

# DUALHIT

DUALHIT es un horno de tubos anulares que rompe con lo que posiblemente sea la única desventaja de este tipo de hornos: una sola temperatura en suelo y techo. Mediante un exclusivo sistema de aportación de calor se regula la temperatura de techo y suelo de forma sencilla y totalmente independiente para adaptar la cocción a todo tipo de producto de panadería y pastelería.

DUALHIT no es únicamente innovador en la posibilidad de regulación de techo y suelo, si no que mediante otro exclusivo sistema se controla los gases de combustión (sistema CGC) para asegurar la perfecta uniformidad de cocción en toda la profundidad del horno.

La iluminación es independiente por cámara y se ha incorporado iluminación igualmente para los paneles de control de forma que se facilita el manejo al usuario.

Los vaporizadores, de gran capacidad, son independientes por cámara y se pueden accionar de forma manual o temporizada en cualquier momento, a elección del usuario, ya que el panel de mandos ofrece las dos posibilidades e incluso, para un mayor comodidad, el usuario dispone de llaves para accionar los vaporizadores de forma manual en el panel del lado contrario al principal.

DUALHIT está diseñado de forma que todas las intervenciones de mantenimiento y posibles averías se realicen de forma fácil y accesible por el frente del mismo, por lo que el horno se puede aproximar a paredes colindantes para un mayor ahorro de espacio. Su apertura es sencilla, manual y segura. Debido a su eficaz aislamiento la transmisión de calor es mínima así como el consumo en consecuencia.

El sistema de apertura y cierre de puertas, mediante un sistema de contrapeso, permite que ambas acciones se realicen de forma automática, sin necesidad de incómodas manipulaciones manuales. Este sistema alcanza su mayor efectividad con la incorporación de sistemas de cargas automatizadas mediante cargadores en sus diferentes niveles de automatización.

En resumen, el horno DUALHIT reúne todas las ventajas de un horno de tubos anulares e incorpora novedades que lo hacen único en el mercado como: la posibilidad de una regulación independiente de temperaturas de suelo y techo, hasta ahora reservada a los hornos de pisos eléctricos, y su sistema CGC para obtener una uniformidad de cocción desde la puerta hasta el fondo del horno.

- Iluminación para el panel de control
- Control pannel lighting



## SISTEMAS ÚNICOS:

- Regulación independiente en suelo y techo.
- Sistema CGC para control total de la uniformidad de cocción.
- Sistema de cortafuegos automático-manual.

DUALHIT ovens overcome what may be the one disadvantage inherent in steam-tube designs: a single temperature throughout the oven. By using an exclusive heat transmission system, the temperature at both the top and bottom on each deck is independently controlled, making it easily adaptable to any kind of bakery and pastry production. DUALHIT is not only an innovated product because of the bottom and top heat regulation but another exclusive system to control gas from combustion, the CGC system, which ensures a perfect even baking on the oven depth.

The interior lighting system works independently on each deck, and the control panels are also illuminated for ease of use.

The high capacity steamers are also independent for each deck, and can be driven manually or by a timer via the control panel. For greater convenience, the oven also has manual levers on the side opposite the control panel.

The DUALHIT oven has been designed so that all service and maintenance can be performed from the front of the oven, via a safe and secure manual access door, making installation against a wall possible for maximum space saving.

There is also minimal heat transmission outside of the oven thanks to its efficient insulation, which also improves its fuel efficiency.

The oven doors are automatically operated by a counterweight system, avoiding cumbersome manual operation. This system achieves maximum performance with the help of automatic loaders with their different levels of automatic movement.

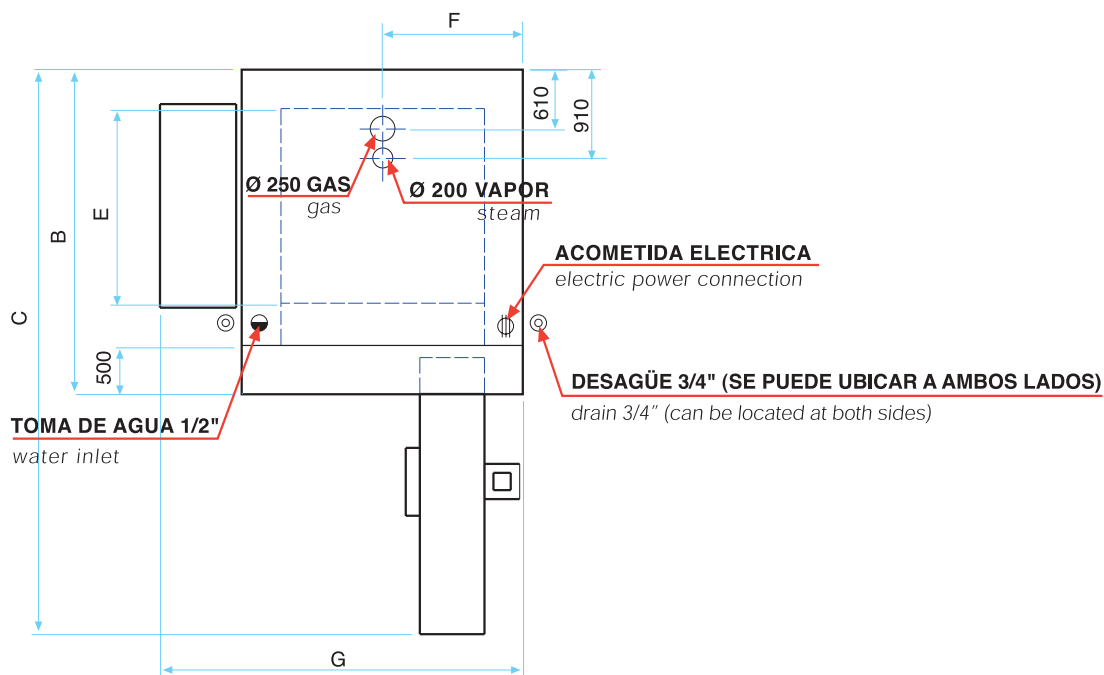
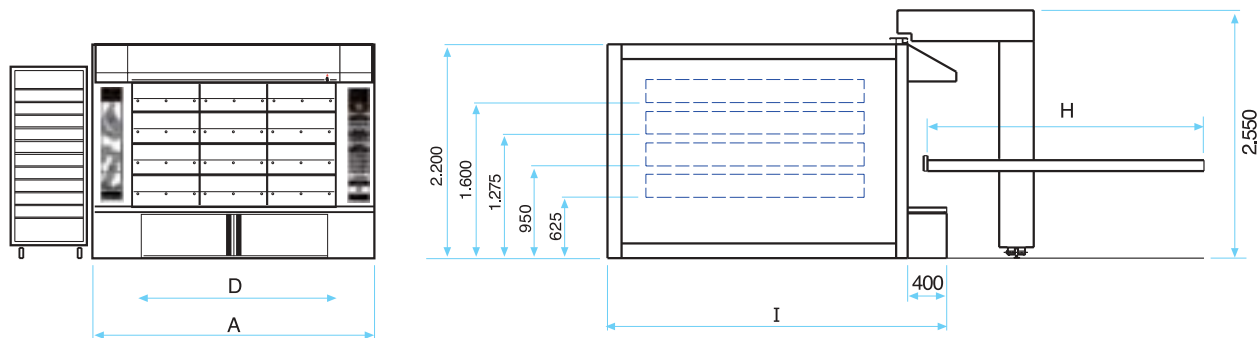
To sum up, the DUALHIT oven has all the advantages of a classic steam tube deck oven with the addition of independent heat regulation for the top and bottom, a feature previously available only on electric ovens as well as the CGC system to obtain an even baking from the door the end of each deck.


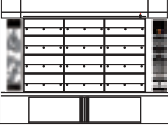
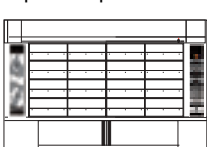
#### EXCLUSIVE SYSTEMS:

- Heat regulation for the top and bottom.
- CGC system to control a total even baking.
- Automatic-manual shut-off gas exhaust system.



- Control de sistema de vapor manual-automático
- Manual-automatic Steam control system



TIPO	MODELO	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	H	I
2 puertas por cámara 	DUALHIT 8/150	8,54	2.200	2.835	4.810	1.400	1.500	1.100	3.050	2.350	2.735
	DUALHIT 8/200	11,34	2.200	3.335	5.810	1.400	2.000	1.100	3.050	2.350	3.235
	DUALHIT 8/250	14,14	2.200	3.835	6.810	1.400	2.500	1.100	3.050	2.850	3.735
3 puertas por cámara 	DUALHIT 12/150	12,81	2.900	2.835	4.810	2.100	1.500	1.450	3.750	3.350	2.735
	DUALHIT 12/200	17,01	2.900	3.335	5.810	2.100	2.000	1.450	3.750	2.350	3.235
	DUALHIT 12/250	21,21	2.900	3.835	6.810	2.100	2.500	1.450	3.750	2.850	3.735
4 puertas por cámara 	DUALHIT 16/150	17,08	3.600	2.835	4.810	2.800	1.500	1.800	4.450	3.350	2.735
	DUALHIT 16/200	22,68	3.600	3.335	5.810	2.800	2.000	1.800	4.450	2.350	3.235
	DUALHIT 16/250	28,28	3.600	3.835	6.810	2.800	2.500	1.800	4.450	2.850	3.735

\* Medidas en mm.

HORNOS TAYSO, S.L.

Horno de tubos anulares con regulación independiente suelo-techo  
Steam deck oven with top and bottom independent control.

# Dualhit



*HORNOS TAYSO*

