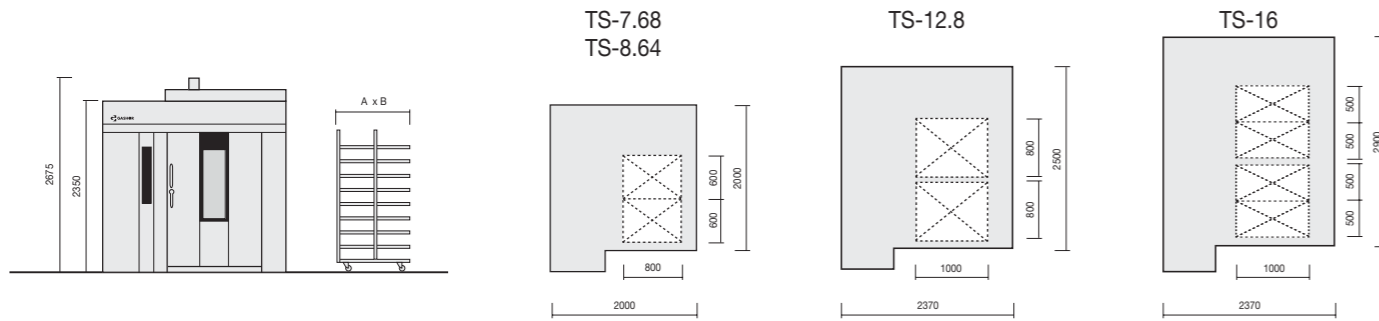


Medidas
generales

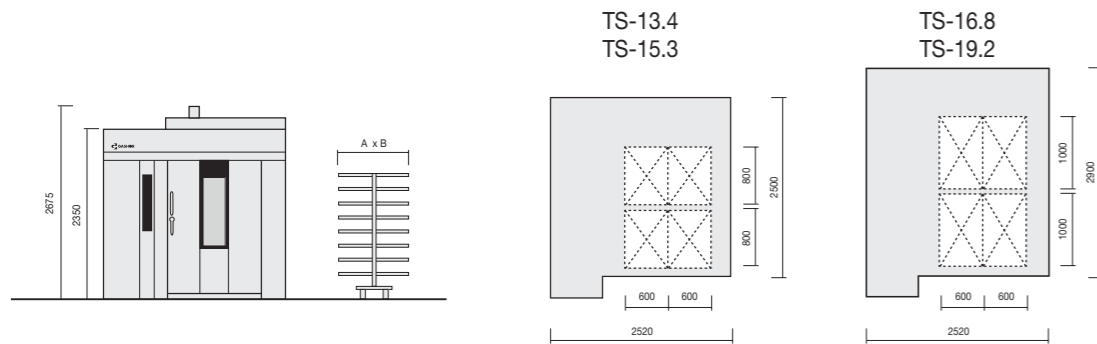
General
dimensions

Dimensions
générales



■ Radiador Entero / Whole Radiator / Radiateur Entier

	Dimens. bandeja Tray Sizes Dimen plaques	Nº pisos No of racks N. d'étages	Nº carros No of racks N. de chariots	Nº bandejas No of trays N. de plaques	Superficie cocción (m²) Baking surface (m²) Surface de coction (m²)	Altura pisos (mm) Deck height (mm) Hauture étages (mm)	Dimens. carros Rack sizes Dimens. chariots
TS-7.68	800 x 600	8	1 - 2	16	7,68	160	865 x 1200 865 x 600
TS-8.64	800 x 600	9	1 - 2	18	8,64	135	865 x 1200 865 x 600
TS-12.8	1000 x 800	8	2	16	12,80	155	1065 x 800
TS-16.0	1000 x 800	8	2	32	16,00	155	1065 x 1000



■ Radiador Partido / Divided Radiator / Radiateur Divise

	Dimens. bandeja Tray Sizes Dimen plaques	Nº pisos No of racks N. d'étages	Nº carros No of racks N. de chariots	Nº bandejas No of trays N. de plaques	Superficie cocción (m²) Baking surface (m²) Surface de coction (m²)	Altura pisos (mm) Deck height (mm) Hauture étages (mm)	Dimens. carros Rack sizes Dimens. chariots
TS-13.4	800 x 600	7	2	28	13,4	170	1250 x 885
TS-15.3	800 x 600	8	2	32	15,3	140	1250 x 885
TS-16.8	1000 x 800	7	2	28	16,8	170	1250 x 1085
TS-19.2	1000 x 600	8	2	32	19,2	140	1250 x 1085

GASHOR
HORNOS



Horno
ciclométrico de
carro estático

Static rack
cyclothermic
oven

Four
cyclothermique à
chariot statique

GASHOR
HORNOS

EQUIPOS DE PANIFICACIÓN S.C. LTDA.

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



Delegaciones en:

Madrid Tel.: +34 91 463 97 98 · Sevilla Tel.: +34 95 497 51 08 · Valencia Tel.: +34 96 348 95 64 · Canarias Tel.: +34 92 267 00 59 · México Tel.: 5555622143

■ **Un horno genial y simple como todo lo extraordinario.**

Una fabricación rentable y pan de alta calidad.

- Horno de carro estático THERMOCAR, primer horno ciclotérmico. Opcionalmente con turbo.
- Diferentes modelos de hornos según necesidades del panadero. 7, 8 y 9 pisos.
- Bandejas adaptadas a los diferentes tipos de panes.
- 4 ó 5 vaporizadores según modelo, exteriores a la cámara de cocción.
- Ocupación mínima en relación a la superficie de cocción.

Condiciones idóneas para la obtención de un producto óptimo para el consumidor final. La combinación de:

- Radiador patentado.
- Sistema de circulación.
- Uniformidad de cocción.
- Hogar con 1 ó 2 turbinas de circulación según modelos.
- Gran capacidad térmica y de vaporización.
- Combustibles líquidos y gaseosos.
- Regularidad de cocción.
- Sistema patentado de radiador, disposición paralela que garantiza uniformidad de distribución del calor.

■ **A simple and brilliant oven, like all extraordinary things are.**

Profitable baking and high quality bread.

- *Static rack oven THERMOCAR, the first cyclothermic oven. Turbo is optional.*
- *Different models according to the needs of the baker. 7, 8 and 9 levels.*
- *Trays adapted to different types of bread.*
- *Depending on models 4 or 5 steamers, out of the baking chamber.*
- *Minimum exterior size in relation to the baking surface.*

The appropriate conditions for obtaining a perfect product for the costumer. The combination of:

- *Patented radiator.*
- *Flow system.*
- *Baking uniformity.*
- *Chamber with 1 or 2 fans depending on models.*
- *High steam generation and thermic capacity.*
- *Power source: Liquid or gas.*
- *Baking regularity.*
- *Patented radiator system, parallel distribution in order to get uniform heat distribution.*

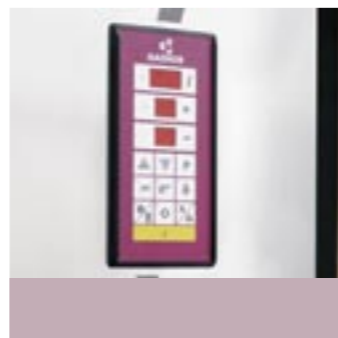
■ **Un four genial et simple, donc extraordinaire.**

Une fabrication rentable et pain de haute qualité.

- Four à chariot statique THERMOCAR, premier four cyclothermique. Turbo en option.
- A choisir de différents modèles de fours selon besoins du boulanger. 7, 8 e 9 étages.
- Plaques qui s'adaptent aux différents types de pains.
- 4 ou 5 vaporisateurs selon modèles, indépendants à la chambre de cuisson.
- Occupation minime en rapport à la surface de cuisson.

Les conditions nécessaires pour obtenir un produit parfait pour la consommation finale. La combinaison de:

- Radiateur breveté.
- Système de circulation.
- Uniformité de cuisson.
- Foyer avec 1 ou 2 turbines de circulation selon modèles.
- Grande capacité thermique et de vaporisation.
- Combustibles liquides et gazeux.
- Régularité dans la cuisson.
- Système de radiateur breveté. Disposition parallèle qui garantit l'uniformité de distribution de la chaleur.



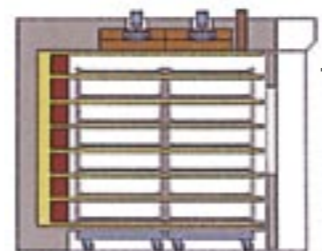
Maniobra digital de última generación con display LCD gráfico. Programación avanzada de recetas y de encendido-apagado del horno.

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.

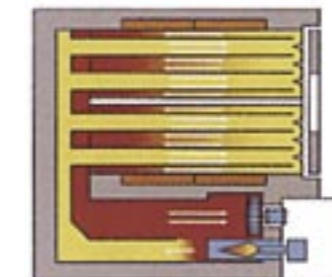
■ **Sistema Ciclotérmico**

- Corte longitudinal de la cámara de cocción. (1)
- Corte transversal de los radiadores con la cámara del hogar. (2)
- Corte transversal de la cámara de cocción con carros. (3)



■ **Cyclothermic system**

- *Long side section of the baking chamber. (1)*
- *Cross section of the radiators with the furnace chamber. (2)*
- *Cross section of the baking chamber with the racks. (3)*



■ **Systeme Cyclothermique**

- *Vue longitudinale de la chambre de cuisson. (1)*
- *Vue transversale des radiateurs de la chambre du foyer. (2)*
- *Vue transversale de la chambre de cuisson avec chariots. (3)*

