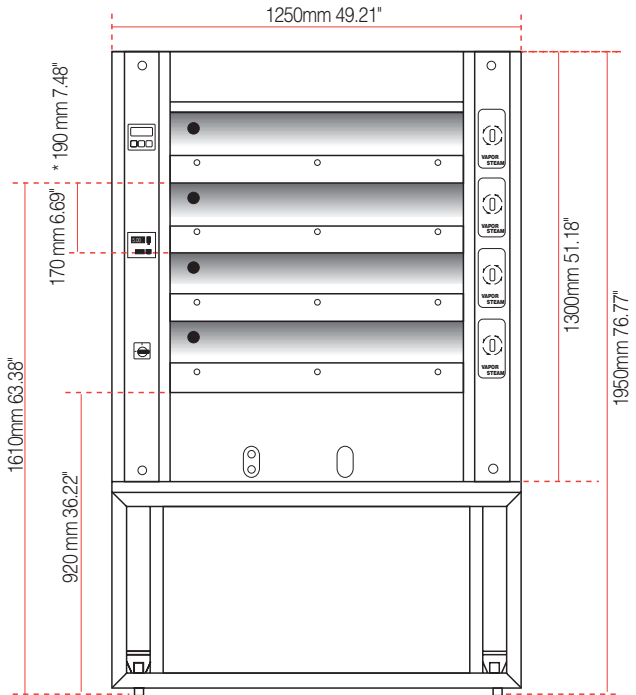
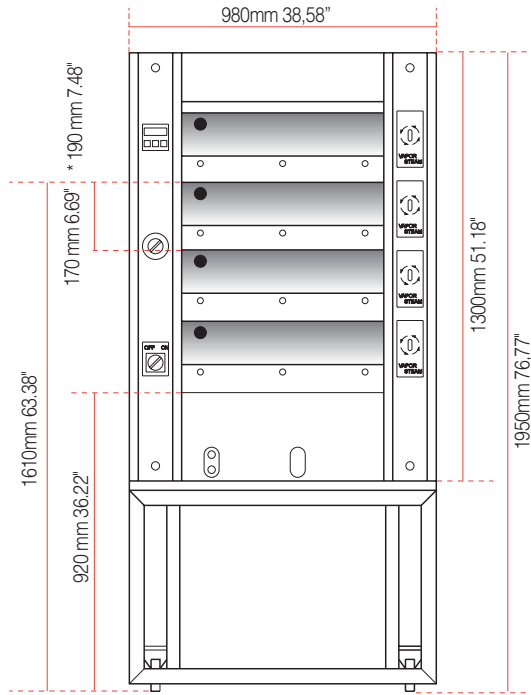
**Horno en cobre y elementos de latón.  
Oven with copper and brass features for speciality visual effect.  
Finition extérieure en cuivre et laiton.**



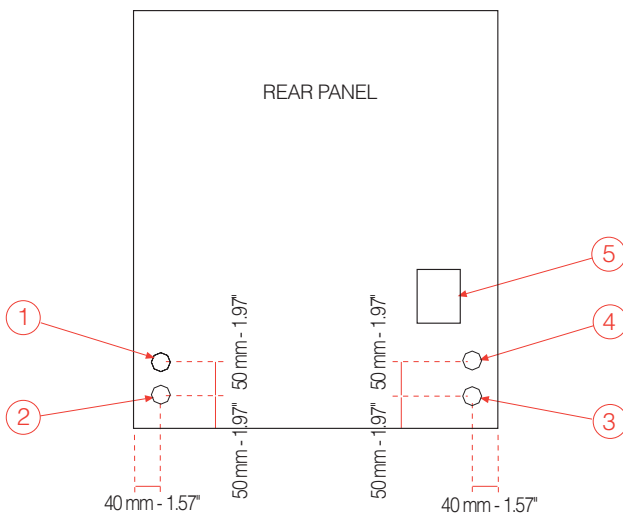
## TG-4

## TG-8

\* Interior Camara - Inside Chamber - Intérieur de chambre



### CONEXIONES TRASERA HORNO - CONNECTION OVEN BACK - RACCORDEMENT ARRIÈRE DU FOUR



- 1.- Toma de agua - Water pipe conection - Raccordement d'eau: 1/2"
- 2.- Desagüe vaporizadores - Drain of steam generator - Écoulement de vaporisateurs: 1/2"
- 3.- Conexión de gas - Gas pipe connection - Raccordement de gaz: 1/2"
- 4.- Conexión corriente monofásica - Single-phase connection point and earth - Prise électrique monophasé.
- 5.- Placa de características - Data plate - Plaque signalétique.

**HORNOS TAYSO, s.l.**

Horno de gas a tubos anulares  
Mini steam tube deck oven  
Four à soles fixes au gaz

**TG-4 / TG-8**



**HORNOS TAYSO**

