

# — STATIC REFRAC —

Forn d'oli tèrmic amb solera refractària i  
carregador automàtic de càrrega total



Qualitat **artesanal**, producció **industrial**.



Som fabricants de forns per a la fleca i pastisseria

# CONTINGUTS

## 01 Descripció

Qualitat artesanal. Producció a gran escala.

4

## 02 Avantatges

Descobreix per què el STATIC REFRAC és l'elecció segura dels grans forners.

6

## 03 Construcció

Disseny i qualitat constructiva al servei del teu obrador.

8

## 04 Sistema d'oli tèrmic

La tecnologia darrere d'una cocció de qualitat superior.

10

## 05 Opcions

El STATIC REFRAC s'adapta al teu obrador fins al més mínim detall.

12

## 06 Càrrega i descàrrega automàtica

Automatiza processos. Optimitza recursos.

16

## 07 Fornejant amb...

L'experiència de qui ja treballa amb el STATIC REFRAC.

19

## 08 Dades tècniques

Totes les mides, potències i detalls que necessites per instal·lar el STATIC REFRAC al teu obrador.

20

## 09 Productes GPG

Més enllà del STATIC REFRAC, descobreix tots els forns i solucions GPG.

23



# STATIC REFRAC

Qualitat **artesanal**,  
producció a gran  
**escala.**

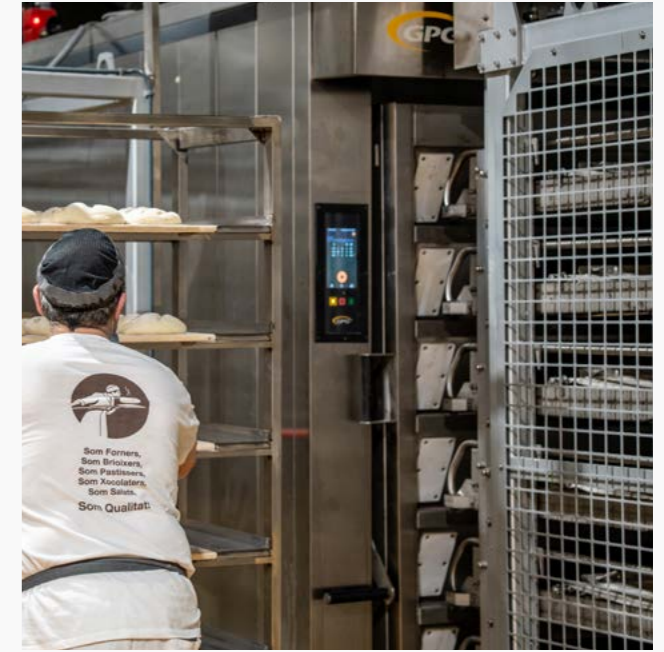
El STATIC REFRAC cou per radiació sobre pedra refractària, com els forns de tota la vida. El seu sistema de generació de calor i vapor crea una atmosfera de cocció estable i envoltant, ideal per a tot tipus de pa artesà. El resultat és una cocció regular i de qualitat superior, fins i tot en ritmes de producció elevats.

Amb el carregador automàtic TRANSFER de càrrega total (patentat), la càrrega i descàrrega de tots els pisos es realitza de manera simultània i automàtica, sense esforç per a l'operari. És el complement incansable per treballar amb el forn STATIC REFRAC amb la màxima eficàcia i productivitat.

El nombre de pisos del forn —entre 6 i 10— es determina segons la mida de les peces a enfornar, tant si són de petit format com de gran volum.

El STATIC REFRAC es fabrica amb superfícies de cocció de 8 a 120 m<sup>2</sup>, i un sol carregador pot alimentar fins a quatre forns, segons el producte i el temps de cocció.

Permet créixer en producció mantenint la qualitat del forn tradicional, fornada rere fornada.





# Descobreix per què el STATIC REFRAC és l'aposta segura dels grans forners

En panificadores amb ritmes de treball exigents, el STATIC REFRAC garanteix una producció elevada, sense temps de recuperació entre fornades i amb la qualitat artesanal de la cocció per radiació sobre pedra refractària.

Una solució pensada per a grans panificadores que necessiten combinar qualitat artesanal i productivitat.

## 01 Cocció de qualitat superior sobre solera refractària

La combinació de cocció per radiació, oli tèrmic i solera refractària aporta una gran potència d'impuls a les masses, difícil d'aconseguir amb altres sistemes. El resultat és un pa amb més desenvolupament, crosta cruixent i sola ferma, que conserva millor l'aroma, la humitat i la tendresa.

## 02 Cocció regular i uniforme

El disseny patentat assegura una distribució homogènia de la calor radiant a cada peça, mantenint resultats constants en tots els productes.

## 03 Qualitat artesanal amb producció elevada

La cocció sobre solera refractària aporta al pa un resultat artesanal, propi dels forns tradicionals. Alhora, el sistema d'oli tèrmic i el carregador automàtic permeten una producció contínua i eficient, sense comprometre la qualitat.

## 04 Màxima productivitat

L'eficiència i l'estabilitat tèrmica de l'oli tèrmic permeten una producció contínua, sense temps de recuperació entre fornades. Els cicles de cocció eficients redueixen els temps d'inactivitat i augmenten el rendiment de l'obrador.

## 05 Automatització que simplifica i optimitza

El carregador automàtic TRANSFER permet la càrrega i descàrrega completa del forn en pocs segons, de manera suau i sense esforç. Redueix l'esforç operatiu, optimitza la mà d'obra i facilita un funcionament àgil, sense necessitat de personal especialitzat.

## 06 Alta eficiència energètica

L'elevada capacitat calorífica de l'oli, juntament amb la caldera horitzontal de doble serpentí, garanteix una transmissió de calor estable i constant, optimitzant el consum energètic.

## 07 Fiabilitat i durabilitat contrastades

Dissenyat per al treball intensiu, el STATIC REFRAC es recolza en una tecnologia robusta i en l'experiència d'un equip tècnic expert. Amb equips en funcionament des de fa més de 30 anys.

## 08 Aprofitament òptim de l'espai

Gran superfície de cocció sobre solera refractària en pocs metres quadrats.

## 09 Instal·lacions escalables

El STATIC REFRAC permet dissenyar instal·lacions pensades per créixer. Comença amb la capacitat que necessites avui i amplia segons l'evolució de la teva producció. Una inversió gradual i planificada, alineada amb el creixement real del teu negoci.

## 10 Projectes a mida de la teva producció

El STATIC REFRAC es fabrica en configuracions de 6 a 10 pisos i superfícies de 8 a 120 m<sup>2</sup>, adaptant-se a diferents formats i volums de producció. El carregador TRANSFER pot incorporar diferents nivells d'automatització, amb programació total o càrrega parcial. Explica'ns el teu projecte i dissenyarem la millor solució de cocció per al teu obrador.

# Disseny i qualitat constructiva al servei del teu obrador

El teu obrador no pot parar. I el teu forn tampoc. El STATIC REFRAC ofereix rendiment, robustesa i una qualitat de cocció superior. Nous acabats, components optimitzats i el panell tàctil SMART reforcen la tecnologia de la gamma STATIC New Generation.

## Plaques de pedra refractària

Situades directament sobre els radiadors, permeten una cocció artesanal.

## Forn monobloc

Unitat compacta amb tots els components integrats. Ocupa menys espai i ofereix més flexibilitat d'instal·lació.

## Cambra de cocció en acer inoxidable

Construïda íntegrament en acer inoxidable per garantir durabilitat i resistència al treball intensiu.

## Radiadors completament plans en acer d'alta resistència

El seu disseny permet situar fins a 10 nivells de cocció a la mateixa alçada on altres sistemes només en poden col·locar 8. Més capacitat productiva en el mateix espai.

## Porta amb finestra sobredimensionada

Doble envidrament practicable que facilita la neteja, millora la seguretat tèrmica i ofereix una excel·lent visibilitat del producte durant la cocció.

## Porta MULTI (opció)

Portes abatibles independents a cada pis que permeten la càrrega i descàrrega automàtica sense necessitat d'obrir la porta del forn.

## Tancament segur i ergonòmic

Sistema de doble bloqueig amb tirador ergonòmic per a un tancament ferm i fiable.

## Panell de comandaments SMART

Pantalla tàctil clara i intuïtiva que simplifica el treball diari. Permet operar en mode manual o automàtic, amb paràmetres programables i personalitzables. Inclou connectivitat Bluetooth per facilitar la gestió i actualització del sistema.

## Sistema de vapor

El vapor es genera fora de la cambra de cocció, en un recipient escalfat pel circuit d'oli tèrmic. Aquest sistema produeix un vapor saturat d'alta qualitat, distribuït de manera uniforme i prolongada dins la cambra, cobrint les peces des de l'inici de la cocció.

## Construcció robusta i sense elements mòbils interiors

Garanteix un manteniment mínim.

## Escalfament

Gas, gasoil, elèctric o biomassa, adaptant-se a les necessitats energètiques de cada obrador.

## Il·luminació interior de fàcil manteniment

## Excel·lent aïllament i estabilitat tèrmica

### Radiadors en acer d'alta resistència

El seu disseny permet ubicar més nivells en el mateix espai.

### Sistema de vapor

Escalfat pel mateix circuit d'oli tèrmic. Major riquesa de vapor i distribució uniforme.

### Escalfament amb oli tèrmic

Circuit tancat. No requereix filtratge ni substitució.

### De 6 a 10 pisos

Segons la mida de les peces a enforar.

### Forn monobloc

Unitat compacta amb caldera integrada.

### Campana

Evacuació eficaç del vapor en obrir la porta, gràcies a l'extractor integrat (opcional).



### Porta amb finestra de doble envidrament

Seguretat tèrmica i fàcil neteja.

### Construït en acer inoxidable

Pantalla tàctil clara i intuïtiva.

### Panell SMART

Pantalla tàctil clara e intuïtiva.



### Estructura d'acer d'alta robustesa

Dissenyada per al treball intensiu diari.

### Pisos de càrrega en acer inoxidable

Higiènic, resistent i durador.

### Superfície de suport amb lona antiadherent

Amb sensors regulables per a un suport precís de les peces.

### Accionament motoritzat amb variadors de velocitat

Moviments suaus i controlats durant la càrrega i descàrrega.

### Sistema d'ajust automàtic al forn i a l'estació

No requereix regulació.

### Comandament únic d'accionament

Funcionament senzill i sense esforç físic.

# La tecnologia que garanteix una cocció superior

En fleques amb ritmes de producció elevats, la qualitat de la cocció és clau. Una crosta cruixent, una molla equilibrada i una sola perfecta han de repetir-se fornada rere fornada, sense desviacions ni pèrdua de qualitat.

Per aconseguir-ho, és imprescindible una transmissió de calor estable i constant. És aquí on el sistema d'oli tèrmic marca la diferència. A GPG portem més de 40 anys perfeccionant aquesta tecnologia per garantir una cocció regular, eficient i de qualitat superior, fins i tot en produccions intensives.

## Sistema d'escalfament amb oli tèrmic

Aquest sistema de cocció funciona de manera diferent i ofereix avantatges únics que l'han convertit en una de les tecnologies més valorades als països amb més tradició flequera.

L'oli tèrmic és un fluid caloportador utilitzat per transmetre calor en processos industrials, com a alternativa a l'aire o al vapor. La seva alta capacitat calorífica i estabilitat tèrmica el converteixen en un sistema altament eficient.

L'oli tèrmic s'escalfa a l'interior de la caldera (5) –o mitjançant resistències elèctriques– i circula pels radiadors (7) de cada pis a través d'un circuit tancat que el retorna a la caldera.

Aquest sistema patentat garanteix una cocció perfectament regular, amb una aportació constant de calor al producte i una temperatura estable, fins i tot durant l'obertura de la porta per a la càrrega.

En condicions normals d'ús, l'oli tèrmic no requereix filtratge ni substitució.

## Configuració de caldera

El cor del sistema és la caldera horitzontal de doble serpenti d'alt rendiment. El forn STATIC REFRAC s'entrega de sèrie en configuració monobloc, una unitat compacta amb tots els components integrats (vegeu pàg. 22). Quan és necessari, la caldera pot instal·lar-se en una altra ubicació (opcional).

GPG també ofereix solucions PLUS, dissenyades per alimentar diversos forns des d'una única caldera, una opció ideal per a instal·lacions de gran capacitat.

## Radiadors fabricats en acer alta resistència

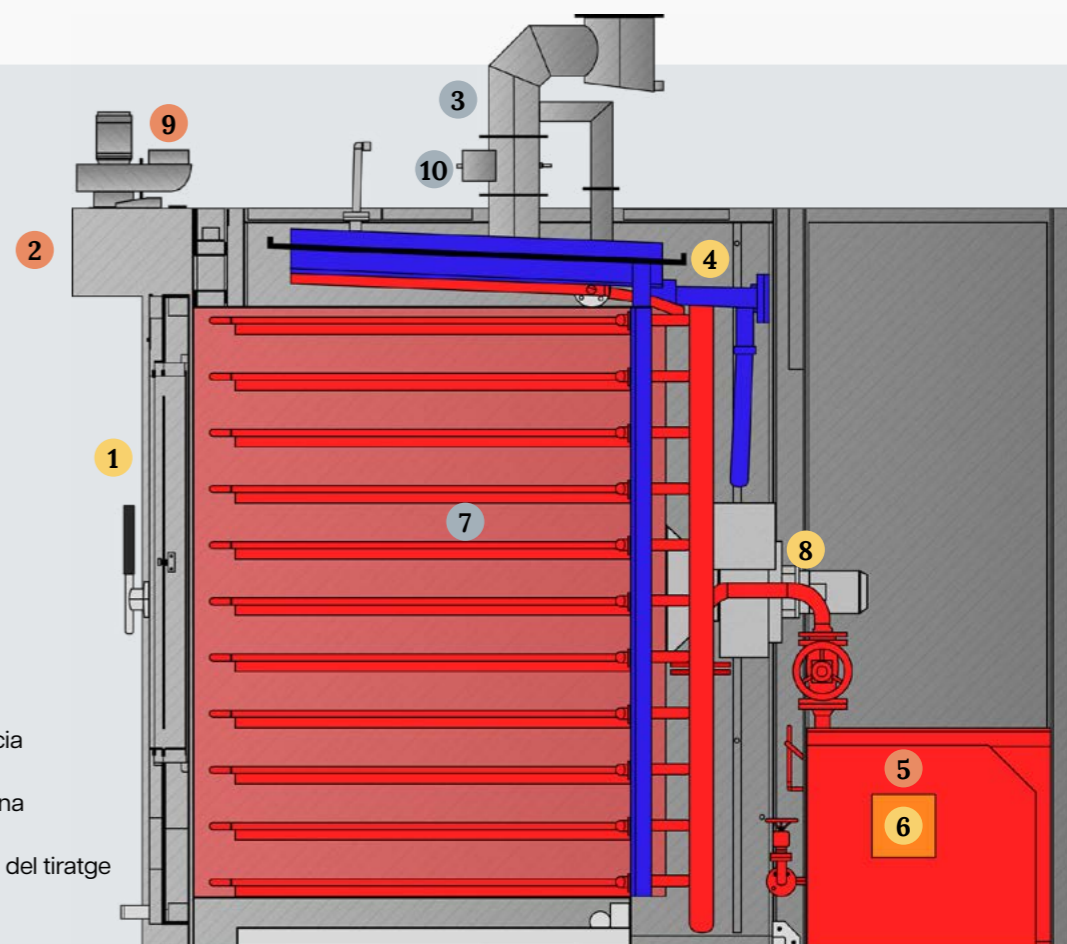
El seu disseny permet situar fins a 10 nivells de cocció a la mateixa alçada on altres sistemes només en permeten un màxim de 8. Més capacitat productiva en el mateix espai.

## Vapor d'alta qualitat

El vapor es genera fora de la cambra de cocció, en un recipient escalfat pel mateix circuit d'oli tèrmic. Això garanteix un vapor saturat d'alta qualitat, distribuït de manera uniforme i prolongada dins la cambra, cobrint les peces des de l'inici de la cocció.

## Sistema d'oli tèrmic

- 1 Porta
  - 2 Campana
  - 3 Extractor de vapor
  - 4 Generador de vapor
  - 5 Caldera
  - 6 Cremador
  - 7 Radiadors
- Elements opcionals**
- 8 Sistema de turbulència
  - 9 Extractor a la campana
  - 10 Obertura automàtica del tiratge



# EL STATIC REFRAC s'adapta al teu obrador, fins a l'últim detall

## 01 Porta MULTI

### Porta MULTI

Porta amb compartiments abatibles independents a cada pis, que permeten treballar amb el carregador automàtic sense necessitat d'obrir la porta principal del forn. Ideal per optimitzar els temps de treball i mantenir l'estabilitat tèrmica del forn.

## 02 Caldera en altres posicions

### Caldera en altres posicions

La caldera pot situar-se fora del forn per reduir la profunditat exterior del conjunt. Aquesta opció permet adaptar la instal·lació a les característiques específiques de cada obrador. (vegeu pàg. 22)

## 03 Obertura automàtica del tiratge

### Obertura automàtica del tiratge

Sistema motoritzat que permet obrir i tancar el tiratge automàticament durant la vaporització, amb possibilitat de programar el temps d'obertura abans de finalitzar la cocció.

## 04 Obertura automàtica del tiratge forçat

### Obertura automàtica del tiratge forçat

Sistema programable que permet l'extracció forçada de l'aire saturat de vapor de l'interior de la cambra uns minuts abans de finalitzar la cocció.

## 05 Extractor a la campana

### Extractor a la campana

Facilita l'evacuació del vapor durant l'obertura de la porta, evitant que surti cap a l'obrador.

## 06 Sistema de turbulència

### Sistema de turbulència

Opció recomanada per a pa precuit. Sistema de circulació d'aire forçada aporta una cocció addicional per convecció, programable als últims minuts de la cocció, per donar més rigidesa al pa i evitar deformacions durant el refredament o la ultracongelació.

## 07 Instal·lacions escalables

### Instal·lacions escalables

Les calderes, circuits i estructura poden dimensionar-se per a futures ampliacions, facilitant la incorporació de nous forns. Una manera de planificar el creixement de la instal·lació de forma progressiva i ordenada, adaptada a les necessitats reals de producció.

Totes les opcions estan pensades per a optimitzar el teu espai, els teus processos i els teus resultats. Explica'ns el teu projecte i t'ajudarem a configurar-lo.

Aquestes opcions han d'indicar-se en la comanda de compra. No és possible incorporar-les a un forn ja fabricat.



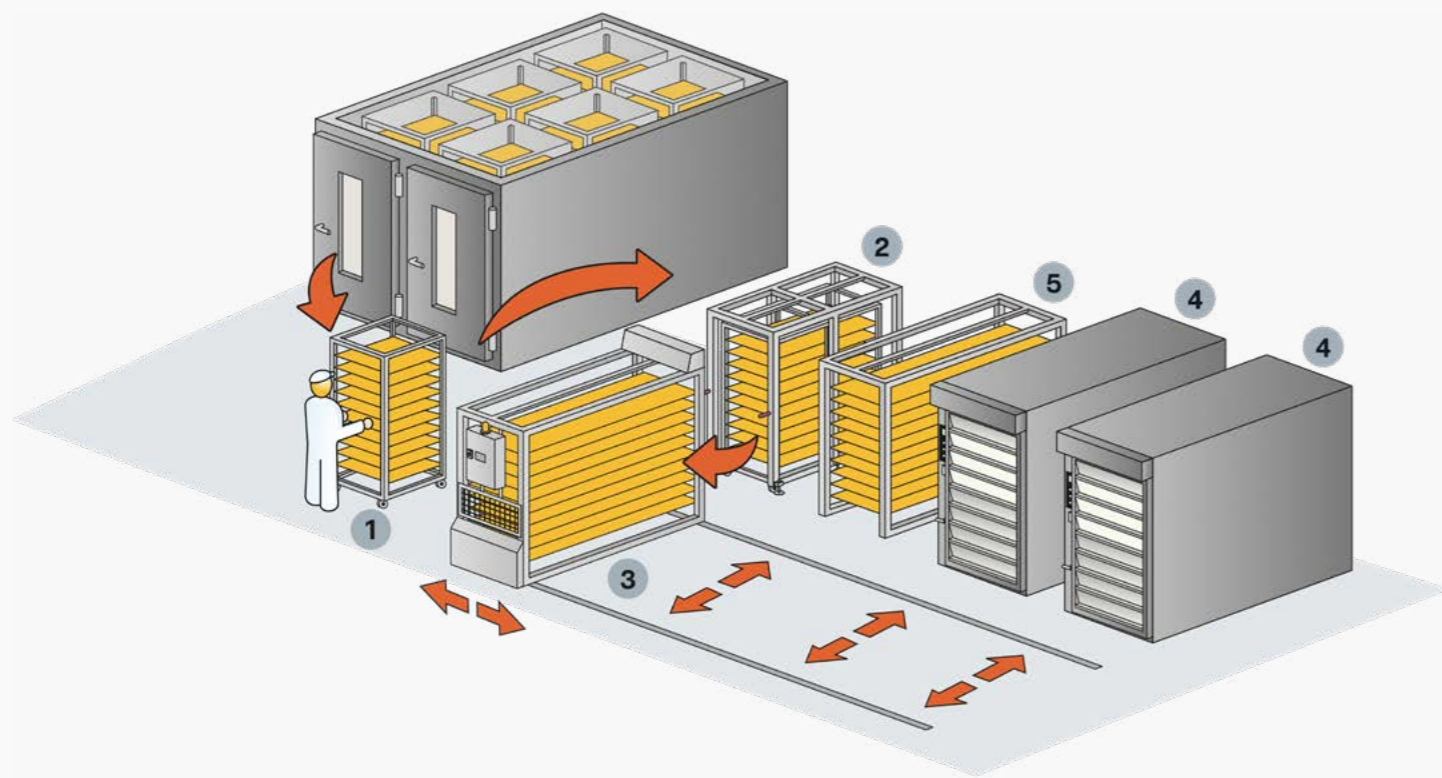


STATIC REFRAC  
en **obradores**  
d'arreu del **món**



# Automatitza processos. Optimitza recursos.

En produccions d'alt ritme, la càrrega i descàrrega del forn no poden convertir-se en un coll d'ampolla. El carregador automàtic TRANSFER permet mantenir un flux de treball continu, ordenat i eficient, reduint temps improductius i esforç operatiu.



## Exemple d'un procés de producció amb càrrega i descàrrega automàtica

- ### 01 Fase prèvia

Les porcions de massa fermentada es col·loquen a l'armari de càrrega i descàrrega o a l'estació de fixació de carrossos (2), utilitzant els mateixos taulers o carrossos on han fermentat.
- ### 02 Recollida de les peces en massa

El carregador automàtic TRANSFER (3) es situa davant de l'armari o estació (2) i recull les porcions de massa de manera automàtica.
- ### 03 Càrrega del forn

El carregador (3) es desplaça lateralment, es posiciona davant del forn seleccionat (4) i introdueix les peces al seu interior, dipositant-les directament sobre la solera refractària. Inici de la cocció.
- ### 04 Descàrrega del forn

En finalitzar la cocció, el carregador (3) torna a situar-se davant del forn (4) i recull les peces cuites amb total suavitat.
- ### 05 Descàrrega final

El carregador (3) es desplaça de nou fins a l'armari o estació (2), o bé cap al descarregador automàtic TRANSFER OUT (5), on diposita les peces ja cuites, llestes per continuar cap a la fase de refredament, classificació, expedició o congelació.

## Carregador automàtic TRANSFER

El carregador automàtic TRANSFER és el complement operatiu del forn STATIC REFRAC. Recull i diposita les peces directament sobre la pedra refractària, permetent la càrrega i descàrrega simultània de tots els pisos de manera automàtica.

Dissenyat per a un funcionament suau i precís, redueix l'esforç de l'operari, agilitza les operacions i assegura un ritme de producció continu. Un sol carregador pot alimentar fins a quatre forns, segons el producte i el temps de cocció. Models disponibles:

### 1. TRANSFER CONTROL

Desplaçament lateral motoritzat. Programació completa de càrrega i descàrrega. Opcions:

- **Programació amb pantalla tàctil**
  - Programació completa dels moviments mitjançant pantalla tàctil i encoder.
  - Necessària a partir de 4 punts d'aturada.
- **Sistema de volteig de peces (patentat)**
  - Mecanisme de descàrrega amb possibilitat de bolcat automàtic de les peces.
  - Estalvi de temps i de mà d'obra especialitzada.
  - Fins a 8 pisos.

### 2. TRANSFER VARIO

Desplaçament lateral manual. Possibilitat de càrrega i descàrrega independent per pisos. Disponible per al model STATIC REFRAC SR-12.

### Estació de fixació de carrossos

Estructura on es fixen els carrossos que suporten els taulers on ha fermentat el pa en massa, facilitant la seva manipulació al llarg de tot el procés: entaulament, fermentació, càrrega i descàrrega.

El carregador TRANSFER recull únicament les peces de massa i les diposita directament sobre la solera refractària del forn.

Quan el pa està cuit, el carregador el torna a dipositar sobre els carrossos, que es retiren de l'estació per continuar cap a classificació, refredament o ultracongelació.

### Armari de càrrega i descàrrega

Armari mòbil amb capacitat per a una fornada completa. Es pot retirar fàcilment per omplir-lo o buidar-lo amb els taulers on han fermentat les peces.

Un cop fixat, el carregador TRANSFER recull únicament el pa en massa i l'introdueix directament al forn. Després de la cocció, el torna a dipositar als taulers de l'armari, llest per continuar el procés productiu.

## Descarregador TRANSFER OUT

Mòdul de descàrrega que rep el pa cuit del carregador TRANSFER i el transfereix de manera ràpida i ordenada cap a l'operari o cap a una cinta transportadora.

Una solució pensada per mantenir un flux continu en obradors de producció elevada.

Models disponibles:

### 1. TRANSFER OUT SIMPLE

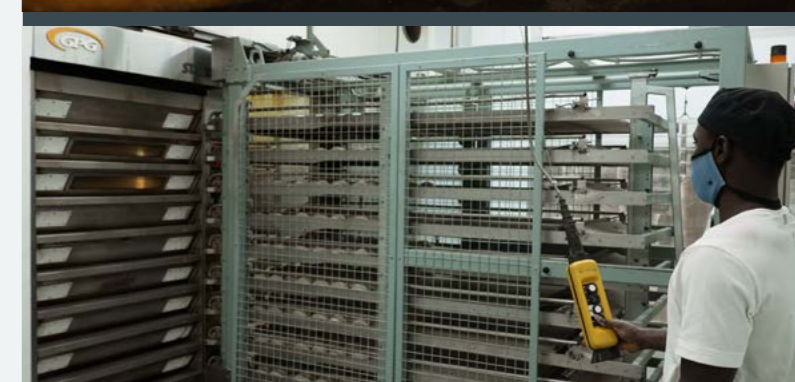
Descàrrega de tots els pisos alhora mitjançant tapisos mòbils que acosten el pa a l'operari per a la seva retirada manual.

### 2. TRANSFER OUT DINÀMIC

Descàrrega pis a pis mitjançant polsadors independents, amb opció de tremuja guia per omplir cistells.

### 3. TRANSFER OUT AUTOMÀTIC

Descàrrega automàtica pis a pis sobre una cinta basculant, que dirigeix el pa cap a les zones d'envasat, expedició o congelació.



# L'experiència de qui ja treballa amb STATIC REFRAC

Fleques artesanes, semiindustrials i grans panificadores confien en la tecnologia d'oli tèrmic de GPG per la qualitat de cocció, la regularitat i l'eficiència.

Escollir un forn STATIC REFRAC és apostar per una tecnologia fiable, que combina la tradició i innovació, i ofereix la tranquil·litat d'un resultat constant, dia rere dia.

Descobreix les seves històries a [gpg.es](http://gpg.es), LinkedIn, YouTube i Instagram.



Begoña San Pedro, Madreamiga

Tot el nostre pa es forneja al STATIC REFRAC de pedra per aconseguir una caramel·lització, una grenya i una sola perfectes. Així el pa es manté tendre durant més temps.



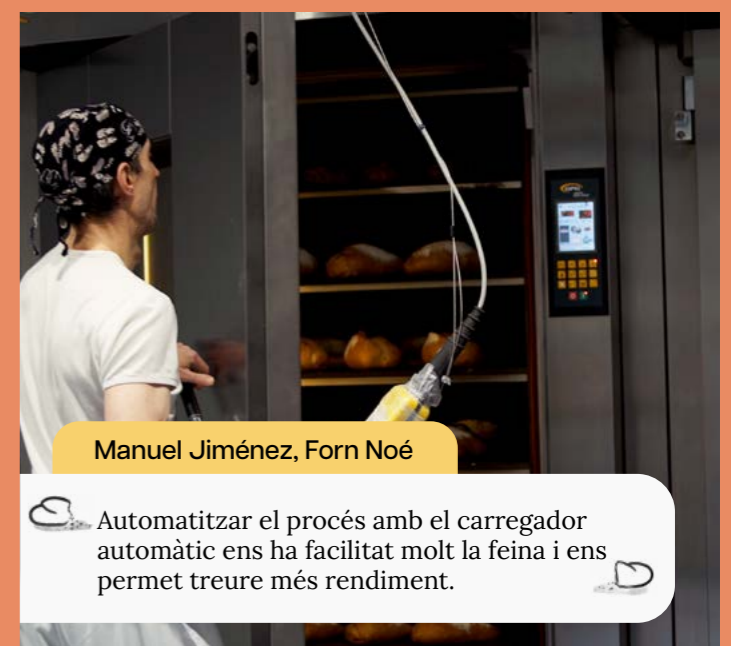
Héctor Chiné, Artepan Chiné

L'estalvi energètic és molt elevat: consumeixen menys energia, mantenen la temperatura constant i perden molt poca temperatura.



Moisés Arriaza, Director de Producció de Panet

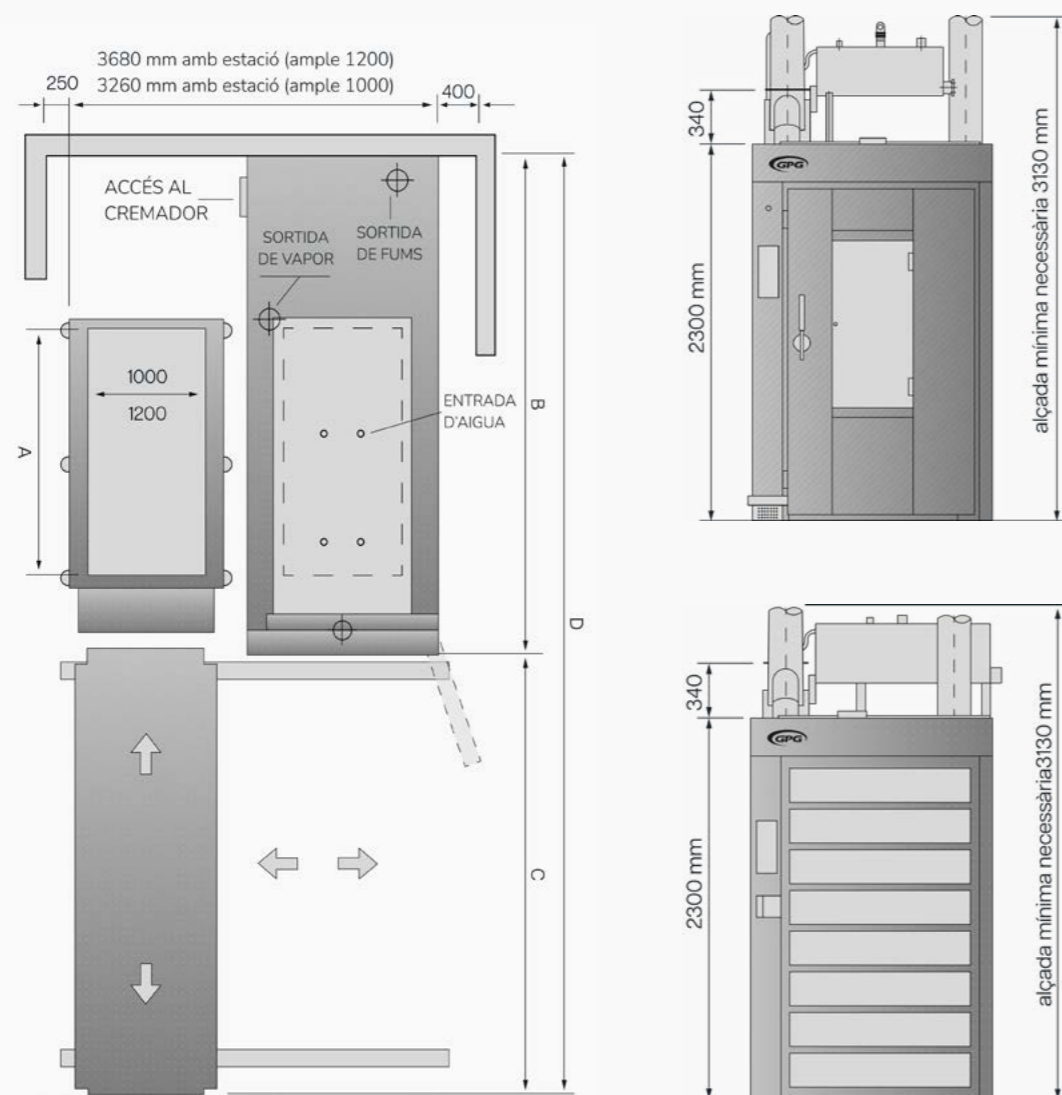
La qualitat és la mateixa en la primera fornada de la nit que en l'última del matí.



Manuel Jiménez, Forn Noé

Automatitzar el procés amb el carregador automàtic ens ha facilitat molt la feina i ens permet treure més rendiment.

# Totes les mides, potències i detalls que necessites per instal·lar el STATIC REFRAC al teu obrador



## Nombre de pisos i alçada útil

El nombre de pisos del forn es determina segons la mida de les peces a enforar, ja siguin de format petit o de gran volum.

Pisos	Distància total lliure mm	Alçada màx amb carros	peces cuites amb carregador	mm porta MULTI
6	260	220	185	160
7	218	180	145	120
8	188	150	115	90
9	164	126	90	67
10	144	106	70	-

## Instal·lacions necessàries:

- Subministrament d'aigua: Ø 1/2" exterior i 2 kg/cm<sup>2</sup>.
- Subministrament de combustible fins al forn.
- Sortida de fums (xemeneia), només versions gas i gasoil: Ø 200 o 250 mm.
- Sortida de vapor (xemeneia): Ø 200 o 250 mm.
- Desguàs: connexió de 3/4".
- Terra anivellat i no combustible.
- La zona superior del forn ha d'estar ben ventilada i la temperatura no ha de superar els 50 °C, per evitar danys en els components elèctrics i electrònics.

## Taula d'especificacions tècniques – Ample 1.000 mm

Ample 1.000	Model	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	3.820	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	4.820
	D	6.660	7.460	7.860	8.050	8.450	8.550	9.250	9.650
Taulers per pis 1.000 mm		1 1.000 x 1.200 2 1.000 x 600	2 1.000 x 800 3 1.000 x 530	2 1.000 x 900 3 1.000 x 600	2 1.000 x 900 3 1.000 x 600	2 1.000 x 1.000 3 1.000 x 660 4 1.000 x 500	2 1.000 x 1.100 3 1.000 x 730 4 1.000 x 550	2 1.000 x 1.200 3 1.000 x 800 4 1.000 x 600	2 1.000 x 1.300 3 1.000 x 860 4 1.000 x 650
Superfície de cocció per pis <sup>1</sup> mm		1.000 x 1.200	1.000 x 1.600	1.000 x 1.800	1.000 x 1.800	1.000 x 2.000	1.000 x 2.000	1.000 x 2.400	1.000 x 2.600
Nombre de pisos estàndard		10	10	8	10	10	10	10	10
Superfície de cocció total <sup>2</sup> m <sup>2</sup>		12	16	14,40	18	20	22	24	26
Potència calorífica (v. gas i 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
Potència elèctrica (v. elèctrica) kW		84	108	126	126	126	126	-	-
Potència motors <sup>3</sup> kW		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Pes del forn kg sense oli tèrmic		3.780	4.280	4.535	4.535	4.790	5.045	5.300	5.525
Tipus de caldera		GFH-100	GFH-100	GFH-100	GFH-175	GFH-175	GFH-175	GFH-175	GFH-175

## Taula d'especificacions tècniques – Ample 1.200 mm

Ample 1.200	Model	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	4.220	4.620	Caldera altres posicions	4.820	Caldera altres posicions
	C	4.300	4.500	4.700		4.900	
	D	8.520	8.920	9.320		9.720	
Taulers per pis 1.200 mm		2 1.200 x 1.000 3 1.200 x 660 4 1.200 x 500	2 1.200 x 1.100 3 1.200 x 730 4 1.200 x 550	2 1.200 x 1.200 3 1.200 x 800 4 1.200 x 600	2 1.200 x 1.200 3 1.200 x 800 4 1.200 x 600	2 1.200 x 1.300 3 1.200 x 860 4 1.200 x 650	2 1.200 x 1.300 3 1.200 x 860 4 1.200 x 650
Superfície de cocció per pis <sup>1</sup> mm		1.200 x 2.000	1.200 x 2.200	1.200 x 2.400	1.200 x 2.400	1.200 x 2.600	1.200 x 2.600
Nombre de pisos estàndard		10	10	9	10	8	10
Superfície de cocció total <sup>2</sup> m <sup>2</sup>		24	26,4	26	28,80	25	31,20
Potència calorífica (v. gas i 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
Potència elèctrica (v. elèctrica) kW		-	-	-	-	-	-
Potència motors <sup>3</sup> kW		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Pes del forn kg sense oli tèrmic		5.270	5.555	5.775	5.830	6.020	6.080
Tipus de caldera		GFH-175	GFH-175	GFH-175	altres posicions	GFH-175	altres posicions

<sup>1</sup> Ample útil lona carregador mm: 960 (ample 1.000); 1.170 (ample 1.200)

<sup>2</sup> Superfície de cocció calculada per a forns de 10 pisos.

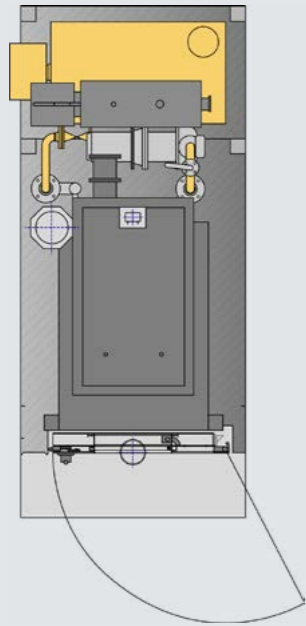
<sup>3</sup> Potència elèctrica motor carregador: 2,5 kW. Amb sistema Turbulència s'incrementa 0,6 kW.

• Amb el sistema de Turbulència el forn és 105 mm més llarg. Pressió màxima d'entrada d'aigua a la vaporera: 1,5 – 2 kg/cm<sup>2</sup>  
• Permet la cocció amb un carro de 1.000x800 / 1.200x800. S'ha d'indicar al contracte. No és possible en un forn ja fabricat.

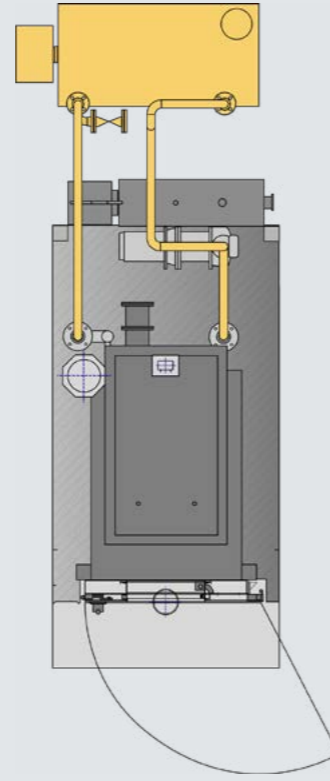
## Configuració de caldera

**Monobloc**

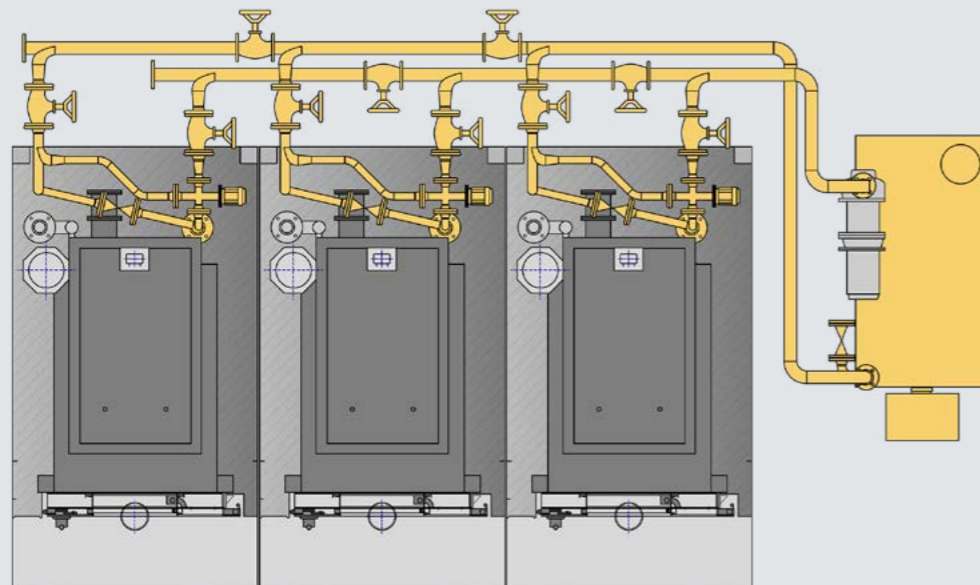
El STATIC REFRAC s'entrega de sèrie en configuració monobloc, amb tots els components integrats.

**Altres posicions**

Opcionalment, la caldera pot instal·lar-se en una altra ubicació per adaptar el forn a l'espai disponible.

**Instal·lacions PLUS**

En instal·lacions PLUS, una única caldera alimenta diversos forns: l'opció ideal per a fleques de producció elevada.



# Més enllà del STATIC REFRAC, descobreix tots els forns i solucions GPG

Tria la que millor s'ajusti a les teves necessitats i ritme de producció.

**Forns d'oli tèrmic**

**STATIC**  
Forn de carro



**STATIC PLUS**  
Forn amb caldera compartida



**MULTI REFRAC**  
Forn de pisos



**STATIC BIO**  
Forn amb biomassa

**Forns d'aire**

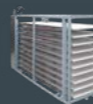
**TERMIC**  
Forn de carro rotatiu



**PLUMA**  
Forn per punt de venda

**Carregadors i descarregadors**

**TRANSFER**  
Carregador automàtic de càrrega total




**TRANSFER OUT**  
Descarregador automàtic


**Instal·lacions automàtiques**


**PROJECTES A MIDA**


# L'elecció segura i **artesanal** per a **tota** **la vida**




 (+34) 937 192 579

 info@gpg.es

 www.gpg.es

 (+34) 617 461 515

 GPG Técnicas de Panificación, SL  
C/ Jonqueres s/n Pol. Ind. Molí de la Potassa,  
08208 Sabadell, Barcelona (Espanya)

