

Horno construido en su mayor parte en acero inoxidable. Efectúa la cocción mediante compactos anillos de tubos anulares sobre suelo refractario. Con vapor y desvaporización independiente por cámara. Estudiado para poder usar diversos combustibles (leña, gasoil, gas, etc.) y con una eficaz y sencilla tecnología, hace que este modelo por su bajo consumo y mínimo mantenimiento sea el horno más rentable del mercado.

El espacio interior libre de cámara es de 210 mm. siendo la entrada de 165 mm. Opcionalmente se puede tener la cámara inferior de una altura de 250 mm. (entrada de 205 mm.).

El quemador puede instalarse en el lado derecho o izquierdo del horno, siempre cerca del frontal. Para profundidades mayores de 225 cms., se recomienda la instalación del quemador en la parte frontal del horno.

La hornilla se construye con ladrillo refractario asegurando una larga duración y alto rendimiento a la vez que un bajo consumo. Igualmente permite calentar el horno con gas o gasoil, y mantener la temperatura de cocción usando leña.

Is a new model of oven manufactured mainly in stainless steel, in which cooking is achieved by means of rings annular tube, above refractory base, with independent steam chambers. Designed to be able to work with various fuels (firewood, gas-oil, gas etc.) and with an efficient and simple technology makes WIMTER, with its low consumption and minimum maintenance, to be most profitable oven the market.

The internal height of the standard deck is 8,2" (210 mm). The height by the door is 6,4" (165 mm). As an option, we can supply an extra high bottom deck with 9,8" (250 mm) internal height and 8" (205 mm) door height.

Burner can be installed either, right or left hand side, according to customer's needs but always by the front. However, on ovens with a total length of more than 88,6" (225 mm), we recommend the burner location to be in the front rather than on the side.

The fire-box made with refractory bricks assures a long life and high performance with a low consumption. It also allows to heat the oven up using gas or diesel and keep the baking temperature up firing wood.

Est un nouveau modèle de four à sole réfractaire construit en grande partie en acier inoxydable, dont la cuisson est assurée par des anneaux compacts de tubes annulaires avec vapeur indépendante sur chaque chambre de cuisson. Il a été étudié pour utiliser divers combustibles (bois, mazout, gaz) et sa technologie simple et efficace fait du WIMTER un des fours les plus rentables du marché par sa faible consommation et son entretien minime.

La hauteur intérieure de la chambre de cuisson est de 210 mm, tandis que le passage de porte est de 165 mm. En option, et pour l'étage inférieure seulement, une hauteur utile de 250 mm avec un passage de porte de 205 mm, est disponible.

Le foyer peut être installé à droit ou à gauche, toujours à proximité de la façade mais, dans le cas de profondeurs supérieures à 225 cm, nous recommandons d'installer le brûleur à l'avant du four et non dans le foyer sur le côté.

Construit en briques réfractaires à longue durée de vie, le foyer assure un rendement de haut niveau et une faible consommation d'énergie. Associé à un brûleur au gaz ou au mazout, il permet également de chauffer le four jusqu'à la température de cuisson et de la maintenir avec du bois.



Con vapor independiente por cámara.
With independent steam chambers.
Avec vapeur indépendante sur chaque chambre de cuisson.



CARGADORES AEREOS DE COLUMNA

Fabricados en cuatro versiones distintas: semi-automático, automático, super-automático y robotizado. Cualquiera de estos modelos seguirían funcionando de forma manual en caso de un corte de energía eléctrica.

COLUMN AIR-LOADER

Manufactured in 4 different types, semi-automatic, automatic, super-automatic and robotized. All these models can work in manual position in case of electric power failure.

ENFOURNEUR À COLONNE

Fabriqués en quatre versions différentes: semi-automatique, automatique, super-automatique et robotisée. Tous les modèles continuent à travailler en position manuelle en cas de panne électrique.

ARMARIO DE FERMEN-TACION Y CARGA

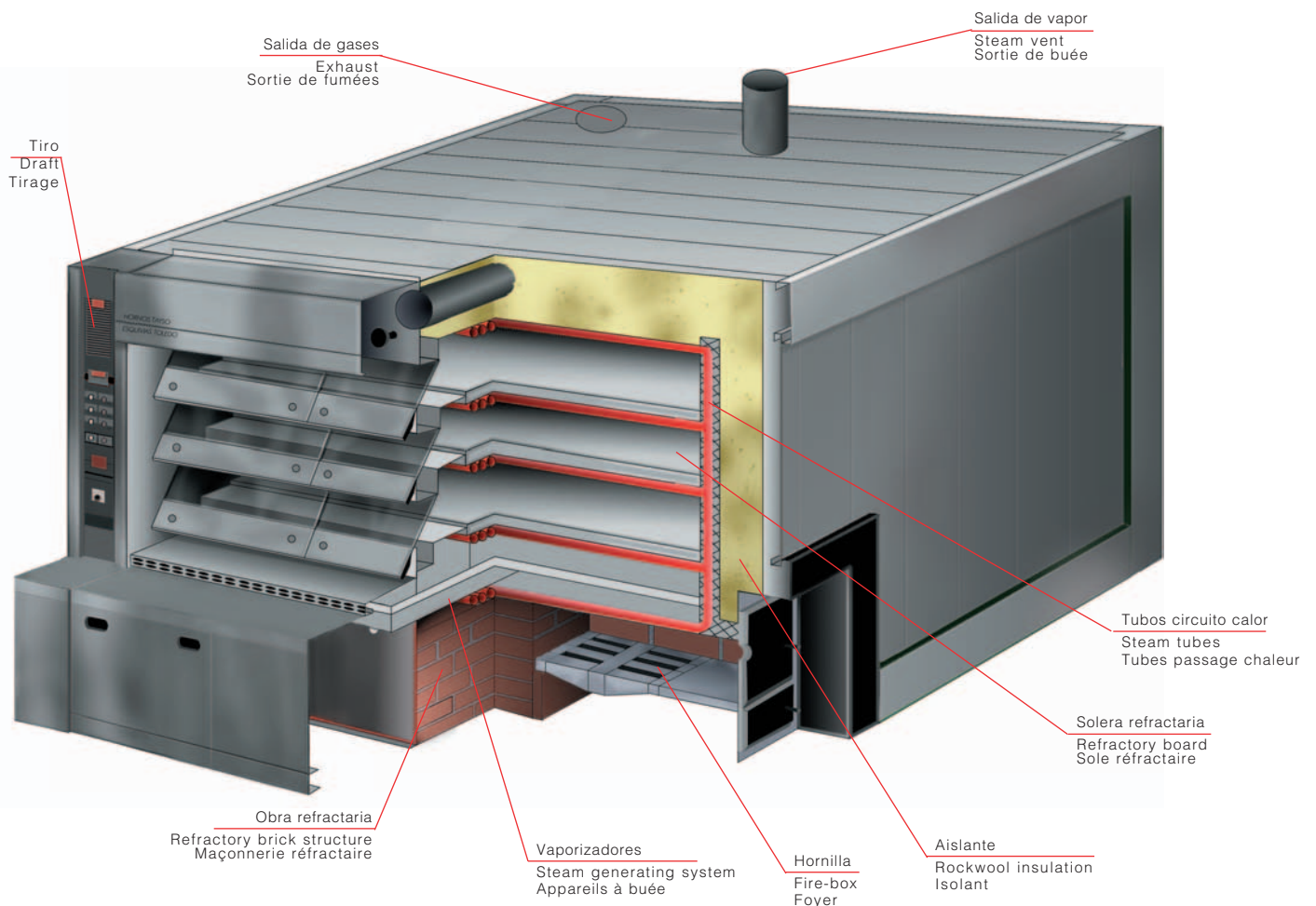
Especialmente diseñado para cargadores aéreos automáticos, el tapiz recoge automáticamente el pan en masa del armario donde se ha fermentado. En esta misma fotografía, se aprecian los mandos de vaporización del horno que actúan individualmente por cámara.

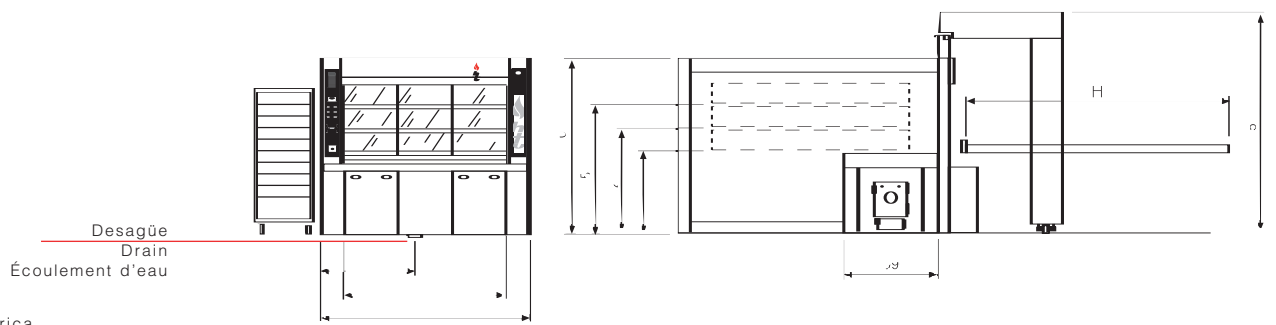
FERMENTATION AND LOAD-CUPBOARD

Specially designed for automatic air-loader. The upholstered board collects automatically the dough from the cupboard where it have been fermented. This same picture shows the oven steam controls which performance individually in each chamber.

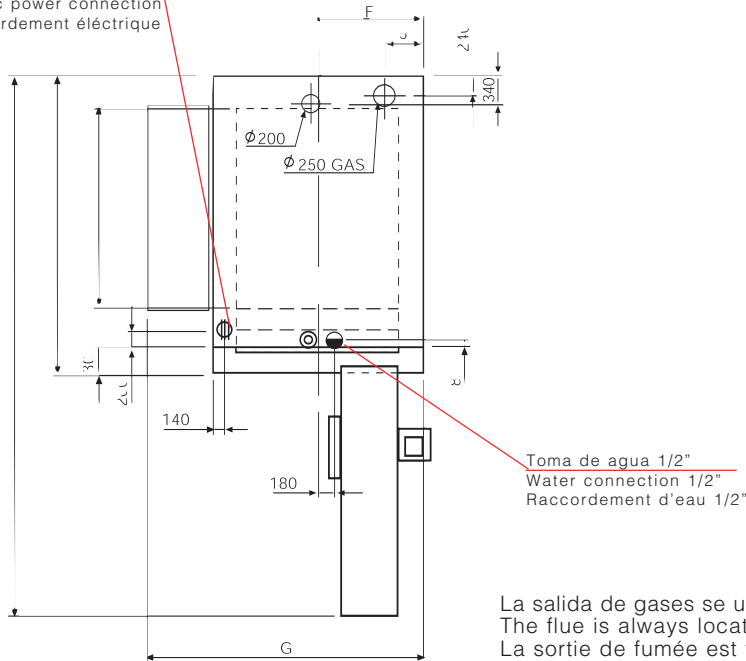
ARMOIRE DE FERMENTA-TION ET CHARGEMENT

Spécialement dessinées pour enfourneur aériens automatisés. Le tapis ramasse d'une façon automatique le pâte dans l'armoire où elle a été fermentée. Sur cette même photographie nous pouvons observer les commandes de buée du four qui travaillent individuellement sur chaque chambre.





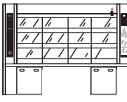


Toma eléctrica
Electric power connection
Raccordement électrique



- * Con cargador manual "de tijera" la cota "C" se reduce en 25 cm.
- * With manual loader the "C" measures 25 cm. (9,8") less.
- * Avec enfourneur manuel la mesure "C" se reduce en 25 cm.

La salida de gases se ubica en el lado opuesto a la hornilla.
The flue is always located at the opposite side of the fire-box location.
La sortie de fumée est toujours située à l'arrière du four du côté opposé au foyer.

TIPO	MODELO	m ²	A	B	C	D	E	F	G	H	I	POTENCIA KCAL/H	PESO (Kg.)	
													TRANSP.	INST.
2 PUERTAS POR CAMARA 	WIMTER 6/150	6,50	1,50	2,65	4,90	1,40	1,94	0,97	2,77	2,35	1,40	52.000	3.400	5.000
	WIMTER 6/175	7,35	1,75	2,90	5,40	1,40	1,94	0,97	2,77	2,60	1,40	60.000	3.900	5.600
	WIMTER 6/200	8,40	2,00	3,15	5,90	1,40	1,94	0,97	2,77	2,85	1,40	68.000	4.400	6.400
	WIMTER 6/225	9,45	2,25	3,40	6,40	1,40	1,94	0,97	2,77	3,10	1,40	70.000	5.000	7.200
	WIMTER 6/250	10,50	2,50	3,65	6,90	1,40	1,94	0,97	2,77	3,35	1,40	78.800	5.500	8.000
	WIMTER 6/275	11,55	2,75	3,90	7,40	1,40	1,94	0,97	2,77	3,60	1,40	100.000	6.000	8.800
3 PUERTAS POR CAMARA 	WIMTER 9/150	9,5	1,50	2,65	4,90	2,10	2,64	1,22	3,47	2,35	1,47	78.300	4.950	7.300
	WIMTER 9/175	11	1,75	2,90	5,40	2,10	2,64	1,22	3,47	2,60	1,47	95.000	5.800	8.400
	WIMTER 9/200	12,54	2,00	3,15	5,90	2,10	2,64	1,22	3,47	2,85	1,47	105.000	6.550	9.600
	WIMTER 9/225	14,10	2,25	3,40	6,40	2,10	2,64	1,22	3,47	3,10	1,47	115.000	7.400	10.300
	WIMTER 9/250	15,68	2,50	3,65	6,90	2,10	2,64	1,22	3,47	3,35	1,47	125.000	8.200	12.000
	WIMTER 9/275	17,24	2,75	3,90	7,40	2,10	2,64	1,22	3,47	3,60	1,47	130.000	9.000	13.200
4 PUERTAS POR CAMARA 	WIMTER 12/150	12,60	1,50	2,65	4,90	2,80	3,34	1,47	4,17	2,35	1,34	118.000	6.600	9.700
	WIMTER 12/175	14,70	1,75	2,90	5,40	2,80	3,34	1,47	4,17	2,60	1,34	125.000	7.700	11.300
	WIMTER 12/200	16,80	2,00	3,15	5,90	2,80	3,34	1,47	4,17	2,85	1,34	138.000	8.500	12.400
	WIMTER 12/225	18,90	2,25	3,40	6,40	2,80	3,34	1,47	4,17	3,10	1,34	148.000	9.500	13.900
	WIMTER 12/250	21	2,50	3,65	6,90	2,80	3,34	1,47	4,17	3,35	1,34	152.000	10.200	15.000
	WIMTER 12/275	23,10	2,75	3,90	7,40	2,80	3,34	1,47	4,17	3,60	1,34	165.000	11.200	16.500



HORNOS TAYSO, s.l.

Horno de tubos anulares con solera refractaria
Annular tubes deck oven with refractory boards
Four à tubes annulaires à sole refractaire

Wimter

earthbake



HORNOS TAYSO

