

# STATIC

Horno de carro de aceite térmico



Tu pan, **como siempre**. Tu producción, **como nunca**.



Somos fabricantes de hornos de panadería y pastelería

# CONTENIDOS

## 01 Descripción

Elige la tranquilidad de un horneado perfecto

4

## 02 Ventajas

Descubre por qué el STATIC es la elección segura de tantos 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 se adapta a tu obrador, hasta el último detalle

12

## 06 Horneando con...

Ellos ya lo saben y te lo cuentan. La opción de confianza de los profesionales del sector

15

## 07 Datos técnicos

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

16

## 08 Productos GPG

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

19



# STATIC

Elige la **tranquilidad** de un horneado **perfecto**

El STATIC es un horno de diseño patentado que combina las ventajas de la cocción en carros con los beneficios de la cocción por radiación con aceite térmico, para un horneado superior, eficiente y regular.

La cocción por radiación genera una atmósfera de calor estático y envolvente, similar a la de los hornos de toda la vida, obteniéndose un horneado uniforme y suave. Es ideal para todo tipo de productos -desde masas refinadas, hidratadas, panes de molde, masas de bollería y repostería- con resultados premium.

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

El número de pisos del horno -entre 7 y 12- se determina según el tamaño de las piezas a hornear, ya sean de pequeño formato o de gran volumen. El STATIC se fabrica en modelos para 1, 2 o 3 carros, con superficies de cocción que van de 3,75 a 28,80 m<sup>2</sup>, y está disponible con caldera individual o compartida. Se adapta a las necesidades de cada obrador, hasta el último detalle.



Descubre por qué el

# STATIC

es la elección segura de tantos panaderos

Cuando el ritmo aumenta, necesitas un horno que responda. El STATIC garantiza una producción elevada con resultados de calidad excelente, para que puedas crecer sin perder tu esencia.

01

**Horneado uniforme y regular**

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

02

**Horneado de calidad superior**

Gracias a la cocción por radiación, se obtiene una mayor calidad de corteza y suela, conservando la humedad, el aroma y prolongando la frescura del pan. Además, permite un mayor desarrollo de las masas y evita la reducción de volumen y peso tras la cocción, por la ausencia de circulación de aire.

03

**Alta eficiencia energética**

La capacidad calorífica del aceite, junto con la nueva caldera horizontal de doble serpentín de alto rendimiento, permite una transmisión de calor estable y constante, con un consumo energético optimizado.

04

**Máxima productividad, sin comprometer la calidad**

El STATIC permite encadenar horneadas sin necesidad de tiempos de recuperación gracias a su inercia térmica. Esto se traduce en una producción continua, ideal para obradores con alta demanda. Y lo más importante: la calidad del horneado se mantiene constante y uniforme hornada tras hornada.

05

**Fiabilidad y durabilidad contrastadas**

Diseñado para el trabajo intensivo, el STATIC está respaldado por una tecnología robusta y un equipo técnico experto. Modelos en funcionamiento desde hace más de 30 años. 5 años de garantía en los generadores de calor.

06

**Mínimo mantenimiento**

Gracias a su diseño optimizado, sin elementos móviles en su interior, el mantenimiento es mínimo. No requiere ajustes ni regulaciones adicionales.

07

**Aprovechamiento óptimo del espacio**

Gran superficie útil de cocción en un horno compacto.

# Diseño y calidad constructiva al servicio de tu obrador

Manteniendo su esencia, los nuevos acabados, componentes optimizados y el panel táctil SMART refuerzan las altas prestaciones, la fiabilidad y la evolución tecnológica de la gama STATIC New Generation.

## Horno monobloc

Unidad compacta con todos los componentes integrados. Ocupa menos espacio y permite 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, fabricados en acero de elevada resistencia

Su diseño permite ubicar hasta 10 niveles de cocción en la misma altura donde otros sistemas solo ubican 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.

## Cierre seguro y ergonómico

Sistema de doble bloqueo con tirador ergonómico para un cierre firme, cómodo 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 mismo circuito de aceite térmico. Este sistema produce un vapor saturado de alta calidad, que se distribuye de manera uniforme y prolongada en la cámara. Las piezas de masa quedan perfectamente cubiertas 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



### Panel SMART

Pantalla táctil clara e intuitiva.



# La tecnología detrás de un horneado perfecto

En panadería profesional, la calidad del horneado lo es todo. Una **corteza crujiente**, una **miga equilibrada** y una **suela perfecta** no son fruto del azar: dependen de una transmisión del calor estable y constante.

Es aquí donde el aceite térmico marca la diferencia. En GPG llevamos **más de 40 años** perfeccionando esta tecnología para ofrecer un horneado regular, eficiente y de calidad superior.

## 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, como alternativa al aire o al vapor. Su principal ventaja es su alta capacidad calorífica y estabilidad térmica, lo que lo convierte en un sistema mucho más 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. Además, el aceite térmico no requiere filtrado ni sustitución en condiciones normales de uso.

## Configuración de caldera

El corazón del sistema es la caldera horizontal de doble serpentín y de alto rendimiento. El horno STATIC se entrega de serie en configuración **monobloc**, una unidad compacta con todos los componentes integrados. (ver pág. 18)

Si se requiere, la caldera puede instalarse en otra ubicación (opcional). GPG también ofrece soluciones con **caldera 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 ubican un máximo de 8. Más capacidad productiva en el mismo espacio

## Vapor de alta calidad

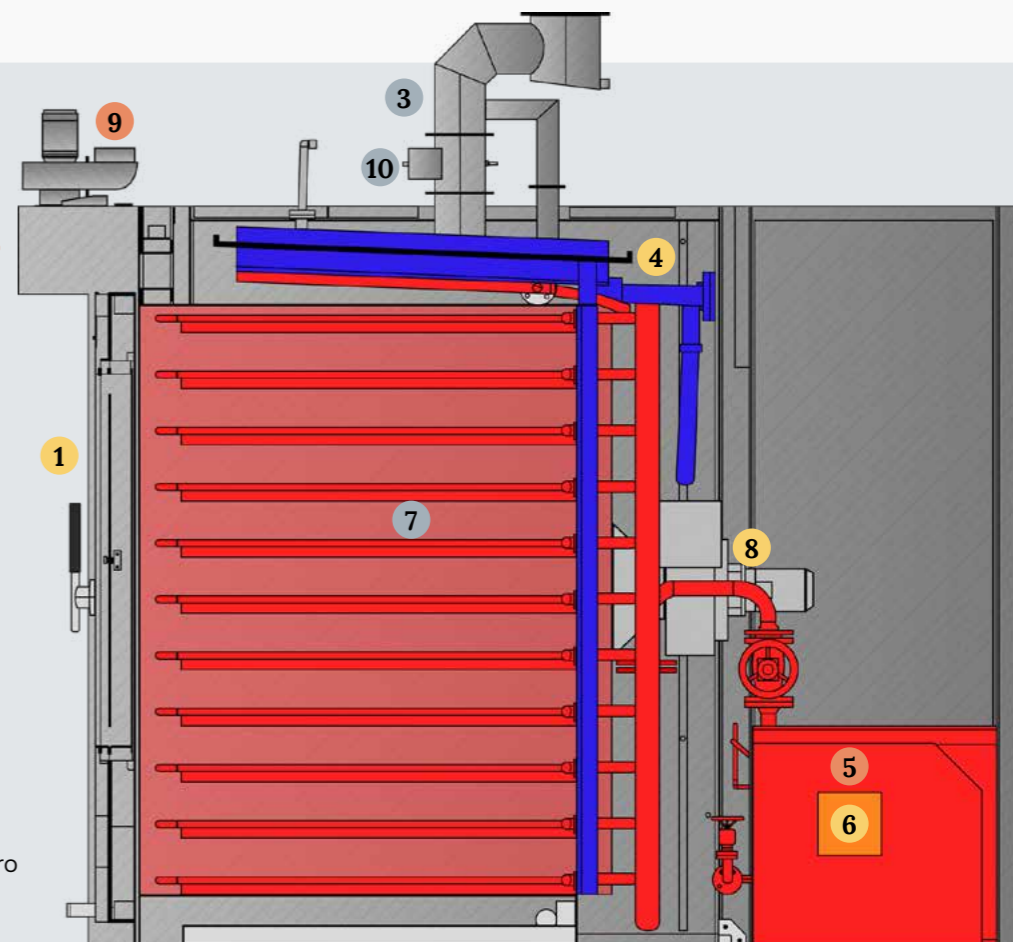
El vapor se genera fuera de la cámara de cocción, en un recipiente calentado por el mismo circuito de aceite térmico. Esto garantiza un vapor saturado de alta calidad, que se distribuye de manera uniforme y prolongada en la cámara, cubriendo las piezas de masa perfectamente desde el inicio de la cocción.

### 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 se adapta a tu obrador, hasta el último detalle

## 01

### Caldera en otras posiciones

En caso de necesidad, se puede reubicar la caldera para reducir la profundidad total del horno y adaptarlo al espacio disponible en el obrador (ver pág. 18).

## 02

### 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.

## 03

### Apertura automática de tiro forzado

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

## 04

### Campana con extractor integrado

Sistema de extracción forzada que evacúa el vapor al abrir la puerta, evitando su salida hacia el obrador y mejorando el confort térmico.

## 05

### Sistema de turbulencia

Opción recomendada para pan precocido y en molde. Este sistema de circulación de aire forzado permite una cocción por convección adicional, programable en los últimos minutos de cocción, que mejora la rigidez del pan y evita deformaciones durante el enfriamiento y la ultracongelación.



# 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. Invertir en un horno de aceite térmico STATIC es apostar por un sistema de cocción que combina tradición e innovación, y garantiza una producción continua, fiable con un horneado de calidad superior.

Una tecnología desarrollada por GPG que se ha consolidado como la opción de confianza para los profesionales del sector. Descubre sus historias en [www.gpg.es](http://www.gpg.es), LinkedIn, YouTube e Instagram.



Begoña San Pedro, Madreamiga

Con estos hornos hemos conseguido mantener la misma calidad que teníamos en el pequeño obrador, pero ahora con una producción a gran escala.



Héctor Chiné, Artepan Chiné

El horneado es increíblemente regular: igual arriba que abajo, delante que detrás. ¡Es una máquina de hacer pan!



Moisés Arriaza, Director de Producción de Panet

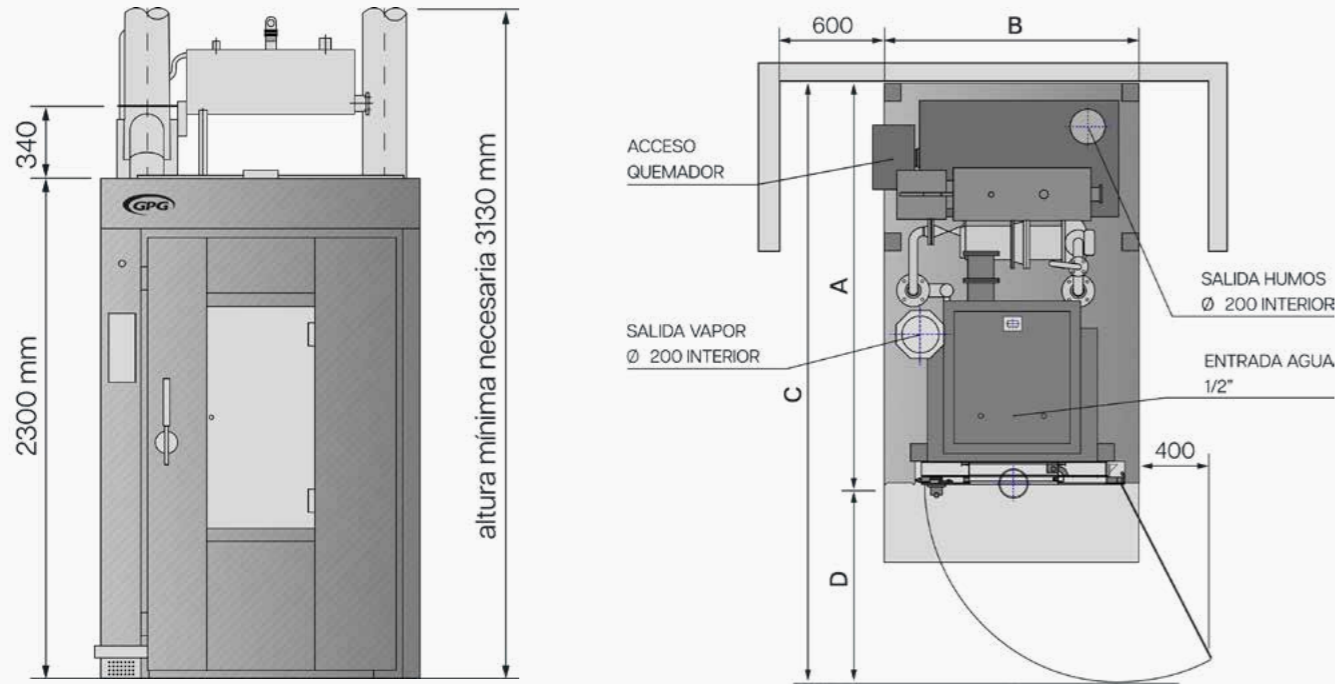
El horno STATIC garantiza una producción elevada con resultados de calidad excelentes.



Joaquín Chiné, Artepan Chiné

La uniformidad y el empuje que tiene, la corteza que hace el pan, en panes tipo hogaza o pan de campo, y para la bollería y hojaldres, la cocción es diferente.

# Todas las medidas, potencias y detalles que necesitas para instalar el STATIC 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
7	200	180
8	170	150
9	146	126
10	126	106
11	113	90
12	97	77

## Instalaciones necesarias para toda la gama STATIC

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

## Modelos para 1, 2 o 3 carros

Carro/s de cocción con bandejas, con sistema de agarre por pedal (en hornos de 3 carros).



Modelo	STATIC S-5	STATIC S-8	STATIC S-10	STATIC S-12	STATIC S-15	STATIC S-20	STATIC S-20 PP 80/60	STATIC S-20 PP 100/50
<b>A</b>	2.322	2.477	2.912	2.990	3.257	3.257	3.437	3.951
<b>B</b>	1.460	1.620	1.460	1.620	1.620	1.830	1.890	1.670
<b>C</b>	3.412	3.727	4.002	4.240	4.507	4.717	4.907	5.251
<b>D</b>	1.090	1.250	1.090	1.250	1.250	1.460	1.470	1.300
<b>Medida bandeja mm</b>	1 600 x 800 2 600 x 400	1 1.000 x 800 2 500 x 800	1 600 x 800 2 600 x 400	1 1.000 x 650 2 500 x 650	1 1.000 x 800 2 500 x 800	2 600 x 800 4 600 x 400	2 600 x 800 4 600 x 400	2 1.000 x 500 4 500 x 500
<b>Dimensión exterior carros mm</b>	930 x 610 x 1.900	1.070 x 810 x 1.900	930 x 610 x 1.900	1.070 x 660 x 1.900	1.070 x 810 x 1.900	1.280 x 810 x 1.900	1.290 x 875 x 1.900	1.020 x 1.065 x 1.900
<b>Nº pisos estándar</b>	10	10	10	10	10	10	9	10
<b>Nº carros cocción</b>	1	1	2 / 3**	2 / 3**	2	2	2	2
<b>Superficie cocción* m<sup>2</sup></b>	4,8	8	9,6 / 9,6 / 14,4	13 / 19,50	16	19,2	19,2	20
<b>Potencia calorífica* (v. gas y gasóleo) kW</b>	54.000 kcal/h 63 kW	70.000 kcal/h 81 kW	80.000 kcal/h 93 kW	100.000 kcal/h 116 kW	110.000 kcal/h 128 kW	140.000 kcal/h 163 kW	140.000 kcal/h 163 kW	140.000 kcal/h 163 kW
<b>Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW</b>	40	52	63	84	108	126	126	126
<b>Potencia motores kW</b>	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
<b>Peso horno kg sin fluido térmico</b>	2.546	3.014	3.193	3.638	3.963	4.476	4.878	4.626

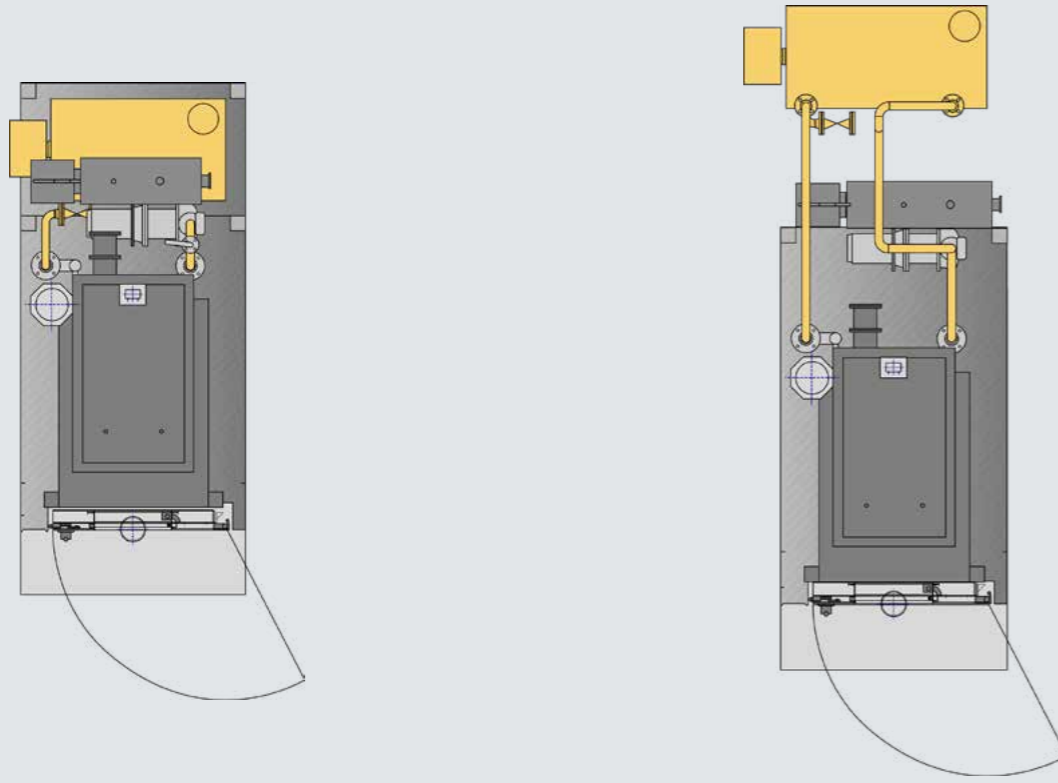
\* Superficie de cocción y potencia calculada para hornos de 10 pisos.  
\*\* Para hornos de 3 carros, consultar dimensiones y potencias específicas.

## Configuración caldera

### Monobloc y otras posiciones

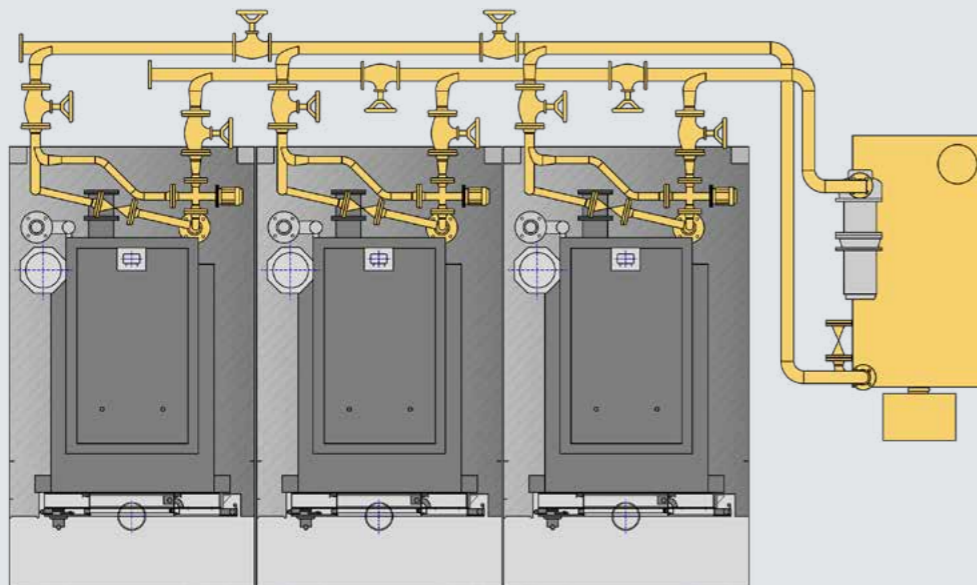
El horno STATIC se entrega de serie en **configuración monobloc**, con todos los componentes integrados

Opcionalmente, la caldera puede instalarse en **otras posiciones** 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, 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 REFRAC**  
Horno de solera refractaria



**STATIC PLUS**  
Hornos con caldera compartida



**MULTIC REFRAC**  
Horno de pisos



**STATIC BIO**  
Horno con biomasa

### Hornos de panadería de aire



**TERMIC**  
Horno de carro rotativo

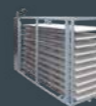


**PLUMA**  
Horno de punto de venta

### 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)

