

— STATIC REFRAC —

Horno de aceite térmico de solera refractaria con
cargador automático de carga total



Calidad **artesanal**, producción **industrial**.



Somos fabricantes de hornos de panadería y pastelería

CONTENIDOS

01 Descripción

Calidad artesanal. Producción a gran escala.

4

02 Ventajas

Descubre por qué el STATIC REFRAC es la elección segura de los grandes panaderos.

6

03 Construcción

Diseño y calidad constructiva al servicio de tu obrador.

8

04 Sistema aceite térmico

La tecnología detrás de un horneado de calidad superior.

10

05 Opciones

El STATIC REFRAC se adapta a tu obrador, hasta el último detalle.

12

06 Carga y descarga automática

Automatiza procesos. Optimiza recursos.

16

07 Horneando con...

Ellos ya los saben y te lo cuentan.

19

08 Datos técnicos

Todas las medidas, potencias y detalles que necesitas para instalar el STATIC REFRAC en tu obrador.

20

09 Productos GPG

Más allá del STATIC REFRAC, explora todos los hornos y soluciones GPG.

23



STATIC REFRAC

Calidad **artesanal**.
Producción a **gran**
escala.

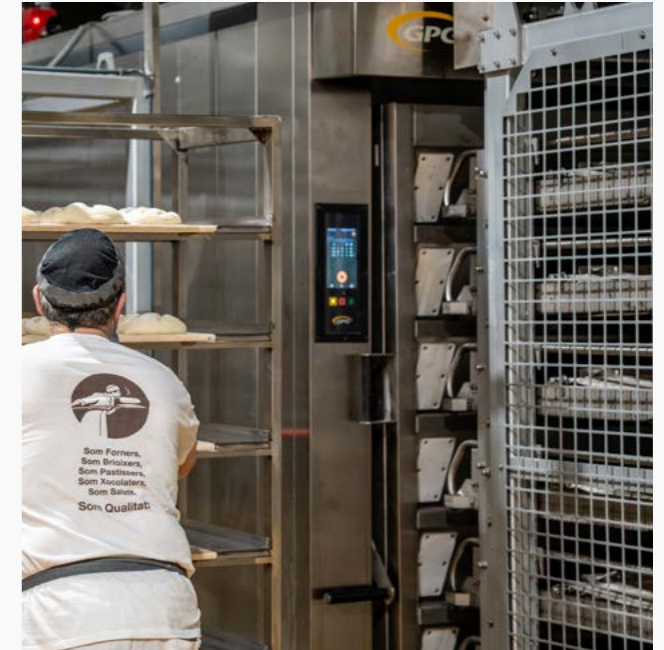
El STATIC REFRAC hornea por radiación sobre piedra refractaria como los hornos de toda la vida. Su sistema de generación de calor y vapor crea una atmósfera de cocción estable y envolvente, ideal para todo tipo de pan artesano. El resultado es una cocción regular y de calidad superior, incluso en ritmos de producción elevados.

Con el cargador automático TRANSFER de carga total (patentado), la carga y descarga de todos los pisos se realiza de forma simultánea y automática, sin esfuerzo para el operario. Es el complemento incansable para trabajar con el horno STATIC REFRAC con la máxima eficacia y productividad.

El número de pisos del horno, entre 6 y 10, se determina según el tamaño de las piezas a hornear, ya sean de pequeño formato o de gran volumen.

El STATIC REFRAC se fabrica con superficies de cocción de 8 a 120 m², y un solo cargador puede alimentar hasta cuatro hornos, dependiendo del producto y del tiempo de cocción.

Permite aumentar la producción manteniendo la calidad artesanal del horneado sobre piedra refractaria, hornada tras hornada.



Descubre por qué el STATIC REFRAC es la elección segura de los grandes panaderos

En panificadoras con ritmos de trabajo continuos y exigentes, el STATIC REFRAC garantiza una producción elevada y constante, sin tiempos de recuperación entre hornadas y con la calidad artesanal de la cocción por radiación sobre piedra refractaria.

01

Horneado de calidad superior sobre solera refractaria

La combinación de cocción por radiación, aceite térmico y solera refractaria aporta una gran potencia de empuje a las masas sin comparación con otros sistemas. El resultado es un pan con mayor desarrollo, corteza crujiente y suela firme, que conserva mejor su aroma, humedad y frescura.

02

Calidad artesanal con producción elevada

La cocción sobre solera refractaria aporta al pan un resultado artesanal, propio de los hornos tradicionales. Al mismo tiempo, el sistema de aceite térmico y el cargador automático permiten una producción continua y eficiente, sin comprometer la calidad.

03

Horneado regular y uniforme

El diseño patentado del horno STATIC REFRAC asegura una distribución homogénea del calor radiante en cada pieza, manteniendo la calidad constante en los productos.

04

Automatización que simplifica y optimiza

El cargador automático TRANSFER permite la carga y descarga total del horno en pocos segundos, de forma suave y sin esfuerzo. Esto reduce el esfuerzo operativo, optimiza la mano de obra y facilita un manejo ágil, sin necesidad de personal especializado.

05

Máxima productividad

La eficiencia y estabilidad térmica del aceite térmico permiten una producción continua, sin tiempos de recuperación entre hornadas. Los ciclos de cocción eficientes reducen tiempos de inactividad y aumentan el rendimiento del obrador.

06

Alta eficiencia energética

La elevada capacidad calorífica del aceite térmico, junto con la caldera horizontal de doble serpentín, garantiza una transmisión de calor estable y constante con un consumo energético optimizado.

07

Fiabilidad y durabilidad contrastadas

Diseñado para el trabajo intensivo, el STATIC REFRAC se apoya en una tecnología robusta y un equipo técnico experto. Existen modelos en funcionamiento desde hace más de 30 años.

08

Aprovechamiento óptimo del espacio

Gran superficie de cocción sobre solera refractaria en pocos metros cuadrados.

09

Instalaciones escalables

El STATIC REFRAC permite diseñar instalaciones pensadas para crecer. Empieza con la capacidad que necesitas hoy y amplía según la evolución de tu producción. Una inversión gradual, planificada y alineada con el crecimiento real de tu negocio.

10

Proyectos a medida de tu producción

El STATIC REFRAC se fabrica de 6 a 10 pisos y superficies de 8 a 120 m², adaptándose a distintos formatos y volúmenes de producción. El cargador TRANSFER puede incorporar diferentes niveles de automatización, con programación total o carga parcial. Explícanos tu proyecto y configuraremos la mejor solución de horneado para tu obrador.

Diseño y calidad constructiva al servicio de tu obrador

Tu obrador no puede parar, y tu horno tampoco. El STATIC REFRAC ofrece rendimiento, robustez y una calidad de cocción superior. Nuevos acabados, componentes optimizados y panel táctil SMART refuerzan la tecnología de la gama STATIC New Generation.

Placas de piedra refractaria

Situadas directamente sobre los radiadores, permiten una cocción artesanal.

Horno monobloc

Unidad compacta con todos los componentes integrados. Ocupa menos espacio y permite una mayor flexibilidad de ubicación.

Cámara de cocción en acero inoxidable

Construida en acero inoxidable, para una mayor durabilidad y resistencia al uso intensivo.

Radiadores completamente planos en acero de alta resistencia

Su diseño permite ubicar hasta 10 niveles de cocción en la misma altura donde otros sistemas sólo permiten un máximo de 8. Más capacidad productiva en el mismo espacio.

Puerta con ventana sobredimensionada

Doble acristalamiento practicable que facilita la limpieza, mejora la seguridad térmica y ofrece una excelente visibilidad del producto durante la cocción.

Puerta MULTI (opción)

Puertas abatibles independientes en cada piso que permiten la carga y descarga automática sin necesidad de abrir la puerta del horno.

Cierre seguro y ergonómico

Sistema de doble bloqueo con tirador ergonómico para un cierre firme y fiable.

Panel de mandos SMART

Panel con pantalla táctil clara e intuitiva que simplifica el trabajo diario. Permite operar en modo manual o automático, con parámetros programables y personalizables. Incluye conectividad Bluetooth para facilitar la gestión y actualización del sistema.

Sistema de vapor

El vapor se genera fuera de la cámara de cocción, en un recipiente calentado por el circuito de aceite térmico. Produce un vapor saturado de alta calidad, distribuido de manera uniforme y prolongada, cubriendo las piezas desde el inicio de la cocción.

Construcción robusta y sin elementos móviles en el interior

Garantiza un mantenimiento mínimo.

Calentamiento

Gas, gasóleo, eléctrico o biomasa, adaptándose a las necesidades energéticas de tu obrador.

Iluminación interior de simple mantenimiento

Aislamiento y estabilidad de temperatura excelentes

Radiadores en acero de elevada resistencia

Su diseño permite ubicar más niveles en el mismo espacio.

Sistema de vapor

Calentado con el mismo circuito de aceite térmico. Mayor riqueza y distribución uniforme.

Calentado con aceite térmico

No precisa filtrado ni sustitución.

De 6 a 10 pisos

Según el tamaño de las piezas a hornear.

Horno monobloc

Unidad compacta con caldera integrada.

Campana

Evacuación eficaz del vapor al abrir la puerta, gracias al extractor integrado (opcional).



Puerta con ventana de doble acristalamiento

Seguridad térmica y fácil limpieza.

Construido en acero inoxidable

Resistente y duradero.

Panel SMART

Pantalla táctil clara e intuitiva.



Estructura de acero de alta robustez

Diseñada para el trabajo intensivo diario.

Pisos de carga en acero inoxidable

Higiénicos, resistentes y duraderos.

Superficie de apoyo con lona antiadherente

Con tensores regulables para un apoyo preciso de las piezas.

Accionamiento motorizado con variadores de velocidad

Movimientos suaves y controlados en carga y descarga.

Sistema de ajuste automático al horno y estación

No requiere regulación.

Mando único de accionamiento

Manejo sencillo y sin esfuerzo físico.

La tecnología detrás de un horneado superior

En panificadoras con ritmos de producción elevados, la calidad del horneado es clave. Una corteza crujiente, una miga equilibrada y una suela perfecta deben repetirse hornada tras hornada, sin desviaciones ni pérdidas de calidad.

Para lograrlo, es imprescindible una transmisión del calor estable y constante. Es aquí donde el sistema de aceite térmico marca la diferencia. En GPG llevamos más de 40 años perfeccionando esta tecnología para garantizar un horneado regular, eficiente y de calidad superior, incluso en producciones intensivas.

Sistema de calentamiento con aceite térmico

Este sistema de cocción funciona de forma distinta y ofrece ventajas únicas que lo han convertido en una de las tecnologías más apreciadas en los países con mayor tradición panadera.

El aceite térmico es un fluido caloportador utilizado para transmitir calor en procesos industriales. Su principal ventaja es su alta capacidad calorífica y estabilidad térmica, lo que lo convierte en un sistema altamente eficiente.

El aceite térmico se calienta en el interior de la caldera (5), o mediante resistencias eléctricas, y circula por los radiadores (7) de cada piso a través de un circuito cerrado que lo devuelve a la caldera.

Este sistema patentado garantiza una cocción absolutamente regular, con un aporte constante de calor al producto y una temperatura estable, incluso durante la apertura de la puerta para cargar el horno.

En condiciones normales de uso, el aceite térmico no requiere filtrado ni sustitución.

Configuración de caldera

El corazón del sistema es la caldera horizontal de doble serpentín y de alto rendimiento. El horno STATIC REFRAC se entrega de serie en configuración monobloc, una unidad compacta con todos los componentes integrados (ver pág 22). Cuando se requiere, la caldera puede instalarse en otra ubicación (opcional).

GPG también ofrece soluciones PLUS, diseñadas para alimentar múltiples hornos desde una única caldera: una opción ideal para instalaciones de alta capacidad.

Radiadores fabricados en acero de elevada resistencia

Su diseño permite ubicar hasta 10 niveles de cocción en la misma altura donde otros sistemas solo permiten un máximo de 8. Más capacidad productiva en el mismo espacio.

Vapor de alta calidad

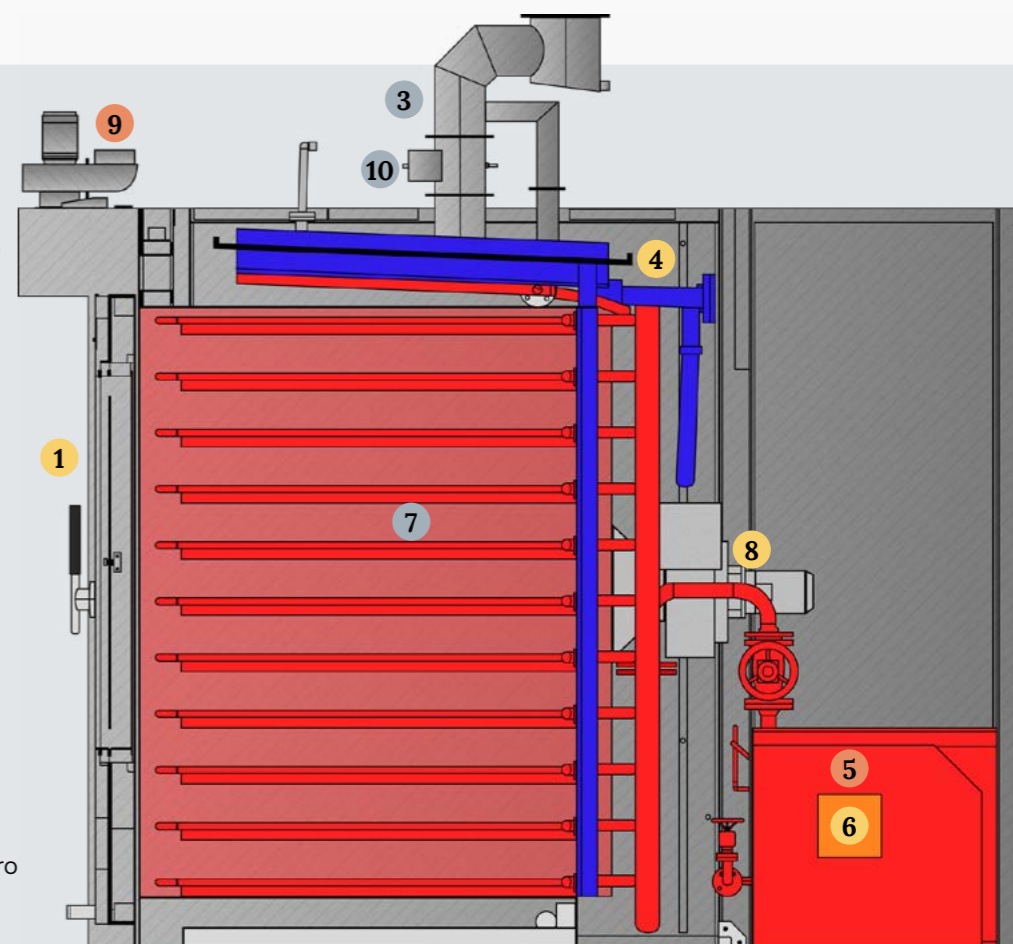
El vapor se genera fuera de la cámara de cocción, en un recipiente calentado por el mismo circuito de aceite térmico. Esto garantiza un vapor saturado de alta calidad, que se distribuye de forma uniforme y prolongada, cubriendo las piezas desde el inicio de la cocción.

Sistema aceite térmico:

- 1 Puerta
- 2 Campana
- 3 Extractor de vapor
- 4 Generador de vapor
- 5 Caldera
- 6 Quemador
- 7 Radiadores

Elementos opcionales

- 8 Sistema de turbulencia
- 9 Extractor en la campana
- 10 Apertura automática de tiro



El STATIC REFRAC se adapta a tu obrador, hasta el último detalle

01

Puerta Multi

Puerta con compuertas abatibles independientes en cada piso, que permiten trabajar con el cargador automático sin necesidad de abrir la puerta del horno. Ideal para optimizar tiempos y mantener la estabilidad térmica.

02

Caldera en otras posiciones

La caldera puede reubicarse para reducir la profundidad total del horno y adaptarlo al espacio disponible en el obrador (ver pág. 22.)

03

Apertura automática de tiro

Sistema motorizado que permite abrir y cerrar el tiro automáticamente durante la vaporización y programar el tiempo de apertura antes de finalizar la cocción.

04

Apertura automática de tiro forzado

Permite la extracción forzada del aire saturado de vapor del interior de la cámara, programable minutos antes del final de la cocción.

05

Extractor en la campana

Facilita la evacuación del vapor durante la apertura de la puerta, evitando su salida al obrador.

06

Sistema de turbulencia

Opción recomendada para pan precocido y pan en moldes. Este sistema de circulación forzada de aire aporta una cocción adicional por convección, programable en los últimos minutos para dar mayor rigidez al pan y prevenir deformaciones durante el enfriamiento o la ultracongelación.

07

Instalaciones escalables

Calderas, circuitos y estructura pueden dimensionarse para futuras ampliaciones, facilitando la incorporación de nuevos hornos. Una forma de planificar el crecimiento de la instalación de manera progresiva, ordenada y adaptada a las necesidades reales de producción.

Todas las opciones están pensadas para optimizar tu espacio, tus procesos y tus resultados. Cuéntanos tu proyecto y te ayudaremos a configurarlo.

Estas opciones deben indicarse en el pedido de compra. No es posible incorporarlas a un horno ya fabricado.



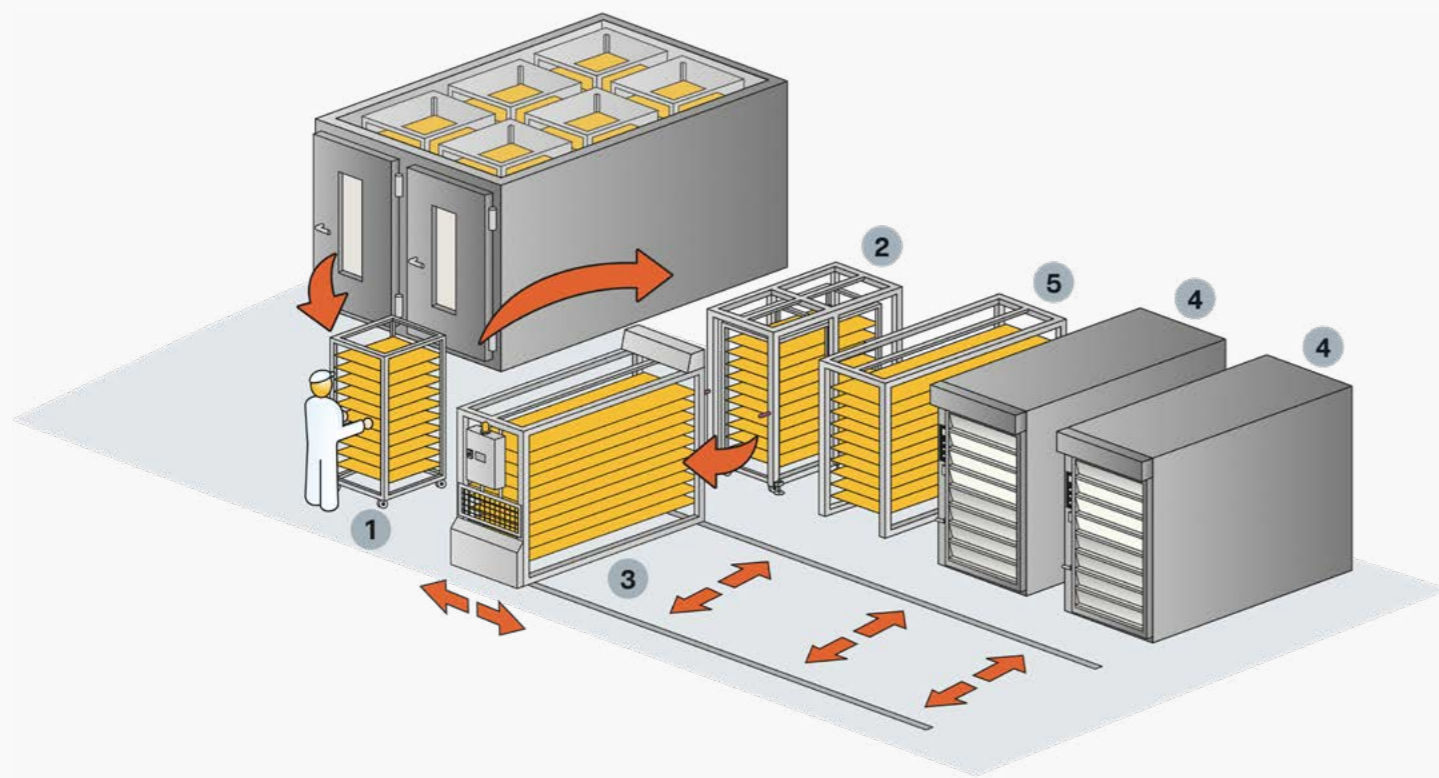


STATIC REFRAC
en **obradores** de
todo el **mundo**.



Automatiza procesos. Optimiza recursos.

En producciones de alto ritmo, la carga y descarga del horno no puede convertirse en un cuello de botella. El cargador automático TRANSFER mantiene un flujo de trabajo continuo, ordenado y eficiente, reduciendo tiempos improductivos y esfuerzo operativo.



Ejemplo de un proceso de producción con carga y descarga automática

- 01 Fase previa**
 Las porciones de masa fermentadas se colocan en el armario de carga y descarga o en la estación de fijación de carros (2), utilizando los mismos tableros o carros donde han fermentado.
- 02 Recogida de las piezas en masa**
 El cargador automático TRANSFER (3) se sitúa frente al armario o estación (2) y recoge las porciones de masa de forma automática.
- 03 Carga del horno**
 El cargador (3) se desplaza lateralmente, se posiciona frente al horno seleccionado (4) e introduce las piezas en su interior, depositándolas directamente sobre la solera refractaria. Inicio de la cocción.
- 04 Descarga del horno**
 Al finalizar la cocción, el cargador (3) vuelve a situarse frente al horno (4) y recoge las piezas cocidas con total suavidad.
- 05 Descarga final**
 El cargador (3) se desplaza de nuevo hasta el armario o estación (2), o bien hacia el descargador automático TRANSFER OUT (5), donde deposita las piezas ya cocidas, listas para continuar hacia la fase de enfriado, clasificación, expedición o congelación.

Cargador automático TRANSFER

El cargador automático TRANSFER es el complemento operativo del horno STATIC REFRAC. Recoge y deposita las piezas directamente sobre la piedra refractaria, permitiendo la carga y descarga simultánea de todos los pisos de forma automática.

Diseñado para un funcionamiento suave y preciso reduce el esfuerzo del operario, agiliza la carga y descarga y facilita un ritmo de producción continuo.

Un solo cargador puede alimentar hasta cuatro hornos, dependiendo del producto y del tiempo de cocción. Modelos disponibles:

1. TRANSFER CONTROL

Desplazamiento lateral motorizado. Programación completa de carga y descarga. Opciones:

- **Programación con pantalla táctil**
 - Programación completa de movimientos mediante pantalla táctil y encoder.
 - Necesaria a partir de 4 puntos de parada.
- **Sistema de volteo de piezas (patentado)**
 - Mecanismo de descarga con posibilidad de volteo automático de las piezas.
 - Ahorro de tiempo y mano de obra especializada.
 - Hasta 8 pisos.

2. TRANSFER VARIO

Desplazamiento lateral manual. Posibilidad de carga y descarga independiente por pisos. Disponible para el modelo STATIC REFRAC SR-12.

Estación de fijación de carros

Estructura donde se fijan los carros que soportan los tableros en los que ha fermentado el pan en masa, facilitando su manejo a lo largo de todo el proceso: entablado, fermentación, carga y descarga.

El cargador TRANSFER recoge únicamente las piezas de masa y las deposita directamente sobre la solera refractaria del horno.

Una vez horneado el pan, el cargador lo vuelve a depositar sobre los carros, que se retiran de la estación para continuar hacia clasificación, enfriado o ultracongelación.

Armario de carga y descarga

Armario móvil con capacidad para una hornada completa. Puede retirarse con facilidad para llenarlo o vaciarlo con los tableros donde han fermentado las piezas.

Una vez anclado, el cargador TRANSFER recoge únicamente el pan en masa y lo introduce directamente en el horno. Tras la cocción, vuelve a depositarlo en los tableros del armario, listo para continuar el proceso productivo.

Descargador TRANSFER OUT

Módulo de descarga que recibe el pan cocido del cargador TRANSFER y lo transfiere de forma rápida y ordenada hacia el operario o hacia una cinta transportadora.

Una solución pensada para mantener un flujo continuo en obradores de alta producción. Modelos disponibles:

1. TRANSFER OUT SIMPLE

Descarga todos los pisos a la vez mediante tapices móviles que acercan el pan al operario para su retirada manual.

2. TRANSFER OUT DINÁMICO

Descarga piso a piso mediante pulsadores independientes, con opción de tolva-guía para llenado de cestos.

3. TRANSFER OUT AUTOMÁTICO

Descarga automática piso a piso sobre una cinta basculante, que dirige el pan hacia las zonas de envasado, expedición o congelación.



Ellos ya lo saben, y te lo cuentan

Panaderías artesanales, semiindustriales y grandes panificadoras confían en la tecnología de aceite térmico GPG por su calidad, regularidad y eficiencia.

Elegir un horno STATIC REFRAC es apostar por una tecnología fiable, que combina la tradición del horneado sobre refractario con la productividad que exige la producción actual, ofreciendo la tranquilidad de un resultado constante, día tras día.

Descubre sus historias en gpg.es, LinkedIn, YouTube e Instagram.



Begoña San Pedro, Madreamiga

👉 Todo nuestro pan está horneado en el STATIC REFRAC de piedra para conseguir una caramelización, una greña y una suela perfectas. Así el pan se mantiene tierno durante más tiempo. 📄



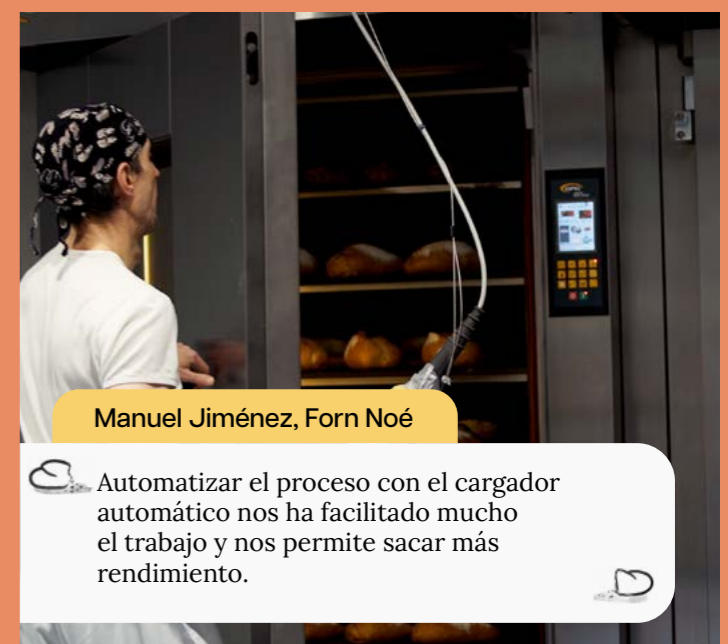
Héctor Chiné, Artepan Chiné

👉 El ahorro energético es mucho: consumen menos energía, mantienen la temperatura constante y pierden poca temperatura 📄



Moisés Arriaza, Director de Producción de Panet

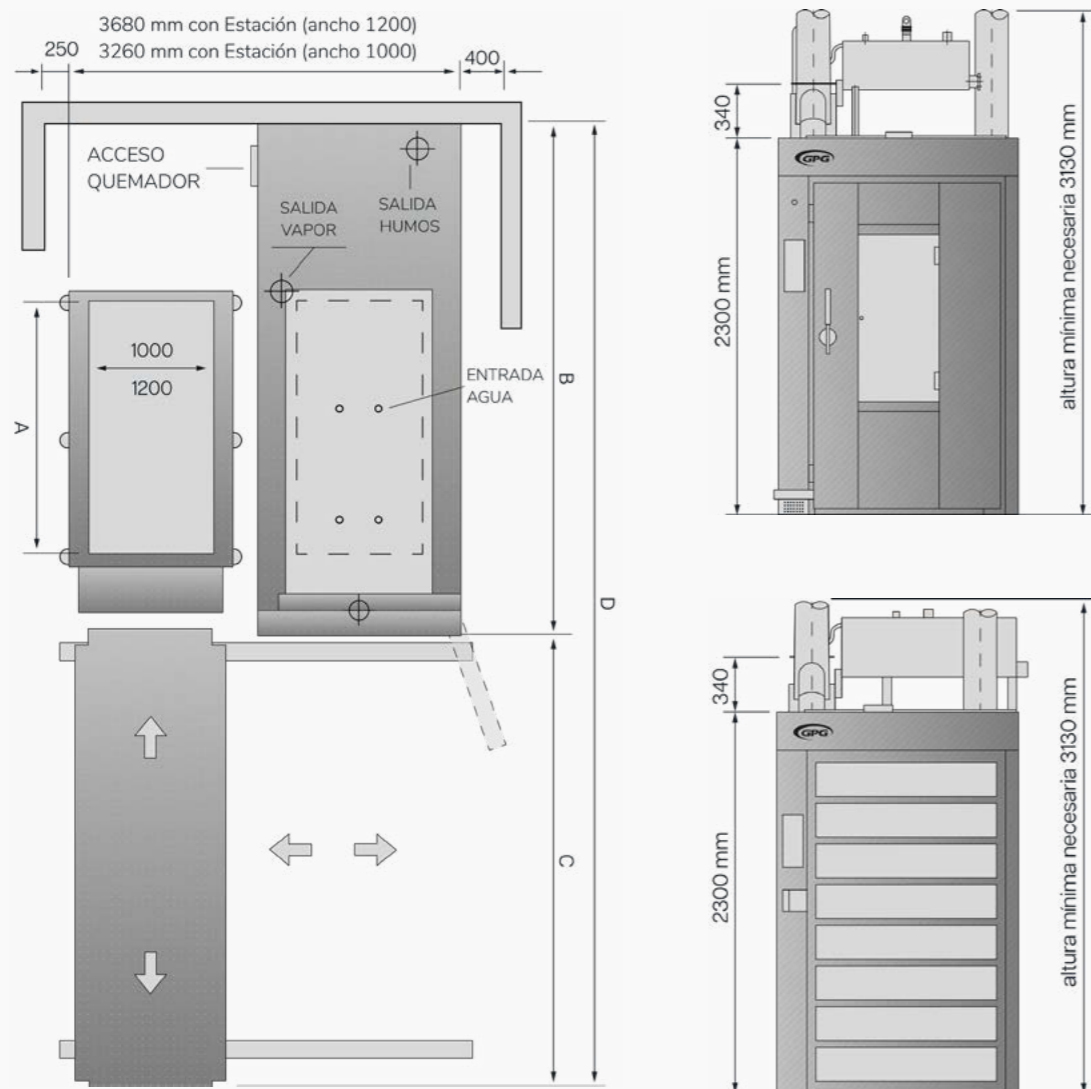
👉 La calidad es la misma en la primera hornada de la noche que en la última de la mañana 📄



Manuel Jiménez, Forn Noé

👉 Automatizar el proceso con el cargador automático nos ha facilitado mucho el trabajo y nos permite sacar más rendimiento. 📄

Todas las medidas, potencias y detalles que necesitas para instalar el STATIC REFRAC en tu obrador



Número de pisos y altura útil

El número de pisos del horno se determina según el tamaño de las piezas a hornear, ya sea en formato pequeño o de gran volumen.

Pisos	Distancia total libre mm	Altura máx piezas cocidas mm		
		con carros	con cargador	puerta 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	-

Instalaciones necesarias:

- Suministro de agua: Ø 1/2" exterior y 2 kg/cm².
- Suministro de combustible hasta el horno.
- Salida de humos (chimenea), solo versiones gas y gasóleo: Ø 200 o 250 mm.
- Salida de vapor (chimenea): Ø 200 o 250 mm.
- Desagüe: conexión de 3/4".
- Suelo nivelado y no combustible.
- La zona superior del horno debe estar bien ventilada y la temperatura no debe superar los 50 °C, para evitar daños en los componentes eléctricos y electrónicos.

Tabla especificaciones técnicas - Ancho 1.000 mm

Ancho 1.000	Modelo	SR-12	SR-16	SR-18 7/8 P	SR-18 9/10 P	SR-20	SR-22	SR-24	SR-26
Dimensiones	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
Tableros por piso 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
Superficie de cocción por piso 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
Nº pisos estándar		10	10	8	10	10	10	10	10
Superficie de cocción total ² m ²		12	16	14,40	18	20	22	24	26
Potencia calorífica (v. gas y gasóleo)		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
Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW		84	108	126	126	126	126	-	-
Potencia motores ³ kW		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Peso horno kg sin fluido térmico		3.780	4.280	4.535	4.535	4.790	5.045	5.300	5.525
Tipo caldera		GFH-100	GFH-100	GFH-100	GFH-175	GFH-175	GFH-175	GFH-175	GFH-175

Tabla especificaciones técnicas - Ancho 1.200 mm

Ancho 1.200	Modelo	SR-20	SR-22	SR-24 7/8/9 P	SR-24 10 P	SR-26 7/8 P	SR-26 9/10 P
Dimensiones	A	2.000	2.200	2.400		2.600	
	B	4.220	4.220	4.620	Caldera otras posiciones	4.820	Caldera otras posiciones
	C	4.300	4.500	4.700		4.900	
	D	8.520	8.920	9.320		9.720	
Tableros por piso 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
Superficie de cocción por piso 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
Nº pisos estándar		10	10	9	10	8	10
Superficie de cocción total ² m ²		24	26,4	26	28,80	25	31,20
Potencia calorífica (v. gas y gasóleo)		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
Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW		-	-	-	-	-	-
Potencia motores ³ kW		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Peso horno kg sin fluido térmico		5.270	5.555	5.775	5.830	6.020	6.080
Tipo caldera		GFH-175	GFH-175	GFH-175	otras posiciones	GFH-175	otras posiciones

¹ Ancho útil lona cargador mm: 960 (ancho 1.000); 1.170 (ancho 1.200).

² Superficie de cocción calculada para hornos de 10 pisos.

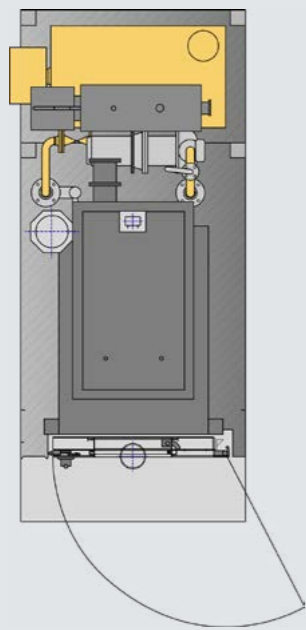
³ Potencia eléctrica motor cargador: 2,5 kW. Con sistema Turbulencia se incrementa 0,6 kW.

• Con el sistema de Turbulencia, el horno es 105 mm más largo. Presión máxima entrada de agua en vaporera: 1,5 - 2 Kg/cm².
• Permite cocción con un carro de 1.000x800 / 1.200x800. Debe indicarse en el contrato. No es posible en un horno ya fabricado.

Configuración caldera

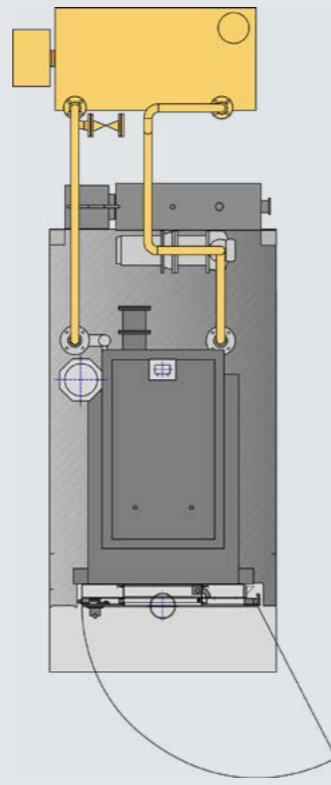
Monobloc

El STATIC REFRAC se entrega de serie en configuración monobloc, con todos los componentes integrados.



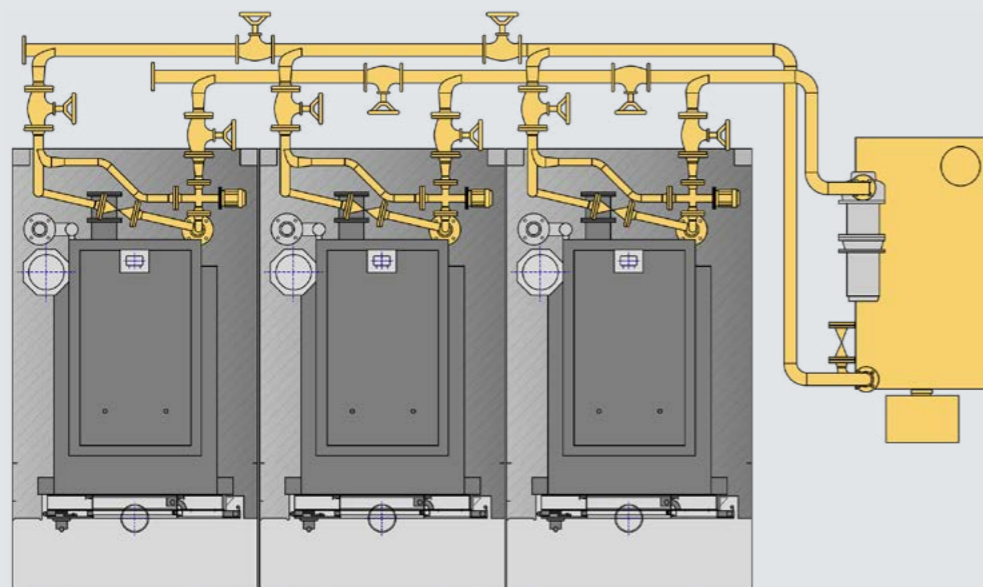
Otras posiciones

Opcionalmente, la caldera puede instalarse en otra posición para adaptar el horno al espacio disponible.



Instalaciones Plus

En instalaciones PLUS, una única caldera alimenta varios hornos: la opción ideal para panaderías de alta producción.



Más allá del STATIC REFRAC, explora todos los hornos y soluciones GPG

Escoge la que mejor se ajuste a tus necesidades y ritmo de producción.

Hornos de panadería de aceite térmico



STATIC
Horno de carros



STATIC PLUS
Hornos con caldera compartida



MULTI REFRAC
Horno de pisos



STATIC BIO
Horno con biomasa

Hornos de panadería de aire



TERMIC
Horno de carro rotativo

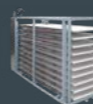


PLUMA
Horno de punto de venta

Cargadores y descargadores



TRANSFER
Cargador automático de carga total



TRANSFER OUT
Descargador automático

Instalaciones automáticas



PROYECTOS A MEDIDA

La apuesta **segura** y **artesanal** para toda 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 (España)

