

STATIC REFRAC

New Generation



Qualité artisanale Production industrielle



**Four à huile thermique avec sole réfractaire
et chargeur automatique de charge totale**

- Tradition et productivité à chaque cuisson.
- Meilleure qualité de produit, uniforme et régulière.
- Polyvalence de production avec un espace minimal.
- Automatisez les processus et optimisez les ressources.
- Efficacité énergétique maximale avec notre technologie exclusive.
- Panneau SMART pour une cuisson intelligente.
- Solutions personnalisées.



**GRUPO
PRAT GOUET**

www.gpg.es

Passion pour le pain

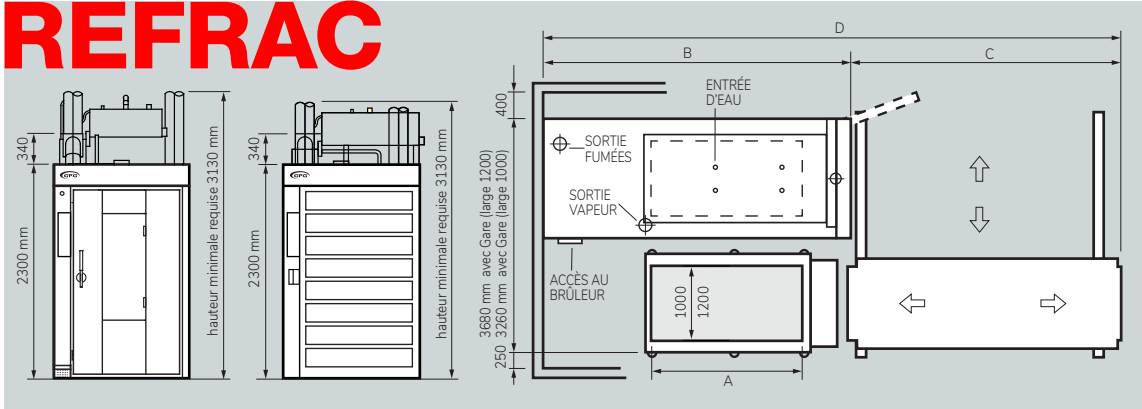


STATIC REFRAC

New Generation

Des solutions innovantes, efficaces et personnalisées pour une qualité de cuisson en boulangerie artisanale et industrielle.

Automatisez les processus. Impulsez votre entreprise.



Large 1.000		Modèle	SR-12	SR-16	SR-18 7/8 P	SR-18 9/10 P	SR-20	SR-22	SR-24	SR-26
Dimensions	A		1.200	1.600	1.800	1.800	2.000	2.200	2.400	2.600
	B		3.230	3.630	3.830	4.020	4.220	4.420	4.620	4.820
	C		3.430	3.830	4.030	4.030	4.230	4.430	4.630	4.830
	D		6.660	7.460	7.860	8.050	8.450	8.850	9.250	9.650
Planches par étage large 1.000 mm			1 1.000x1.200 2 1.000x600	2 1.000x800 3 1.000x530	2 1.000x900 3 1.000x600	2 1.000x900 3 1.000x600	2 1.000x1.000 3 1.000x660 4 1.000x500	2 1.000x1.100 3 1.000x730 4 1.000x550	2 1.000x1.200 3 1.000x800 4 1.000x600	2 1.000x1.300 3 1.000x860 4 1.000x650
Surface de cuisson par étage ¹ mm			1.000x1.200	1.000x1.600	1.000x1.800	1.000x1.800	1.000x2.000	1.000x2.200	1.000x2.400	1.000x2.600
N° d'étages standard			10	10	8	10	10	10	10	10
Surface de cuisson totale ² m²			12	16	14,40	18	20	22	24	26
Puissance calorifique (v. gaz et gasoil)			100.000 kcal/h 116 kW	120.000 kcal/h 139,5 kW	110.000 kcal/h 128 kW	140.000 kcal/h 163 kW	150.000 kcal/h 174 kW	160.000 kcal/h 186 kW	160.000 kcal/h 186 kW	180.000 kcal/h 209 kW
Puissance électrique (v. électr.) kW			84	108	126	126	126	126	–	–
Puissance des moteurs ³ kW			3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Poids four kg sans fluide thermique			3.780	4.280	4.535	4.535	4.790	5.045	5.300	5.525
Type de chaudière			GFH-100	GFH-100	GFH-100	GFH-175	GFH-175	GFH-175	GFH-175	GFH-175

Large 1.200		Modèle	SR-20	SR-22	SR-24 7/8/9 P	SR-24 10 P	SR-26 7/8 P	SR-26 9/10 P
Dimensions	A		2.000	2.200	2.400		2.600	
	B		4.220	4.420	4.620		4.820	
	C		4.300	4.500	4.700		4.900	
	D		8.520	8.920	9.320		9.720	
Planches par étage large 1.000 mm			2 1.200x1.000 3 1.200x660 4 1.200x500	2 1.200x1.100 3 1.200x730 4 1.200x550	2 1.200x1.200 3 1.200x800 4 1.200x600	2 1.200x1.200 3 1.200x800 4 1.200x600	2 1.200x1.300 3 1.200x860 4 1.200x650	2 1.200x1.300 3 1.200x860 4 1.200x650
Surface de cuisson par étage ¹ mm			1.200x2.000	1.200x2.000	1.200x2.400	1.200x2.400	1.200x2.600	1.200x2.600
N° d'étages standard			10	10	9	10	8	10
Surface de cuisson totale ² m²			24	26,4	26	28,80	25	31,20
Puissance calorifique (v. gaz et gasoil)			160.000 kcal/h 186 kW	180.000 kcal/h 209 kW	180.000 kcal/h 209 kW	200.000 kcal/h 233 kW	160.000 kcal/h 186 kW	215.000 kcal/h 250 kW
Puissance électrique (v. électr.) kW			–	–	–	–	–	–
Puissance des moteurs ³ kW			3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Poids four kg sans fluide thermique			5.270	5.555	5.775	5.830	6.020	6.080
Type de chaudière			GFH-175	GFH-175	GFH-175	otras posiciones	GFH-175	otras posiciones

- 1 Large utile tapis chargeur mm: 960 (largeur 1.000); 1.170 (largeur 1.200).
- 2 Surface de cuisson calculée sur fours à 10 étages.
- 3 Puissance électrique moteur chargeur: 2,5 kW. Avec le système Turbulence augmente de 0,6 kW.

Avec le système de Turbulence, le four est 105 mm plus long.

Pression maximale d'entrée d'eau dans la vapeur: 1,5 - 2 Kg/cm².

* Permet la cuisson avec un chariot de 1.000x800 / 1.200x800. Doit être spécifié dans le contrat. Impossible pour un four déjà fabriqué.

INSTALLATIONS NÉCESSAIRES pour toute la gamme STATIC REFRAC

- Alimentation en eau : Ø 1/2" extérieur, entre 1 et 2 kg/cm².
- Alimentation en combustible jusqu'au four.
- Pression d'alimentation en gaz naturel: 20 mbar.
- Pression d'alimentation en gaz propane: 37 mbar.
- Sortie de fumées (cheminée), uniquement versions gaz et gasoil: Ø 200 ou 250 mm.
- Sortie de vapeur (cheminée): Ø 200 ou 250 mm.
- Drainage : connexion de 3/4".
- Sol nivelé et non combustible.
- Zone supérieure du four bien ventilée et la température ne doit pas dépasser 50°C pour éviter des dommages aux composants électriques et électroniques.

ÉTAGES	Distancia total libre mm	Hauteur maximale pièces cuites mm avec chariots avec chargeur porte MULTI		
6	250	220	185	160
7	215	180	145	120
8	185	150	115	90
9	160	126	90	67
10	140	106	70	–