



**STATIC**  
**STATIC-REFRAC**  
**MULTIC**  
**COMBI**

**Hornos de radiación**



# Hornos de fluido térmico **STATIC**

## STATIC S-5, S-8, S-10, S-12, S-15, S-20, S-20 PP 80/60, S-20 PP 100/50

El horno **STATIC** es un horno de diseño patentado, que suma a las ventajas de la cocción en carro, las de la cocción por radiación.

La cocción con carros facilita enormemente el trabajo del panadero y permite una gran versatilidad de producción.

El **STATIC** puede cocer piezas grandes y pequeñas, panes de molde, bollería y repostería, etc., determinándose el número de pisos según se quiera fabricar piezas normales o de gran volumen (7, 8, 9 ó 10 pisos). También se utiliza para cocer asados, productos cárnicos y vegetales.

### PRINCIPALES VENTAJAS

- **Total regularidad y uniformidad** de cocción durante toda la vida del horno. No precisa jamás ningún tipo de regulación.
- **Mayor calidad de corteza y suela**, lo que prolonga considerablemente la duración del pan, preservando su humedad y aroma.
- **Menor pérdida de peso del pan** por la ausencia de circulación de aire durante la cocción.
- **Mayor desarrollo y estabilidad** de las masas, lo que evita la reducción del volumen del pan tras la cocción.
- **Gran ahorro energético.** Nuevo generador de calor horizontal de doble serpentín de alto rendimiento.
- **Mayor productividad** debido a que el horno no necesita tiempos de recuperación entre hornadas por su exclusiva inercia térmica.
- **Óptima relación del espacio ocupado** respecto a la superficie de cocción.
- **5 años de garantía en los generadores de calor.**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Sistema de calentamiento:** el fluido térmico es calentado en el interior del generador de calor, o bien mediante resistencias eléctricas, y circula por el interior de los radiadores de cada piso a través de un circuito que lo retorna hacia el generador de calor. Gracias a un eficiente sistema patentado de circulación, se garantiza una regularidad absoluta de cocción. Su gran capacidad calorífica consigue que la temperatura en el horno se mantenga siempre estable y no varíe durante la operación de apertura de la puerta e introducción del producto a cocer en el horno.

**Conjunto monobloc:** menor espacio ocupado y mayor versatilidad de ubicación.

**Generación de vapor:** el vapor se produce en un recipiente situado en la parte superior del horno, se calienta mediante el mismo circuito de fluido térmico, y la cantidad de vapor se regula de manera automática desde el panel de mandos. Su diseño permite obtener la cantidad deseada de vapor saturado y una distribución uniforme, logrando que las piezas de masa queden perfectamente cubiertas por el vapor condensado al inicio de la cocción.

**Cámara de cocción:** construida íntegramente en acero inoxidable.

**Radiadores:** fabricados en acero de elevada resistencia. Su exclusivo diseño permite emplazar hasta 10 niveles de cocción en la misma altura en que otros sistemas ubican un máximo de 8 niveles, obteniendo, por tanto, una mayor capacidad de cocción.

**Fluido térmico:** no debe ser filtrado ni sustituido jamás, en condiciones normales de uso.

**Puerta con ventana sobredimensionada** de doble acristalamiento practicable que facilita su limpieza, logrando una menor transmisión de calor, y una excelente visión del producto a cocer.

**Sistema de cierre de puerta** con dos puntos de bloqueo, y nuevo cierre-tirador sobredimensionado y de cómodo accionamiento.

**Nuevo sistema de iluminación** interior que simplifica su mantenimiento.

**Panel de mandos:** panel electrónico programable (hasta 99 programas), de fácil manejo, con posibilidad de realizar cocciones en dos ciclos de diferente temperatura.

**Mantenimiento:** mínimo, ya que no existen piezas móviles en su interior.

**Aislamiento** y estabilidad de temperatura excelentes.

**Calentamiento:** gas, gas-oil y eléctrico.

### INSTALACIONES NECESARIAS PARA TODA LA GAMA STATIC

- Suministro de agua: Ø 1/2" exterior, entre 1 y 2 kg/cm<sup>2</sup>.
- Suministro de combustible hasta el horno.
- Presión de suministro gas natural: 20 mbar.
- Presión de suministro gas propano: 37 mbar.
- Salida de humos (chimenea), sólo versiones gas y gas-oil: Ø 200 mm.
- Salida de vapor (chimenea): Ø 200 mm.
- Desagüe: conexión de 1/2".
- Suelo nivelado y no combustible.
- La parte superior del horno debe estar bien ventilada y la temperatura no superar los 50°C.

### OPCIONES COMPLEMENTARIAS

Ver página 5

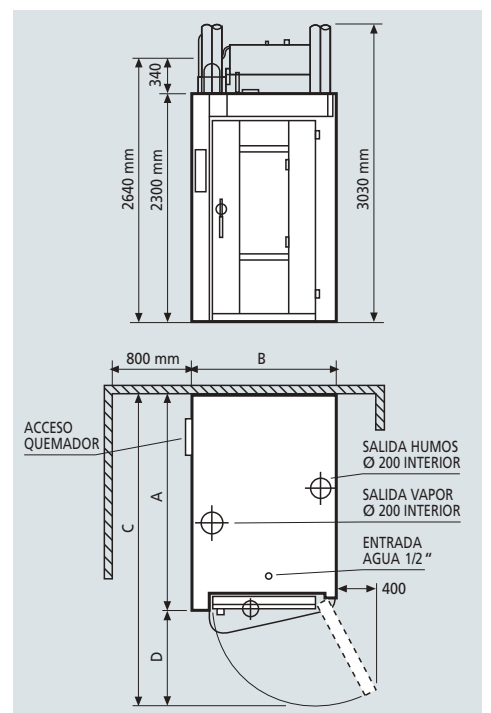
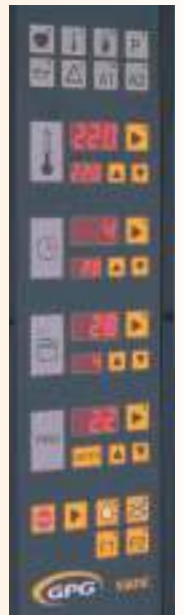
Pisos	Distancia total libre mm	Altura máxima piezas mm
7	200	180
8	170	150
9	146	126
10	126	106

STATIC	Dimensiones mm				Nº de pisos estándar	Nº carros cocción	Medida bandeja mm	Número bandejas	Superficie de cocción <sup>1</sup> m <sup>2</sup>	Dimensión exterior carros mm	Potencia calorífica (v. gas y gas-oil) kW	Potencia eléctrica (v. eléctrica) kW	Potencia motores kW	Peso horno kg (sin fluido térmico)
	A	B	C	D										
STATIC S-5	2.322	1.460	3.282	960	10	1	600 x 800 600 x 400	10 20	4,8	930 x 610 x 1.900	60.000 kcal/h 69,7 kW	32	3,5	2.546
STATIC S-8	2.477	1.620	3.597	1.120	10	1	1.000 x 800 500 x 800	10 20	8	1.070 x 810 x 1.900	80.000 kcal/h 93 kW	40	3,5	3.014
STATIC S-10	2.912	1.460	3.872	960	10	2	600 x 800 600 x 400	20 40	9,6	930 x 610 x 1.900	100.000 kcal/h 116,2 kW	52	3,5	3.193
STATIC S-12	2.990	1.620	4.110	1.120	10	2	1.000 x 650 500 x 650	20 40	13	1.070 x 660 x 1.900	110.000 kcal/h 127,9 kW	63	3,5	3.638
STATIC S-15	3.257	1.620	4.377	1.120	10	2	1.000 x 800 500 x 800	20 40	16	1.070 x 810 x 1.900	120.000 kcal/h 139,5 kW	84	3,5	3.963
STATIC S-20	3.257	1.830	4.587	1.330	10	2	600 x 800 600 x 400	40 80	19,2	1.280 x 810 x 1.900	140.000 kcal/h 162,8 kW	108	3,5	4.476
STATIC S-20 PP 80/60	3.437	1.890	4.827	1.390	10	2	600 x 800 600 x 400	40 80	19,2	1.290 x 875 x 1.900	140.000 kcal/h 162,8 kW	108	3,5	4.878
STATIC S-20 PP 100/50	3.802	1.620	4.922	1.120	10	2	1.000 x 500 500 x 500	40 80	20	1.020 x 1065 x 1.900	140.000 kcal/h 162,8 kW	108	3,5	4.626

<sup>1</sup> Superficie de cocción calculada para hornos de 10 pisos



Panel electrónico estándar



# Hornos de fluido térmico con solera refractaria

## STATIC-REFRAC

### STATIC-REFRAC SR-8, SR-10, SR-12, SR-16, SR-18, SR-20, SR-22, SR-24, SR-26

El horno **STATIC-REFRAC** añade a las ventajas del horno STATIC la **cocción por radiación sobre solera refractaria**.

El STATIC REFRAC consigue exactamente el mismo tipo de cocción del horno giratorio tradicional y aporta los beneficios de la cocción mediante fluido térmico. El sistema de generación de calor y vapor del STATIC-REFRAC lo convierte en un horno ideal para elaborar todo tipo de pan artesano, así como cualquier otra especialidad de panadería o bollería.

El STATIC-REFRAC combina la cocción por radiación y conducción sobre solera refractaria, y en caso de desearlo, permite la cocción en un carro de bandejas. La calidad y regularidad de cocción que se consiguen son inmejorables gracias a la gran estabilidad térmica, y a las condiciones de transmisión de calor idénticas a las de los hornos tradicionales.

Con el cargador automático TRANSFER (*patentado*), la operación de carga y descarga de todos los pisos se realiza simultáneamente y de manera totalmente automática. Este elemento es el complemento ideal para trabajar con el horno de solera refractaria STATIC-REFRAC con la máxima eficacia y productividad.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Además de las principales ventajas y de los atributos técnicos de los hornos STATIC (*ver página anterior*), el STATIC-REFRAC incorpora en cada piso **placas refractarias** que, situadas directamente sobre los radiadores, permiten una perfecta cocción artesana y tradicional. Junto al cargador TRANSFER, forma un sistema completo de horneado que ofrece las siguientes ventajas:

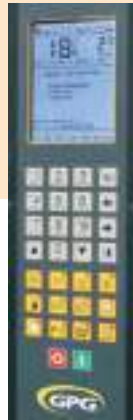
- Gran superficie de cocción sobre solera refractaria en muy pocos m<sup>2</sup> de obrador, fácilmente ampliable solamente con la instalación de nuevos hornos.
- Cocción uniforme, regular y de alta calidad.
- En función del producto a cocer, existe la posibilidad de fabricarlo en **6, 7, 8, 9 ó 10 pisos**.
- Dada la simplicidad de su manejo, no es necesaria mano de obra especializada.
- La carga y descarga se realiza con gran rapidez, sin esfuerzos, y con la máxima suavidad, por lo que se optimiza el proceso de cocción y la eficiencia térmica del horno. Con el cargador TRANSFER se consigue la carga y descarga de toda la capacidad del horno en muy pocos segundos, obteniendo un considerable aumento de la producción y un importante ahorro de mano de obra.

#### OPCIONES DE LOS HORNOS STATIC Y STATIC-REFRAC

- **Campana con extractor.** Permite una rápida evacuación del vapor durante la apertura de la puerta. Construida en acero inoxidable, se conecta a la chimenea de extracción de vapor del horno.
- **Turbulencia\***. Opción muy recomendada para la producción de pan precocido y pan en moldes. Sistema de circulación forzada de aire en la cámara de cocción, mediante una turbina de aspiración e impulsión. El aire forzado permite una cocción por convección adicional programable durante los minutos finales de cocción. Esta opción aumenta la longitud exterior del horno, y en su caso, del cargador, en 300 mm.
- **Apertura automática de tiro.** Sistema motorizado que permite abrir y cerrar el tiro automáticamente durante la vaporización, así como programar desde el panel electrónico, el tiempo de apertura antes de finalizar la cocción.
- **Extracción forzada.** Ciclo programable de extracción del vapor del interior de la cámara de cocción.
- **Panel electrónico LCD.** Permite la programación y control de tiempos de temperatura, cocción, vapor, etc, hasta 500 posibles programas. Admite hasta 7 distintos pasos u ordenes en cada cocción.
- **Generador de calor en otras posiciones.** En caso de necesidad, y previo estudio, el generador de calor puede ir situado en otra ubicación, obteniéndose así, una menor profundidad exterior del horno.
- **Bandejas bollería** -solo STATIC-. Sistema de bandejas extraíbles que, acopladas a los radiadores del horno, recogen la grasa desprendida durante la cocción de ciertos productos.
- **Puerta MULTI** (patentada) -solo STATIC-REFRAC-\*. Incorpora compuertas abatibles independientes en cada piso que permiten trabajar con el cargador automático sin necesidad de abrir la puerta del horno. El cargador se introduce en el horno empujando las compuertas que se vuelven a cerrar cuando el cargador se retira. Únicamente para hornos con un máximo de 9 pisos. Asimismo, la puerta puede abrirse en su conjunto para la cocción en carro, o para la carga y descarga de panes de un volumen que no permitan su paso por las compuertas. Esta opción aumenta la longitud exterior del horno en 100 mm y la anchura exterior en 150 mm.
- **Puerta MULTI con 3 mecanismos de apertura manual** -solo STATIC-REFRAC- \*. Se pueden instalar mecanismos de apertura manual en 3 compuertas, lo que permite al panadero depositar las bandejas encima del refractario con una pala, y sin necesidad de abrir la puerta del horno. Asimismo, la puerta puede abrirse en su conjunto para cocción en carro. Esta opción aumenta la longitud exterior del horno en 100 mm y la anchura exterior en 150 mm.

\* Solo disponible para hornos de nueva fabricación.

STATIC-REFRAC	Dimensiones mm			Tableros por piso 1.000 mm ancho	Cocción con carro mm	Superficie de cocción por piso <sup>1</sup> mm	Nº de pisos estándar	Superficie coc- ción total <sup>2</sup> m <sup>2</sup>	Potencia calorífica (v. gas y gas-oil)	Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW	Potencia motores <sup>3</sup> kW	Peso horno kg (sin fluido térmico)
	A	B	C									
SR - 8	2.572	2.620	5.192	1 de 800 / 2 de 400	1 de 1.000 x 800	1.000 x 800	10	8	80.000 kcal/h 93 kW	40	3,5	3.269
SR - 10	2.772	2.820	5.592	1 de 1.000 / 2 de 500	1 de 1.000 x 800	1.000 x 1.000	10	10	100.000 kcal/h 116,3 kW	52	3,5	3.523
SR - 12	2.972	3.020	5.992	1 de 1.200 / 2 de 600	1 de 1.000 x 800	1.000 x 1.200	10	12	110.000 kcal/h 127,9 kW	63	3,5	3.777
SR - 16	3.367	3.480	6.847	2 de 800 / 3 de 533	1 de 1.000 x 800	1.000 x 1.600	10	16	120.000 kcal/h 139,5 kW	84	3,5	4.279
SR - 18	3.567	3.680	7.247	2 de 900 / 3 de 600	1 de 1.000 x 800	1.000 x 1.800	10	18	130.000 kcal/h 151,2 kW	108	3,5	4.533
SR - 20	3.767	3.880	7.647	2 de 1.000 3 de 666 / 4 de 500	1 de 1.000 x 800	1.000 x 2.000	10	20	140.000 kcal/h 162,8 kW	108	3,5	4.787
SR - 22	3.967	4.080	8.047	2 de 1.100 3 de 733 / 4 de 550	1 de 1.000 x 800	1.000 x 2.200	10	22	150.000 kcal/h 174,4 kW	108	3,5	5.042
SR - 24	4.167	4.280	8.447	2 de 1.200 3 de 800 / 4 de 600	1 de 1.000 x 800	1.000 x 2.400	10	24	160.000 kcal/h 186 kW	-	3,5	5.296
SR - 26	4.347	4.480	8.827	2 de 1.300 3 de 866 / 4 de 650	1 de 1.000 x 800	1.000 x 2.600	10	26	170.000 kcal/h 197,7 kW	-	3,5	5.524

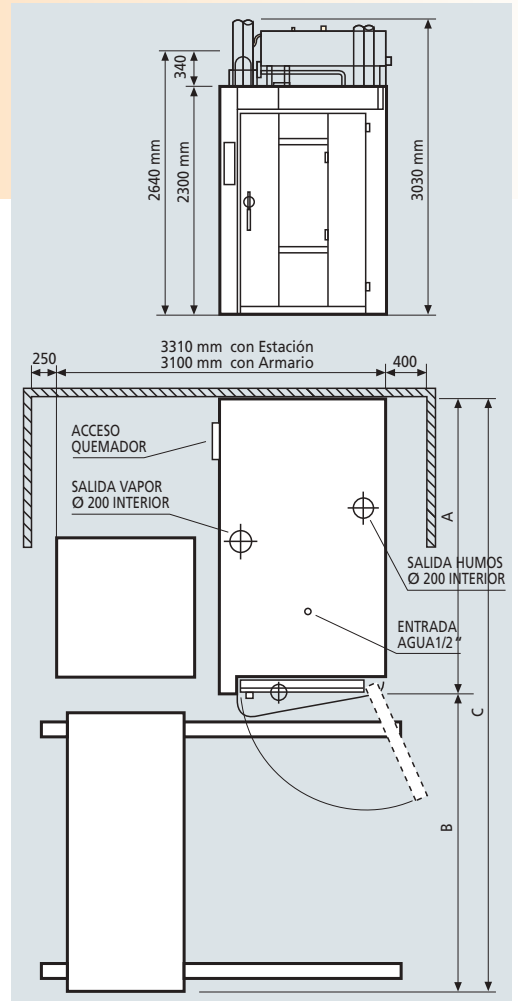


Panel electrónico LCD

Pisos	Distancia total libre mm	Altura máxima piezas cocidas mm		
		con carros mm	con cargador mm	Puerta MULTI mm
7	215	180	145	120
8	185	150	115	90
9	160	126	90	67
10	140	106	70	--

Con sistema de **turbulencia**, el horno y en su caso, el cargador, es 300 mm más largo.  
 En la opción de **MULTI**, el horno es 150 mm más ancho y 100 mm más largo.  
 Presión máxima entrada de agua en la vaporera: 1,5 - 2 Kg/cm<sup>2</sup>.

- Ancho útil lona cargador: 960 mm.
- Superficie de cocción calculada para hornos de 10 pisos.
- Potencia eléctrica motor cargador: 2,5 kW.  
 Con sistema de turbulencia, la potencia eléctrica de los motores se incrementa en 0,6 kW.



# Cargadores y descargadores **TRANSFER**

## CARGADOR TRANSFER

Recoge y deposita directamente el pan en masa sobre la piedra refractaria del horno STATIC-REFRAC, pudiendo dar servicio a varios hornos.

El cargador está formado por una estructura de acero que soporta los pisos de carga, fabricados totalmente en acero inoxidable.

Los pisos van recubiertos con una lona de tela antiadherente con tensores regulables.

Todos los movimientos de carga y descarga se realizan de forma automática mediante moto-reductores con variadores de velocidad que permiten desplazar y parar el cargador suavemente mediante las rampas de aceleración y desaceleración. Sistema automático de ajuste al piso del horno y al armario de carga y descarga, o a la estación de fijación de carros, que no precisa regulación. Accionamiento con un único mando.

### • Cargador TRANSFER CONTROL

Cargador de carga total con posibilidad de carga y descarga programables en profundidad. Desplazamiento lateral motorizado y programado, y movimiento de carga y descarga automático con variadores de velocidad.

### • Cargador TRANSFER VARIO (sólo para los modelos SR-8, SR-10, SR-12)

Cargador de carga total con posibilidad de carga y descarga independiente por pisos. Desplazamiento lateral manual. Movimiento de carga y descarga automático con variadores de velocidad.

## OPCIONES CARGADORES AUTOMÁTICOS TRANSFER

### • Programación con pantalla táctil.

Cuadro de maniobra con autómatas que permite programar todos los movimientos del cargador mediante una pantalla táctil y su posicionamiento mediante encóder.

Opción necesaria para instalaciones a partir de 4 puntos de parada.

Opción únicamente para cargadores TRANSFER CONTROL.

### • Sistema de volteo de piezas (patentado).

Para la elaboración de panes que requieran su volteo al hornear, se ha diseñado un mecanismo de descarga con posibilidad de volteo automático de las piezas. Una solución que aporta nuevos factores de calidad y comodidad, unidos a un importante ahorro de tiempo y mano de obra especializada.

Con este sistema el horno puede tener un máximo de 8 pisos.

Opción únicamente para cargadores TRANSFER CONTROL.

## ESTACIÓN DE FIJACIÓN DE CARROS

Estructura donde se fijan carros de carga y descarga hasta completar la capacidad de una hornada. En estos carros se disponen los tableros en los que se ha entablado el pan en masa.

El menor tamaño de los carros de carga y descarga permite un fácil manejo de los mismos. De este modo pueden ser usados a lo largo de todo el proceso de fabricación, desde el entablado, pasando por la fermentación, hasta la carga del horno y su descarga.

Una vez fijados los carros en la estación de fijación, el cargador recoge solamente las piezas de masa para introducirlas en el horno sobre la piedra refractaria.

Una vez cocido el pan, el cargador lo vuelve a depositar sobre los carros, que a continuación, se retiran de la estación de fijación para seguir su proceso hacia la clasificación del producto, o hacia la ultra congelación.

En este último caso, los tableros pueden ser sustituidos por bandejas de aluminio para que el cargador deposite el pan directamente sobre ellas.

## ARMARIO DE CARGA / DESCARGA

Armario móvil con capacidad para una hornada completa.

Puede ser retirado de su posición para facilitar las tareas de llenado-vaciado con las piezas de masa dispuestas en los mismos tableros donde han fermentado.

Una vez situado el armario de carga-descarga en su anclaje, el cargador recoge solamente el pan en masa para introducirlo en el horno, directamente sobre la piedra refractaria.

Después de su cocción, el cargador puede volver a depositar el pan sobre los tableros del armario de carga-descarga, y este puede retirarse de su posición.



## DESCARGADOR TRANSFER-OUT

Módulo de descarga equipado con tapices móviles en cada piso para transferir, rápida y eficientemente, el pan cocido que recibe del cargador TRANSFER, hacia el operario o una cinta transportadora.

### • Descargador TRANSFER-OUT SIMPLE

A través de un pulsador, descarga todos los pisos, mediante unos tapices móviles, acercando las piezas de pan al operario para su retirada manual.

### • Descargador TRANSFER-OUT DINÁMICO

Descarga piso a piso mediante pulsadores, acercando las piezas de pan al operario para su retirada manual.

Disponible un sistema de tolva-guía para el llenado de cestos.

El operario acciona los tapices de cada piso mediante pulsadores independientes, de forma que puede seleccionar el piso a vaciar.

### • Descargador TRANSFER-OUT AUTOMÁTICO

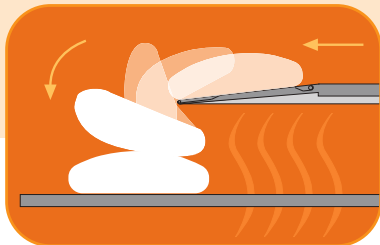
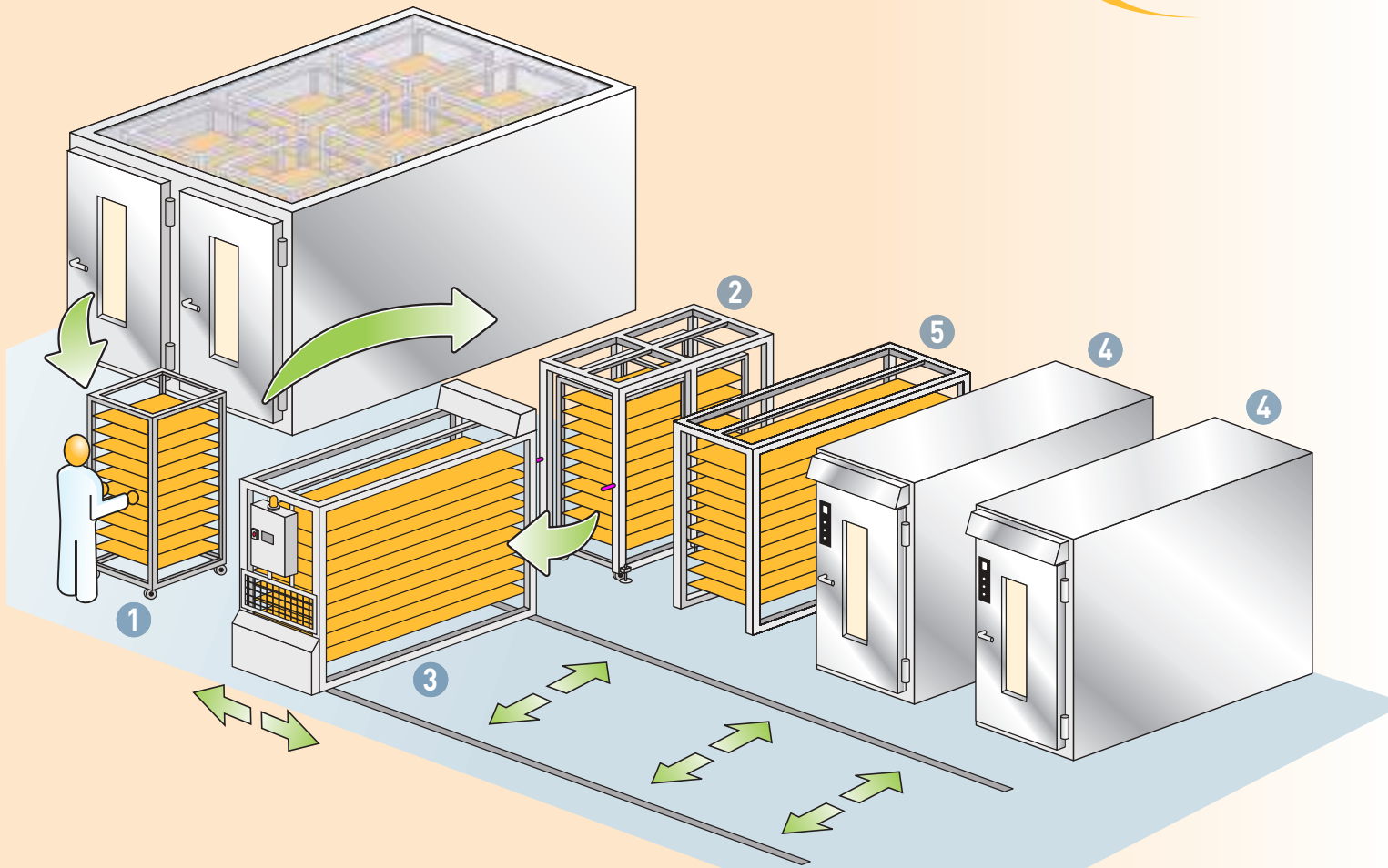
Descarga en un ciclo automático piso a piso, sobre una cinta de salida basculante, el pan cocido, depositado por el cargador TRANSFER, para descargarlo a su vez, sobre una cinta o sistema de transporte que lo dirige hacia las zonas de expedición, envasado o congelación.



Pantalla táctil



Armario de carga / descarga



Sistema volteo de piezas

**Fase previa con armario de carga y descarga.**

Llenado del armario con las porciones de masa, mediante los mismos tableros en los que ha fermentado, y colocación del mismo en posición de trabajo (2).

**Fase previa con estación de fijación de carros.**

Introducción de los carros (1) con las porciones de masa provenientes de la cámara fermentación, en la estación de carga y descarga (2).

- A.** El cargador (3) se sitúa frontalmente al armario o estación (2), y recoge las porciones de masa.
- B.** El cargador (3) se desplaza lateralmente, se sitúa frente al horno elegido (4), e introduce las porciones de masa en su interior. Inicio de la cocción.
- C.** Fin de la cocción. Desplazamiento del cargador (3) frente al horno (4), y recogida de las piezas cocidas de su interior.
- D.** Desplazamiento del cargador (3) frente al armario o estación (2), o hasta el descargador (5), y descarga de las piezas cocidas.



Estación fijación carro



Descargador TRANSFER-OUT DINÁMICO

# Hornos de fluido térmico de pisos refractarios

## MULTIC

### MULTIC SC, SM, SL, DC, DM, DL

Nuevo concepto de horno diseñado para facilitar aún más el trabajo del panadero artesano, al que le aporta dos claros beneficios adicionales: **ahorro energético** y **posibilidades de ampliación** con una sola fuente calorífica.

#### PRINCIPALES VENTAJAS

- **Ahorro energético:** en instalaciones de 2 hornos (módulo principal + módulo auxiliar), permite **desconectar el módulo auxiliar en función de las necesidades de producción.**  
Solución ideal a la variabilidad de la demanda por estacionalidad, turismo, fines de semana...
- **Economía de inversión:** posibilidad de aumentar la superficie de cocción, instalando un módulo auxiliar de cocción, con la misma fuente calorífica del módulo principal, y con la posibilidad de que los dos módulos **trabajen a distintas temperaturas.**
- **Gran versatilidad de producción:** ideales para todo tipo de masas de panadería, pastelería, bollería, especialidades...
- **Total regularidad y uniformidad de cocción,** garantizada por la tecnología del fluido térmico (ver gama hornos STATIC).

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Basado en la tecnología de la serie STATIC, la gama modular MULTIC destaca por:

- **Sistema de calentamiento:** generador de calor integrado en el horno.
- **Generación de vapor:** mediante placas calentadas por un serpentín en el que circula el fluido térmico.  
Sistema de vapor independiente en cada cámara.
- **Panel de mandos:** panel electrónico de fácil manejo y accesibilidad, con control independiente de tiempo de cocción y vapor, en cada cámara de cocción.
- **Aislamiento y estabilidad de temperatura** excelentes.
- **Calentamiento:** gas, gas-oil y eléctrico.

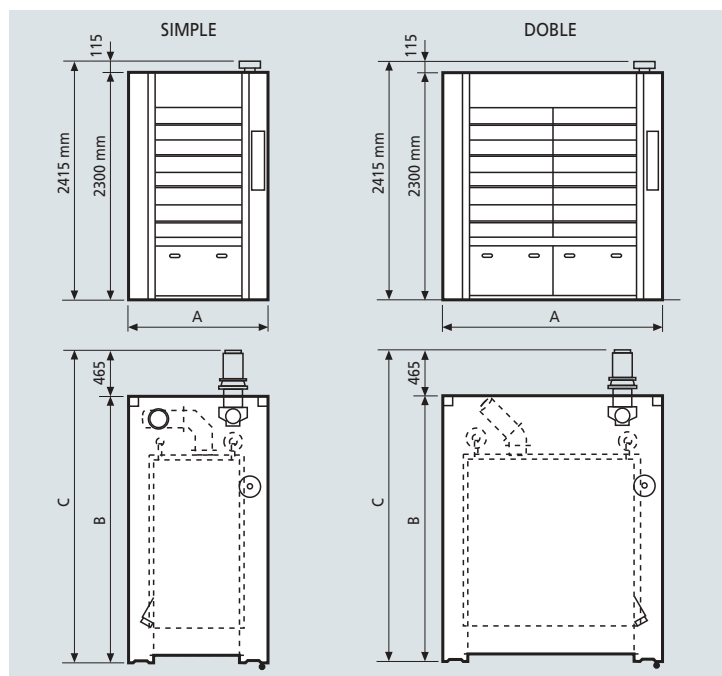
#### COMPLEMENTOS Y OPCIONES MULTIC

- Cargadores de columna (automático o semi-automático).
- Cargadores puente (semi-automático o manual).
- Cargadores múltiples (4 pisos).
- Mesa carga tableros.
- Armarios de carga.
- CDS: Sistema Conexión / Desconexión.
- CDS+DT: Sistema Conexión / Desconexión + Doble Temperatura.

Horno premiado con el Trofeo a la Innovación EUROPA 2005



Cargador de columna



MULTIC	Dimensiones mm			Distancia total libre mm		Ancho útil por piso mm	Nº de pisos	Superficie de cocción total m²	Potencia calorífica (v. gas y gas-oil)	Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW	Potencia motores kW	Peso horno kg (sin fluido térmico)
	A	B	C	Pisos 1, 2, 3	Piso superior							
SC	1.410	1.950	2.415	175	200	840	4	2,5	-	20	3,5	1.900
SM	1.410	2.700	3.165	175	200	840	4	5	60.000 kcal/h 69,7 kW	40	3,5	2.800
SL	1.410	3.450	3.915	175	200	840	4	7,6	80.000 kcal/h 93 kW	40	3,5	3.500
DC	2.225	1.950	2.415	175	200	1.670	4	5	-	40	3,5	3.000
DM	2.225	2.700	3.165	175	200	1.670	4	10,1	100.000 kcal/h 116,2 kW	52	3,5	4.200
DL	2.225	3.450	3.915	175	200	1.670	4	15,1	120.000 kcal/h 139,5 kW	84	3,5	5.370



SC = Simple Corto  
SM = Simple Medio  
SL = Simple Largo

DC = Doble Corto  
DM = Doble Medio  
DL = Doble Largo

### Múltiples configuraciones posibles, desde 2,5 hasta 30 m<sup>2</sup>

**SC**



- Nº bocas: 4
- m<sup>2</sup> de cocción: 2,5
- Grupo calefactor: eléctrico 20 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DC**



- Nº bocas: 8
- m<sup>2</sup> de cocción: 5
- Grupo calefactor: eléctrico 40 kw
- Unidades de vaporización: 4

**SC  
SC**



- Nº bocas: 8 (4+4)
- m<sup>2</sup> de cocción: 5
- Grupo calefactor: eléctrico 40 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DC  
DC**



- Nº bocas: 16 (8+8)
- m<sup>2</sup> de cocción: 10,1
- Grupo calefactor: eléctrico 52 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DC  
SC**



- Nº bocas: 12 (8+4)
- m<sup>2</sup> de cocción: 7,6
- Grupo calefactor: eléctrico 40 kw
- Unidades de vaporización: 8

**SM**



- Nº bocas: 4
- m<sup>2</sup> de cocción: 5
- Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 40 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DM**



- Nº bocas: 8
- m<sup>2</sup> de cocción: 10,1
- Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 52 kw
- Unidades de vaporización: 4

**SM  
SM**



- Nº bocas: 8 (4+4)
- m<sup>2</sup> de cocción: 10,1
- Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 52 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DM  
DM**



- Nº bocas: 16 (8+8)
- m<sup>2</sup> de cocción: 20,2
- Grupo calefactor: GC-175 gas, gas-oil eléctrico 108 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DM  
SM**



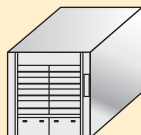
- Nº bocas: 12 (8+4)
- m<sup>2</sup> de cocción: 15,1
- Grupo calefactor: GC-100 gas, gas-oil eléctrico 84 kw
- Unidades de vaporización: 8

**SL**



- Nº bocas: 4
- m<sup>2</sup> de cocción: 7,6
- Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 40 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DL**



- Nº bocas: 8
- m<sup>2</sup> de cocción: 15,1
- Grupo calefactor: GC-100 gas, gas-oil eléctrico 84 kw
- Unidades de vaporización: 4

**SL  
SL**



- Nº bocas: 8 (4+4)
- m<sup>2</sup> de cocción: 15,1
- Grupo calefactor: GC-100 gas, gas-oil eléctrico 84 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DL  
DL**



- Nº bocas: 16 (8+8)
- m<sup>2</sup> de cocción: 30,2
- Grupo calefactor: GC-175 gas, gas-oil eléctrico 108 kw
- Unidades de vaporización: 4

**DL  
SL**



- Nº bocas: 12 (8+4)
- m<sup>2</sup> de cocción: 22,7
- Grupo calefactor: GC-175 gas, gas-oil eléctrico 108 kw
- Unidades de vaporización: 8

Tradición, versatilidad y productividad

# Hornos de fluido térmico de carros y pisos refractarios

## COMBI

### COMBI C-10 SM, C-15 SM

La combinación perfecta para unir productividad y versatilidad. **Dos hornos en uno.**

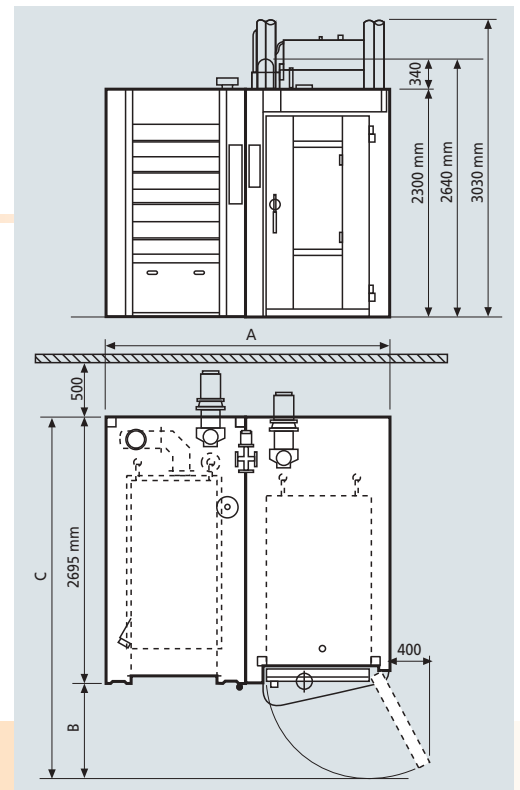
Todas las ventajas de un horno STATIC para cocer con carros y de un horno MULTIC para cocer con solera refractaria.

Una única fuente de calor, con lo que se consigue un considerable ahorro energético.

Una única chimenea de gases de combustión para dos hornos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y OPCIONES

Ver páginas 2-3 (STATIC) y 8-9 (MULTIC)



COMBI	COMBI (MULTIC + STATIC)						MULTIC			
	Dimensiones mm			Superficie de cocción total <sup>1</sup> m <sup>2</sup>	Potencia calorífica (v. gas y gas-oil) kcal/h kW	Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW	Potencia motores kW	Peso horno kg (sin fluido)	Nº bandejas por piso y Medida máx. bandeja mm	Nº de pisos
A	B	C								
10 SM	2.870	960	3.655	14,4	120.000 kcal/h 139,5 kW	84	4,5	5.200	2 de 750 x 800 3 de 500 x 800	4
15 SM	3.030	1.120	3.815	20,8	140.000 kcal/h 162,7 kW	108	4,5	5.800	2 de 750 x 800 3 de 500 x 800	4

<sup>1</sup> Superficie de cocción calculada para hornos de 10 pisos

COMBI	STATIC				
	Nº de pisos	Nº de carros cocción	Medida bandeja mm	Número bandejas	Dimensiones exterior carros mm
10 SM	10	2	600 x 800 600 x 400	20 40	930 x 610 x 1.900
15 SM	10	2	1.000 x 800 500 x 800	20 40	1.070 x 810 x 1.900

Nuestro programa de fabricación se completa con

Carros bandejeros  
Bandejas de aluminio  
Tableros de madera  
Cuentalitos y enfriadores de agua

Climatizadores



Hornos de **convección**  
gama **PLUMA**



Hornos de **convección**  
gama **TROPIC**  
Hornos de **convección**  
gama **LACTIC**



Hornos de **convección**  
gama **TERMIC**  
Hornos de **convección**  
gama **TERMIC K**



Túneles de **congelación y**  
**ultracongelación**  
gama **ISOFROST**  
Cámaras de **congelación y**  
**conservación**  
gama **ISOGLAS**



Cámaras de **fermentación**  
**controlada** gama **ISOPAN**  
Cámaras de **fermentación**  
gama **ISOVAP**





## Calidad y garantía en todo el mundo

Equipos y sistemas para la panadería  
y pastelería:

- Hornos
- Sistemas de carga y descarga
- Fermentación
- Congelación y ultra-congelación



**GRUPO  
PRAT GOUET**

**GPG Técnicas de Panificación, S.L.**

*c/ Jonqueres, s/n - Pol. Ind. Molí de la Potassa*

*08208 Sabadell*

*(BARCELONA) España*

*Tel. (+34) 937 192 579*

*Fax (+34) 937 192 586*

*e-mail: [info@gpg.es](mailto:info@gpg.es)*

*[www.gpg.es](http://www.gpg.es)*