

— STATIC REFRAC —

Four à soles en pierre réfractaire à huile thermique
avec enfourneur automatique à charge totale



Qualité **artisanale**, production à **grande échelle**



SOMMAIRE

01 Description

Qualité artisanale. Production à grande échelle.

4

02 Avantages

Découvrez pourquoi le STATIC REFRAC est le choix de confiance des boulangeries à forte production.

6

03 Construction

Conception et qualité de construction au service de votre fournil.

8

04 Système à huile thermique

La technologie au service d'une cuisson de qualité supérieure.

10

05 Options

Le STATIC REFRAC s'adapte à votre fournil, jusque dans les moindres détails.

12

06 Chargement et déchargement automatiques

Automatisez les processus. Optimisez les ressources.

16

07 En cuisson avec...

L'expérience de boulangers qui travaillent déjà avec STATIC REFRAC.

19

08 Données techniques

Toutes les dimensions, puissances et informations nécessaires pour installer le four STATIC REFRAC dans votre fournil.

20

09 Produits GPG

Au-delà du STATIC REFRAC, explorez tous les fours et solutions GPG.

23



STATIC REFRAC

Qualité **artisanale**.
Production à
grande échelle.

Le STATIC REFRAC associe la cuisson sur sole en pierre réfractaire – référence de la boulangerie artisanale – à une productivité élevée. Son système de génération de chaleur et de vapeur crée une atmosphère de cuisson stable et enveloppante, adaptée à tout type de pain artisanal. Il garantit des résultats réguliers et de qualité supérieure, même à des cadences de production soutenues.

Grâce à l'enfourneur automatique TRANSFER à charge totale (breveté), le chargement et le déchargement de tous les étages s'effectuent simultanément et automatiquement, sans effort pour l'opérateur. Il assure un fonctionnement fluide et continu, tout en améliorant l'efficacité, la productivité et le confort de l'opérateur.

Le nombre d'étages du four – de 6 à 10 – est déterminé en fonction de la taille des pièces à cuire, qu'elles soient de petit format ou de grand volume.

Le STATIC REFRAC est fabriqué avec des surfaces de cuisson de 8 à 120 m², et un seul enfourneur peut alimenter jusqu'à quatre fours, selon le produit et le temps de cuisson.

Permet d'augmenter la production tout en conservant la qualité du four traditionnel, fournée après fournée.



Pourquoi les boulangers les plus exigeants choisissent le STATIC REFRAC

Dans les boulangeries industrielles ou semi-industrielles aux cadences de production continues et exigeantes, le STATIC REFRAC garantit une production élevée et constante, sans temps de récupération entre les fournées et avec la qualité artisanale de la cuisson par rayonnement sur pierre réfractaire.

01 Cuisson de qualité supérieure sur sole réfractaire

La combinaison de la cuisson par rayonnement, de l'huile thermique et de la sole en pierre réfractaire apporte une forte puissance de poussée, difficile à obtenir avec d'autres systèmes. Le résultat est un pain au meilleur développement, avec une croûte croustillante et une sole ferme, qui conserve mieux son arôme, son humidité et sa fraîcheur.

02 Qualité artisanale avec production élevée

La cuisson sur sole réfractaire apporte au pain un résultat artisanal, propre aux fours traditionnels. Parallèlement, le système à huile thermique et le chargeur automatique permettent une production continue et efficace, sans compromettre la qualité.

03 Cuisson régulière et uniforme

La conception brevetée du four assure une distribution homogène de la chaleur rayonnante dans chaque pièce, garantissant une qualité constante des produits.

04 Automatisation qui simplifie et optimise

L'enfourneur automatique TRANSFER permet le chargement et le déchargement complets en quelques secondes, de manière fluide et sans effort. Il réduit l'effort opérationnel, optimise la main-d'œuvre et permet une utilisation simple et efficace, sans personnel spécialisé.

05 Productivité maximale

L'efficacité et la stabilité thermique de l'huile thermique permettent une production continue, sans temps de récupération entre les fournées. Des cycles de cuisson efficaces réduisent les temps d'arrêt et augmentent la performance du fournil.

06 Haute efficacité énergétique

La grande capacité calorifique de l'huile, associée à la chaudière horizontale à double serpentin, garantit une transmission de chaleur stable et constante avec une consommation énergétique optimisée.

07 Fiabilité et durabilité éprouvées

Conçu pour un travail intensif, le STATIC REFRAC s'appuie sur une technologie robuste et sur l'expertise d'une équipe technique spécialisée. Des modèles sont en fonctionnement depuis plus de 30 ans.

08 Utilisation optimale de l'espace

Grande surface de cuisson sur sole réfractaire dans un encombrement réduit.

09 Installations évolutives

Le STATIC REFRAC permet de concevoir des installations pensées pour évoluer. Commencez avec la capacité dont vous avez besoin aujourd'hui et développez votre installation selon l'évolution de votre production. Un investissement progressif, planifié et aligné sur la croissance réelle de votre activité.

10 Projets sur mesure pour votre production

Le STATIC REFRAC est fabriqué en configurations de 6 à 10 étages et des surfaces de cuisson de 8 à 120 m², s'adaptant à différents formats et volumes de production. L'enfourneur TRANSFER peut intégrer différents niveaux d'automatisation, avec programmation complète ou chargement partiel. Expliquez-nous votre projet et nous concevrons la meilleure solution de cuisson pour votre boulangerie.

Conception et qualité de construction au service de votre fournil

Votre fournil ne peut pas s'arrêter. Et votre four non plus. Le STATIC REFRAC offre performance, robustesse et une qualité de cuisson supérieure. De nouvelles finitions, des composants optimisés et le panneau tactile SMART renforcent la technologie de la gamme STATIC New Generation.

Plaques en pierre réfractaire

Placées directement sur les radiateurs, elles permettent une cuisson artisanale et traditionnelle.

Four monobloc

Unité compacte avec tous les composants intégrés. Occupe moins d'espace et offre une plus grande flexibilité d'implantation.

Chambre de cuisson en acier inoxydable

Construite en acier inoxydable pour une plus grande durabilité et une résistance au travail intensif.

Radiateurs entièrement plats en acier de haute résistance

Leur conception permet d'installer jusqu'à 10 niveaux de cuisson à la même hauteur où d'autres systèmes n'en permettent que 8 au maximum. Plus de capacité de production dans le même espace.

Porte avec fenêtre surdimensionnée

Double vitrage ouvrable qui facilite le nettoyage, améliore la sécurité thermique et offre une excellente visibilité du produit pendant la cuisson.

Porte MULTI (option)

Portes battantes indépendantes à chaque étage permettant le chargement et le déchargement automatiques sans ouvrir la porte principale du four.

Fermeture sûre et ergonomique

Système à double verrouillage avec poignée ergonomique pour une fermeture ferme, confortable et fiable.

Panneau de commande SMART

Panneau avec écran tactile clair et intuitif qui simplifie le travail quotidien.

Permet un fonctionnement en mode manuel ou automatique, avec des paramètres programmables et personnalisables. Inclut une connectivité Bluetooth pour faciliter la gestion et la mise à jour du système.

Système de vapeur

La vapeur est générée en dehors de la chambre de cuisson, dans un récipient chauffé par le circuit d'huile thermique. Elle produit une vapeur saturée de haute qualité, distribuée de manière uniforme et prolongée, enveloppant les pièces dès le début de la cuisson.

Construction robuste, sans éléments mobiles à l'intérieur

Garantit un entretien minimal.

Chauffage

Gaz, fioul, électrique ou biomasse, s'adaptant aux besoins énergétiques de votre fournil.

Éclairage intérieur à entretien facile

Excellente isolation et stabilité thermique

Radiateurs en acier de haute résistance

Leur conception permet d'installer davantage de niveaux dans le même espace.

Système de vapeur

Chauffé par le même circuit d'huile thermique. Vapeur plus riche et distribution uniforme.

Chauffé à l'huile thermique

Circuit fermé. Ne nécessite ni filtrage ni remplacement.

De 6 à 10 étages

Selon la taille des pièces à cuire.

Four monobloc

Unité compacte avec chaudière intégrée.

Hotte

Évacuation efficace de la vapeur à l'ouverture de la porte grâce à l'extracteur intégré (en option).



Porte à double vitrage

Sécurité thermique et nettoyage facile.

Construction en acier inoxydable

Résistante et durable.

Structure en acier de haute robustesse

Conçue pour un travail intensif quotidien.

Niveaux de chargement en acier inoxydable

Hygiéniques, résistants et durables.

Surface d'appui avec toile antiadhérente

Avec tendeurs réglables pour un positionnement précis des pièces.

Entraînement motorisé avec variateurs de vitesse

Mouvements fluides et contrôlés lors du chargement et du déchargement.

Système d'ajustement automatique au four et à la station

Ne nécessite aucun réglage.

Commande unique d'actionnement

Utilisation simple et sans effort physique.

Panneau SMART

Écran tactile clair et intuitif.



La technologie derrière une cuisson de qualité supérieure

Dans les boulangeries aux cadences de production élevées, la qualité de cuisson est essentielle. Une croûte croustillante, une mie équilibrée et une sole parfaite doivent se répéter fournée après fournée, sans variations ni pertes de qualité.

Pour y parvenir, une transmission de chaleur stable et constante est indispensable. C'est là que le système à huile thermique fait la différence.

Chez GPG, nous perfectionnons cette technologie depuis plus de 40 ans afin de garantir une cuisson régulière, efficace et de qualité supérieure, même dans des productions intensives.

Système de chauffage à huile thermique

Ce système de cuisson fonctionne différemment et offre des avantages uniques qui en font l'une des technologies les plus appréciées dans les pays à forte tradition de boulangerie.

L'huile thermique est un fluide caloporteur utilisé pour transmettre la chaleur dans les procédés industriels, comme alternative à l'air ou à la vapeur. Sa grande capacité calorifique et sa stabilité thermique en font un système hautement efficace.

L'huile thermique est chauffée à l'intérieur de la chaudière (5), ou par des résistances électriques, puis circule dans les radiateurs (7) de chaque étage à travers un circuit fermé qui la renvoie à la chaudière.

Ce système breveté garantit une cuisson parfaitement régulière, avec un apport constant de chaleur au produit et une température stable, même lors de l'ouverture de la porte pour le chargement.

Dans des conditions normales d'utilisation, l'huile thermique ne nécessite ni filtrage ni remplacement.

Configuration de la chaudière

Le cœur du système est la chaudière horizontale à double serpentin et à haut rendement. Le four STATIC REFRAC est livré de série en configuration monobloc, une unité compacte avec tous les composants intégrés (voir p. 22). Lorsque cela est nécessaire, la chaudière peut être installée à un autre emplacement (option). GPG propose également des solutions PLUS, conçues pour alimenter plusieurs fours à partir d'une seule chaudière – une option idéale pour les installations de grande capacité.

Radiateurs en acier de haute résistance

Leur conception permet d'installer jusqu'à 10 niveaux de cuisson à la même hauteur où d'autres systèmes n'en permettent qu'un maximum de 8. Plus de capacité de production dans le même espace.

Vapor de alta calidad

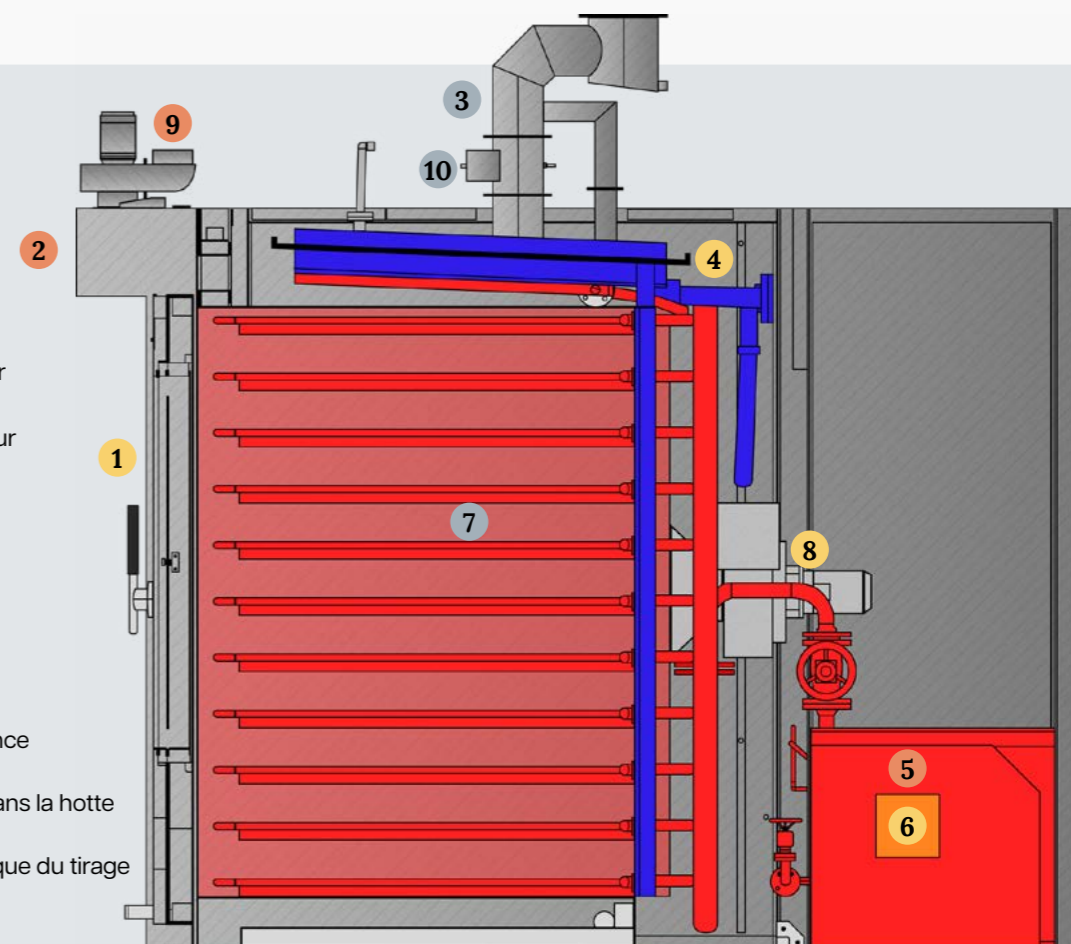
La vapeur est générée en dehors de la chambre de cuisson, dans un récipient chauffé par le même circuit d'huile thermique. Cela garantit une vapeur saturée de haute qualité, distribuée de manière uniforme et prolongée dans la chambre, enveloppant les pièces dès le début de la cuisson.

Système à huile thermique

- 1 Porte
- 2 Hotte
- 3 Extracteur de vapeur
- 4 Générateur de vapeur
- 5 Chaudière
- 6 Brûleur
- 7 Radiateurs

Éléments optionnels

- 8 Système de turbulence
- 9 Extracteur intégré dans la hotte
- 10 Ouverture automatique du tirage



Le STATIC REFRAC s'adapte à votre fournil, jusque dans les moindres détails

01

Porte MULTI

Porte avec volets battants indépendants à chaque étage, permettant de travailler avec l'enfourneur automatique sans ouvrir la porte principale du four. Idéal pour optimiser les temps de travail et maintenir la stabilité thermique.

02

Chaudière installée à un autre emplacement

Si nécessaire, la chaudière peut être repositionnée pour réduire la profondeur totale du four et l'adapter à l'espace disponible dans le fournil (voir p. 22).

03

Ouverture automatique du tirage

Système motorisé qui permet d'ouvrir et de fermer le tirage automatiquement pendant la phase de vapeur, avec une durée d'ouverture programmable avant la fin de la cuisson.

04

Ouverture automatique du tirage forcé

Système programmable permettant l'extraction forcée de l'air saturé de vapeur quelques minutes avant la fin de la cuisson.

05

Hotte avec extracteur intégré

Facilite l'évacuation de la vapeur lors de l'ouverture de la porte, évitant sa diffusion dans le fournil.

06

Système de turbulence

Option recommandée pour le pain précuit et cuit en moule. Ce système de circulation d'air forcée permet une cuisson par convection additionnelle, programmable dans les dernières minutes de cuisson, pour améliorer la tenue du pain et éviter les déformations pendant le refroidissement et la surgélation.

07

Installations évolutives

Les chaudières, circuits et structures peuvent être dimensionnés pour de futures extensions, facilitant l'intégration de nouveaux fours. Une manière de planifier la croissance de l'installation de façon progressive, structurée et adaptée aux besoins réels de production.

Toutes les options sont conçues pour optimiser votre espace, vos processus et vos résultats. Expliquez-nous votre projet et nous vous aiderons à configurer la solution la plus adaptée.

Ces options doivent être indiquées sur le bon de commande. Il n'est pas possible de les intégrer à un four déjà fabriqué.



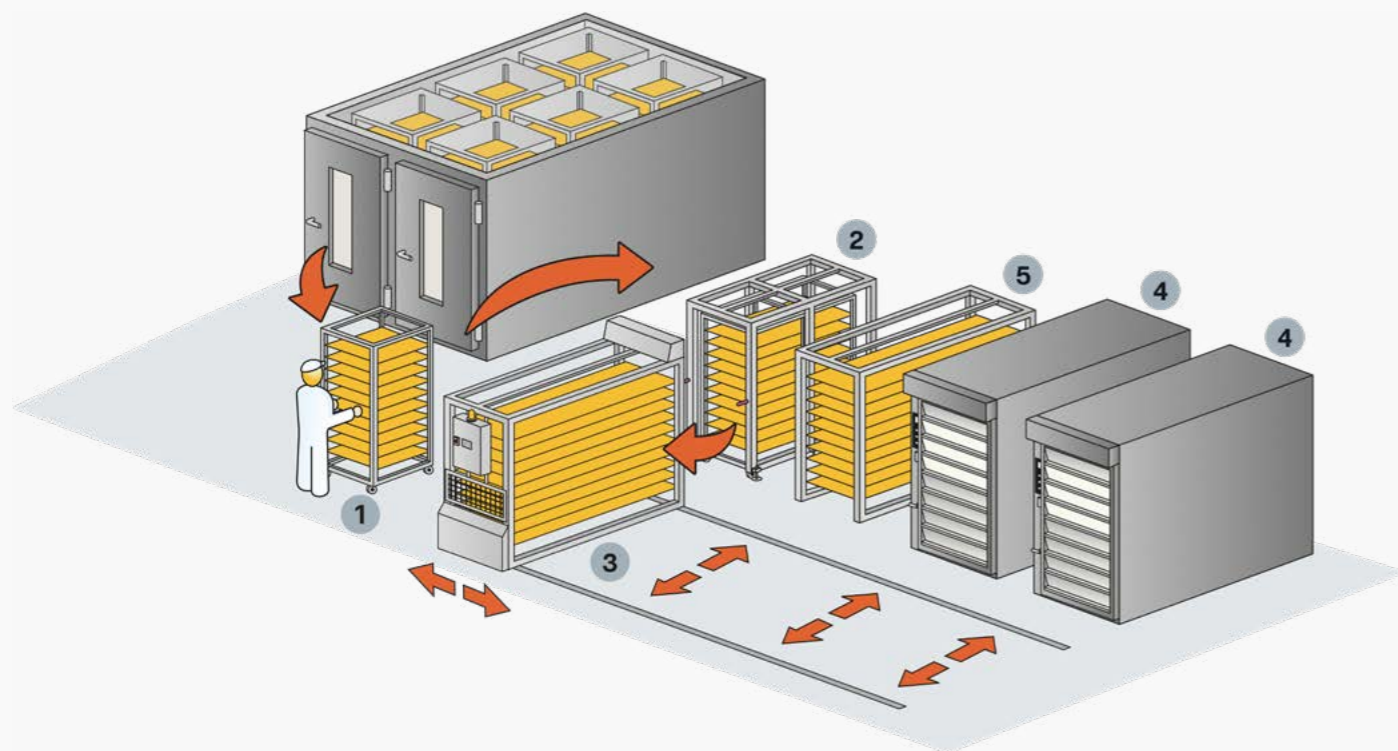


STATIC REFRAC
dans des **fournils**
du **monde** entier



Automatisez les processus. Optimisez les ressources.

Dans les productions à cadence élevée, l'enfournement et le défournement ne doivent pas perturber le flux de production. L'enfourneur automatique TRANSFER garantit un processus continu, efficace et maîtrisé, en réduisant les temps improductifs et l'effort opérationnel.



Exemple de processus de production avec enfournement et défournement automatiques

01 Étape préalable

Les pâtons fermentés sont placés dans l'armoire de chargement et de déchargement ou dans la station de fixation des chariots (2), en utilisant les mêmes planches ou chariots sur lesquels ils ont fermenté.

02 Prise des pièces

L'enfourneur automatique TRANSFER (3) se positionne devant l'armoire ou la station (2) et prend les pièces.

03 Enfournement

L'enfourneur (3) se déplace latéralement, se positionne devant le four sélectionné (4) et introduit les pâtons dans le four, en les déposant directement sur la sole réfractaire. Début de la cuisson.

04 Défournement

À la fin de la cuisson, l'enfourneur (3) se repositionne devant le four (4) et récupère les produits cuits en toute douceur.

05 Déchargement final

L'enfourneur (3) se déplace de nouveau vers l'armoire ou la station (2), ou vers le défourneur automatique TRANSFER OUT (5), où il dépose les produits cuits, prêts à poursuivre vers les phases de refroidissement, tri, expédition ou surgélation.

Enfourneur automatique TRANSFER

L'enfourneur automatique TRANSFER est le complément opérationnel du four STATIC REFRAC. Il prend et dépose les produits directement sur la pierre réfractaire, permettant l'enfournement et le défournement simultanés de tous les étages de manière entièrement automatique.

Conçu pour un fonctionnement fluide et précis, il réduit l'effort de l'opérateur, optimise les opérations et garantit un rythme de production continu.

Un seul enfourneur peut alimenter jusqu'à quatre fours, selon le produit et le temps de cuisson.

1. TRANSFER CONTROL

Déplacement latéral motorisé. Programmation complète des opérations d'enfournement et de défournement.

- **Programmation avec écran tactile**
 - Programmation complète des mouvements à l'aide d'un écran tactile et d'un encodeur.
 - Nécessaire à partir de 4 points d'arrêt.
- **Système de retournement des pièces (breveté)**
 - Mécanisme de déchargement avec possibilité de retournement automatique des pièces.
 - Réduction de temps et main-d'œuvre spécialisée.
 - Jusqu'à 8 étages.

2. TRANSFER VARIO

Déplacement latéral manuel. Possibilité d'enfournement et de défournement indépendants par étage. Disponible pour le modèle STATIC REFRAC SR-12.

Station de fixation des chariots

Structure permettant de fixer les chariots qui supportent les planches sur lesquelles les pâtons ont fermenté, facilitant leur manipulation tout au long du processus : mise sur planches, fermentation, enfournement et défournement.

L'enfourneur TRANSFER prélève uniquement les pâtons et les dépose directement sur la sole réfractaire du four.

Une fois la cuisson terminée, l'enfourneur les replace sur les chariots, qui peuvent être retirés de la station pour poursuivre vers les phases de tri, refroidissement ou surgélation.

Armoire de chargement et de déchargement

Armoire mobile capable de contenir une fournée complète. Elle peut être retirée facilement pour être remplie ou vidée avec les planches sur lesquelles les pâtons ont fermenté.

Une fois positionnée et fixée, l'enfourneur TRANSFER prélève uniquement les pâtons et les introduit directement dans le four. Après la cuisson, il les redépose sur les planches de l'armoire, prêts à poursuivre le processus de production.

Défourneur TRANSFER OUT

Module de défournement qui reçoit les pains cuits de l'enfourneur TRANSFER et les transfère rapidement et de manière ordonnée vers l'opérateur ou vers un convoyeur.

Une solution conçue pour maintenir un flux continu dans les fournils à haute production.

Modèles disponibles

1. TRANSFER OUT SIMPLE

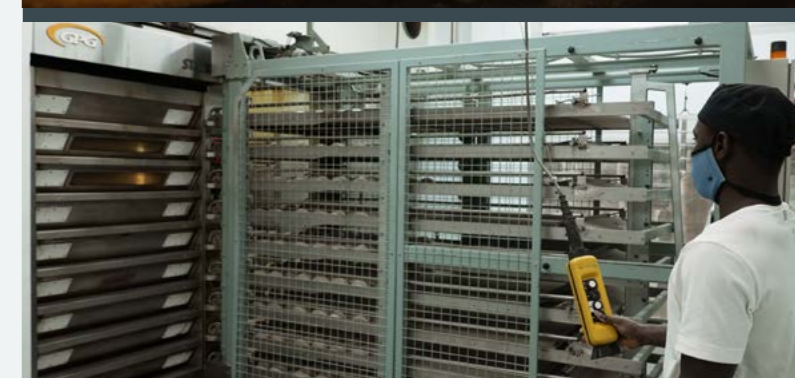
Défournement simultané de tous les étages à l'aide de tapis mobiles qui rapprochent les pains de l'opérateur pour leur retrait manuel.

2. TRANSFER OUT DYNAMIQUE

Défournement étage par étage à l'aide de commandes indépendantes, avec option trémie-guide pour le remplissage des paniers.

3. TRANSFER OUT AUTOMATIQUE

Défournement automatique étage par étage sur un convoyeur basculant, qui dirige les pains vers les zones d'emballage, d'expédition ou de surgélation.



L'expérience de boulangers qui travaillent déjà avec **STATIC REFRAC**

Des boulangeries artisanales, semi-industrielles et de grande production font confiance à la technologie à huile thermique GPG pour sa qualité de cuisson, sa régularité et son efficacité.

Choisir un four STATIC REFRAC, c'est miser sur une technologie fiable et éprouvée, qui associe la tradition de la cuisson sur sole réfractaire à la productivité exigée par la production actuelle, offrant la tranquillité de résultats constants, jour après jour.

Découvrez leurs témoignages sur gpg.es, LinkedIn, YouTube et Instagram.



Begoña San Pedro, Madreamiga

☞ Tout notre pain est cuit dans le STATIC REFRAC sur pierre afin d'obtenir une caramélisation, une grigne et une sole parfaites. Le pain reste ainsi tendre plus longtemps. ☜



Héctor Chiné, Artepan Chiné

☞ Les économies d'énergie sont importantes: les fours consomment moins d'énergie, maintiennent une température constante et perdent très peu de chaleur. ☜



Moisés Arriaza, Directeur de Production - Panet

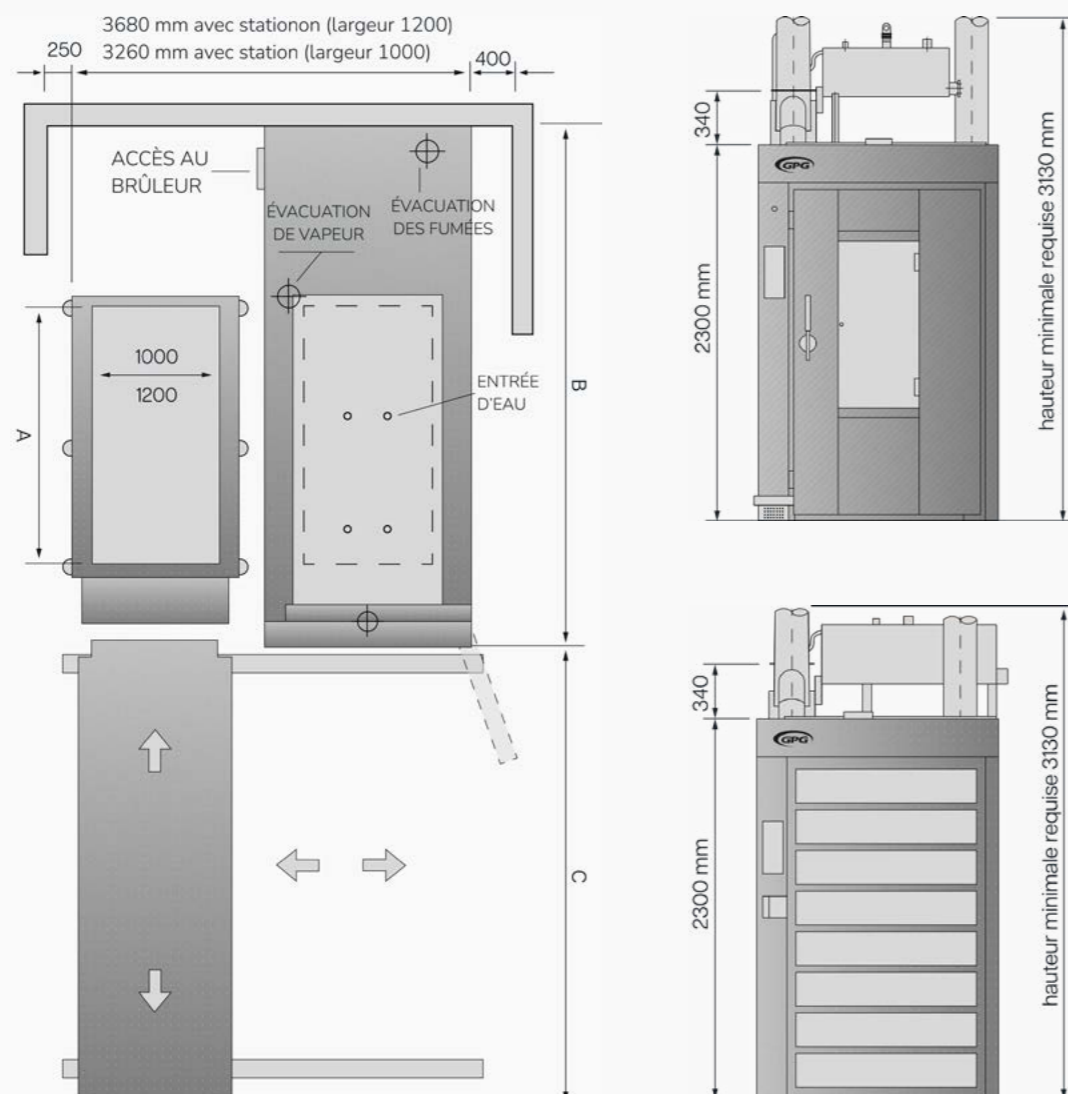
☞ La qualité est la même lors de la première fournée de la nuit que lors de la dernière du matin. ☜



Manuel Jiménez, Forn Noé

☞ L'automatisation avec l'enfourneur automatique nous a facilité le travail et nous permet d'améliorer notre rendement. ☜

Toutes les mesures, puissances et informations nécessaires pour installer le four STATIC REFRAC dans votre fournil



Nombre d'étages et hauteur utile

Le nombre d'étages du four est déterminé en fonction de la taille des pièces à cuire, qu'il s'agisse de petits formats ou de pains de grand volume.

Étages	Hauteur libre totale mm	Hauteur maximale des pièces cuites avec chariots mm	avec enfourneur mm	porte MULTI mm
6	260	220	185	160
7	218	180	145	120
8	188	150	115	90
9	164	126	90	67
10	144	106	70	-

Utilités nécessaires

- Alimentation en eau : Ø 1/2" extérieur et 2 kg/cm².
- Alimentation en combustible jusqu'au four.
- Évacuation des fumées (cheminée) – uniquement pour versions gaz et gasoil: Ø 200 mm ou 250 mm.
- Évacuation de la vapeur (cheminée) : Ø 200 ou 250 mm.
- Drainage: raccord 3/4".
- Sol nivelé et incombustible.
- La zone supérieure du four doit être bien ventilée et la température ne doit pas dépasser 50 °C, afin d'éviter des dommages aux composants électriques et électroniques.

Tableau technique – Largeur 1.000 mm

Largeur 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	3.820	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
Planches per étage 1.000 mm		1 1.000 x 1.200	2 1.000 x 800	2 1.000 x 900	2 1.000 x 900	2 1.000 x 1.000	2 1.000 x 1.100	2 1.000 x 1.200	2 1.000 x 1.300
		2 1.000 x 600	3 1.000 x 530	3 1.000 x 600	3 1.000 x 600	3 1.000 x 660	3 1.000 x 730	3 1.000 x 800	3 1.000 x 860
Surface de cuisson par étage ¹ 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 d'étages standard		10	10	8	10	10	10	10	10
Surface totale de cuisson ² m ²		12	16	14,40	18	20	22	24	26
Puissance thermique (v. gaz et fioul)		100.000 kcal/h	120.000 kcal/h	110.000 kcal/h	140.000 kcal/h	150.000 kcal/h	160.000 kcal/h	160.000 kcal/h	180.000 kcal/h
		116 kW	139,5 kW	128 kW	163 kW	174 kW	186 kW	186 kW	209 kW
Puissance électrique (v. électrique) 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 du four (kg) sans huile 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

Tableau technique – Largeur 1.200 mm

Largeur 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	4.220	4.620	Chaudière en d'autres positions	4.820	Chaudière en d'autres positions
	C	4.300	4.500	4.700		4.900	
	D	8.520	8.920	9.320		9.720	
Planches per étage 1.200 mm		2 1.200 x 1.000	2 1.200 x 1.100	2 1.200 x 1.200	2 1.200 x 1.200	2 1.200 x 1.300	2 1.200 x 1.300
		3 1.200 x 660	3 1.200 x 730	3 1.200 x 800	3 1.200 x 800	3 1.200 x 860	3 1.200 x 860
Surface de cuisson par étage ¹ 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 d'étages standard		10	10	9	10	8	10
Surface totale de cuisson ² m ²		24	26,4	26	28,80	25	31,20
Puissance thermique (v. gaz et fioul)		160.000 kcal/h	180.000 kcal/h	180.000 kcal/h	200.000 kcal/h	160.000 kcal/h	215.000 kcal/h
		186 kW	209 kW	209 kW	233 kW	186 kW	250 kW
Puissance électrique (v. électrique) kW		-	-	-	-	-	-
Puissance des moteurs ³ kW		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Poids du four (kg) sans huile thermique		5.270	5.555	5.775	5.830	6.020	6.080
Type de chaudière		GFH-175	GFH-175	GFH-175	autres positions	GFH-175	autres positions

¹ Largeur utile de la toile de l'enfourneur mm : 960 (largeur 1.000) ; 1.170 (largeur 1.200).

² Surface de cuisson et puissance calculées sur la base de fours de 10 étages.

³ Puissance électrique moteur enfourneur : 2,5 kW. Avec le système Turbulence, la puissance augmente de 0,6 kW.

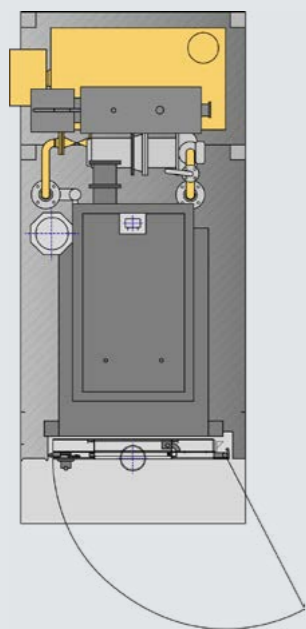
• Avec le système Turbulence, le four est 105 mm plus long. Pression maximale d'entrée d'eau dans le générateur de vapeur : 1,5 – 2 kg/cm².

• Permet la cuisson avec un chariot de 1.000 x 800 / 1.200 x 800 mm. Cette configuration doit être indiquée dans le contrat. Non possible sur un four déjà fabriqué.

Configuration des chaudières

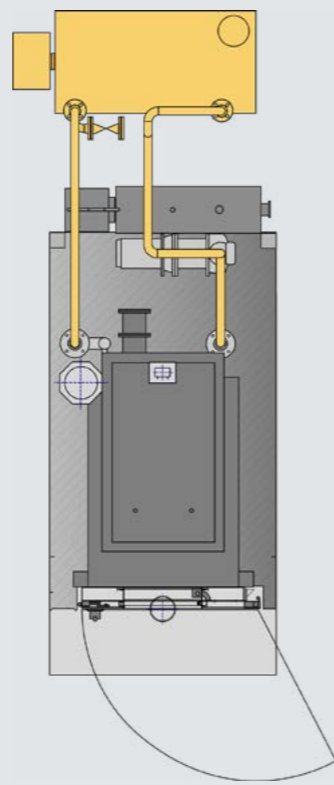
Monobloc

Le STATIC REFRAC est livré de série en configuration monobloc, avec tous les composants intégrés.



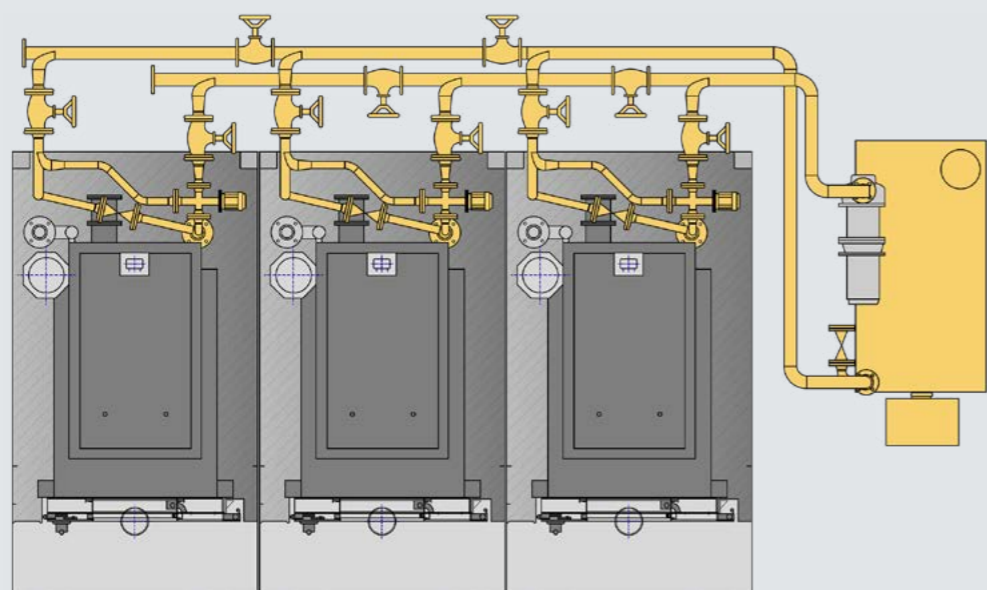
Autres positions

En option, la chaudière peut être installée dans un autre emplacement afin d'adapter le four à l'espace disponible.



Installations PLUS

Dans les installations PLUS, une seule chaudière alimente plusieurs fours: la solution idéale pour les boulangeries à forte production.



Au-delà du STATIC REFRAC, explorez tous les fours et solutions GPG

Choisissez celle qui correspond le mieux à vos besoins et à votre rythme de production.

Fours de boulangerie à huile thermique



STATIC
Four à chariots



STATIC PLUS
Fours avec chaudière partagée



MULTI REFRAC
Four à étages



STATIC BIO
Four à biomasse

Fours de boulangerie à convection



TERMIC
Four à chariot rotatif

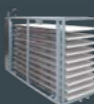


PLUMA
Four de point de vente

Enfourneurs et défourneurs



TRANSFER
Enfourneur automatique



TRANSFER OUT
Défourneur automatique

Installations automatiques



PROJETS SUR MESURE

Le choix **artisanal** et **fiable**, pour la vie



(+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, Barcelone, Espagne

