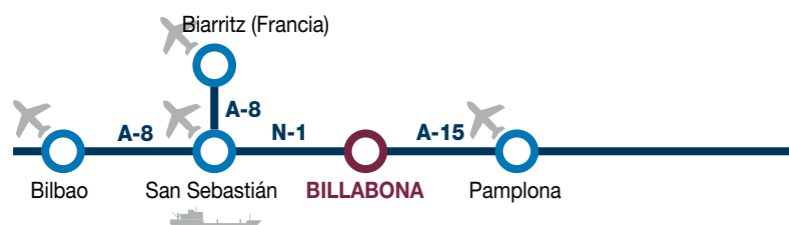




EQUIPOS DE PANIFICACIÓN S.COOP.
 B.º Elbarrena, 26
 E-20150 ZIZURKIL
 (Gipuzkoa) Spain
 P.O. Box 28
 E-20150 BILLABONA
 (Gipuzkoa) Spain
 Tel.: +34 943 690 100
 Fax: +34 943 692 276
 e-mail: hornos@gashor.com
www.gashor.com

BARCELONA
 MADRID
 SEVILLA
 VALENCIA



herza inc 21182056

THERMODECK PIEDRA

LA COCCIÓN DE SIEMPRE



El pan tradicional hecho con tecnología de vanguardia.



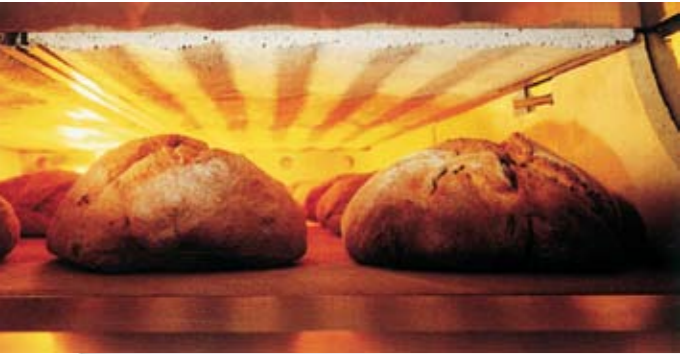
THERMODECK PIEDRA

El horno THERMODECK PIEDRA permite conseguir una calidad de pan a "la antigua usanza", debido a que en cada piso, la cámara de cocción está forrada interiormente en el techo, suelo y laterales, de placas de piedra 100% refractaria.

El pan cocido en este horno es inconfundible, tanto en gusto como en sabor y aspecto. La corteza, particularmente gruesa, conserva el aroma y mantiene fresco el pan durante más tiempo.

La elevada capacidad de acumulación de calor, permite cocciones sucesivas con un reducido gasto energético.

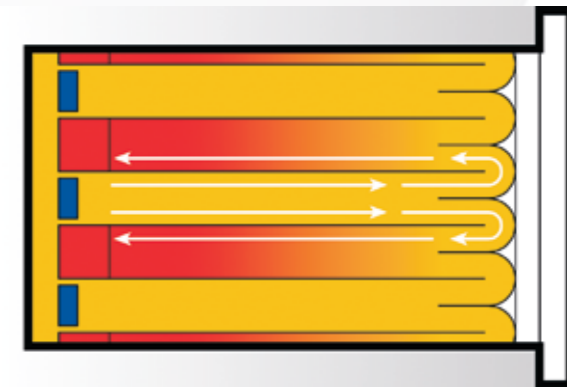
Los materiales utilizados por GASHOR para la fabricación del horno THERMODECK PIEDRA, son de la máxima calidad, garantizando su solidez y durabilidad en el tiempo.



Ideal para productos que requieren un proceso de cocción largo.



Interior de pisos revestidos de placas de piedra 100% refractario.



Distribución uniforme del calor que asegura una cocción perfecta.

	CP 416/77 PIEDRA	CP 422/106 PIEDRA	EP 416/115 PIEDRA	EP 422/158 PIEDRA
SUPERFICIE DE COCCIÓN (m ²)	7,7	10,6	11,5	15,8
Nº DE PISOS	4	4	4	4
ALTURA CÁMARA*	200	200	200	200
ANCHO INTERIOR*	1200	1200	1800	1800
LONGITUD INTERIOR*	1600	2200	1600	2200
ANCHO DEL HORNO*	1520	1520	2120	2120
LONGITUD DEL HORNO*	2800	3400	2800	3400

* Medidas en mm.