

STATIC

Four à chariot chauffé à l'huile thermique



Votre pain, **comme toujours**. Votre production, **comme jamais**.



Fabricant de fours de boulangerie et de pâtisserie

SOMMAIRE

01 Description

Optez pour la tranquillité d'une cuisson parfaite

4

02 Avantages

Découvrez pourquoi le STATIC est le choix sûr de tant de boulangers

6

03 Construction

Conception et qualité de construction au service de votre fournil

8

04 Système à huile thermique

La technologie derrière une cuisson de qualité supérieure

10

05 Options

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

12

06 En cuisson avec...

Ils le savent déjà et vous en parlent. Le choix de confiance des professionnels du secteur

15

07 Données techniques

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

16

08 Produits GPG

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

19



STATIC

Optez pour la **tranquillité** d'une cuisson **parfaite**.

Le STATIC est un four de conception brevetée qui combine les avantages de la cuisson sur chariot avec les bénéfices de la cuisson par rayonnement à l'huile thermique, pour une cuisson supérieure, efficace et régulière.

La cuisson par rayonnement génère une atmosphère de chaleur statique et enveloppante, similaire à celle des fours d'antan, obtenant ainsi une cuisson uniforme et douce. C'est idéal pour tout type de produits – des pâtes fines, hydratées, pains de mie, viennoiseries et pâtisseries – avec des résultats de qualité supérieure. La cuisson avec chariot

facilite le travail quotidien du boulanger et permet une grande polyvalence de production.

Le nombre d'étages du four – entre 7 et 12 – est déterminé en fonction de la taille des pièces à cuire, qu'elles soient de petit format ou de grand volume.

Le STATIC est fabriqué en modèles pour 1, 2 ou 3 chariots, avec des surfaces de cuisson allant de 3,75 à 28,80 m², et est disponible avec chaudière individuelle ou partagée. Il s'adapte aux besoins de chaque boulangerie, dans les moindres détails.



Découvrez pourquoi le STATIC

est le choix sûr de tant de
boulangers

Quand le rythme s'accélère, vous avez besoin d'un four qui suit. Le STATIC garantit une production élevée avec des résultats d'excellente qualité, pour que vous puissiez vous développer sans perdre votre essence.

01

Cuisson uniforme et régulière

Le design du four STATIC garantit une distribution homogène de la chaleur rayonnante dans chaque pièce, maintenant une qualité constante des produits.

02

Cuisson de qualité supérieure

Grâce à la cuisson par rayonnement, on obtient une croûte et une sole de qualité supérieure, tout en conservant l'humidité et l'arôme, ce qui prolonge la fraîcheur du pain. De plus, cela favorise un meilleur développement des pâtes et évite la réduction de volume et de poids après la cuisson, grâce à l'absence de circulation d'air.

03

Haute efficacité énergétique

La capacité calorifique de l'huile, conjuguée à la nouvelle chaudière horizontale à double serpentin de haut rendement, permet une transmission de chaleur stable et constante, avec une consommation énergétique optimisée.

04

Productivité maximale, sans compromis sur la qualité

Le STATIC permet d'enchaîner les fournées sans temps de récupération grâce à son inertie thermique. Il en résulte une production continue, idéale pour les fournils à forte demande. Et le plus important : la qualité de cuisson reste constante et uniforme fournée après fournée.

05

Fiabilité et durabilité éprouvées

Conçu pour un travail intensif, le STATIC s'appuie sur une technologie robuste et une équipe technique experte. Des modèles sont en fonctionnement depuis plus de 30 ans. 5 ans de garantie sur les générateurs de chaleur.

06

Entretien minimal

Grâce à sa conception optimisée, sans éléments mobiles à l'intérieur, l'entretien est réduit au minimum. Aucun ajustement ni réglage supplémentaire n'est requis.

07

Utilisation optimale de l'espace

Grande surface de cuisson utile dans un four compact.

Conception et qualité de construction au service de votre fournil.

En conservant son essence, les nouvelles finitions, les composants optimisés et le panneau tactile SMART renforcent les hautes performances, la fiabilité et l'évolution technologique de la gamme STATIC New Generation.

 Four monobloc

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

 Chambre de cuisson en acier inoxydable

Construite en acier inoxydable, pour une durabilité accrue et une résistance à un usage intensif.

 Radiateurs complètement plats, en acier de haute résistance

Leur conception permet d'installer jusqu'à 10 niveaux de cuisson à la même hauteur là 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.

 Fermeture sûre et ergonomique

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

 Panel de mandos 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 à l'extérieur de la chambre de cuisson, dans un récipient chauffé par le même circuit d'huile thermique. Ce système produit une vapeur saturée de haute qualité, qui se distribue de manière uniforme et prolongée dans la chambre. Les pièces de pâte sont parfaitement enveloppées 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

 Isolation et stabilité thermique excellentes

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

→ **Système de vapeur**
Chauffé par le même circuit d'huile thermique. Vapeur riche et distribution uniforme.

→ **Four monobloc**
Unité compacte avec chaudière intégrée.

→ **Chauffé à l'huile thermique**
Ne nécessite ni filtrage ni remplacement.

→ **Modèles pour 1, 2 ou 3 chariots**
S'adapte à votre rythme de production.

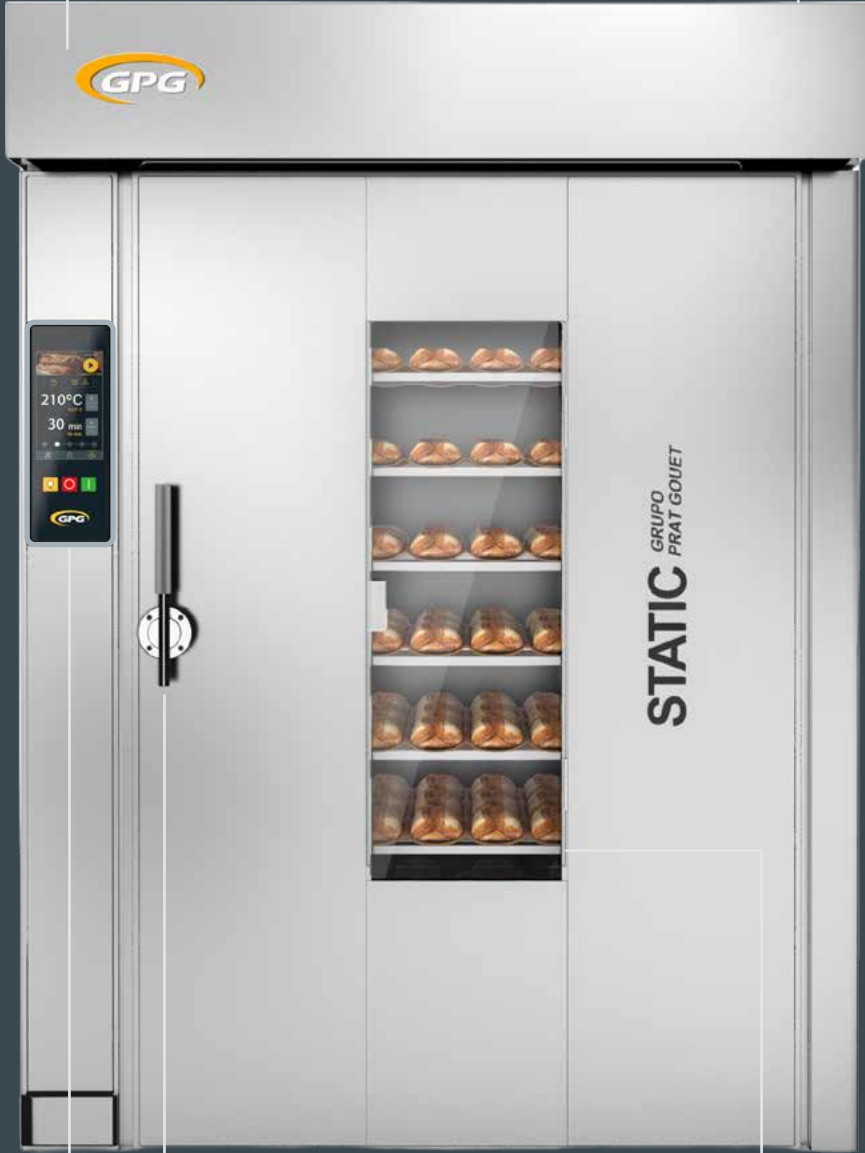
→ **Chariots avec système de blocage à pédale**
dans les modèles à 3 chariots

→ **Radiateurs en acier de haute résistance**
Leur conception permet d'installer plus d'étages dans le même espace.

→ **De 7 à 12 étages**
Selon la taille des pièces à cuire.

→ **Construction en acier inoxydable**
Résistant et durable.

→ **Porte à double vitrage**
Sécurité thermique et nettoyage facile.



Panneau SMART
Écran tactile clair et intuitif.



La technologie derrière une cuisson de qualité supérieure

En boulangerie professionnelle, la qualité de la cuisson est primordiale. Une **croûte croustillante**, une **mie équilibrée** et une **sole parfaite** ne sont pas le fruit du hasard: elles dépendent d'une transmission de chaleur stable et constante.

C'est là que l'huile thermique fait la différence. Chez GPG, cela fait plus de **40 ans** que nous perfectionnons cette technologie pour offrir une cuisson régulière, efficace et de qualité supérieure.

Système de chauffage à l'huile thermique

Ce système de cuisson fonctionne de manière différente et offre des avantages uniques qui en ont fait l'une des technologies les plus prisées dans les pays à forte tradition boulangère.

L'huile thermique est un fluide caloporteur utilisé pour transmettre la chaleur dans les procédés industriels, en tant qu'alternative à l'air ou à la vapeur. Son principal atout est sa haute capacité calorifique et sa stabilité thermique, ce qui en fait un système bien plus efficace.

L'huile thermique est chauffée à l'intérieur de la chaudière (2), ou par des résistances électriques, et circule dans les radiateurs (5) de chaque étage à travers un circuit fermé qui la ramène à la chaudière.

Ce système breveté garantit une cuisson absolument régulière, avec un apport de chaleur constant au produit et une température stable, même pendant l'ouverture de la porte pour charger le four. De plus, l'huile thermique ne requiert ni filtrage ni remplacement dans des conditions normales d'utilisation.

Configuration de la chaudière

Le cœur du système est la chaudière horizontale à double serpentin et à haut rendement. Le four STATIC est livré de série en configuration monobloc, une unité compacte avec tous les composants intégrés (voir p. 18).

Si nécessaire, la chaudière peut être installée à un autre emplacement (option).

GPG propose également des solutions avec **chaudière PLUS**, conçues pour alimenter plusieurs fours depuis une unique chaudière : une option idéale pour les installations de grande capacité.

Radiateurs fabriqués 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 prévoient qu'un maximum de 8. Plus de capacité de production dans le même espace.

Vapeur de haute qualité

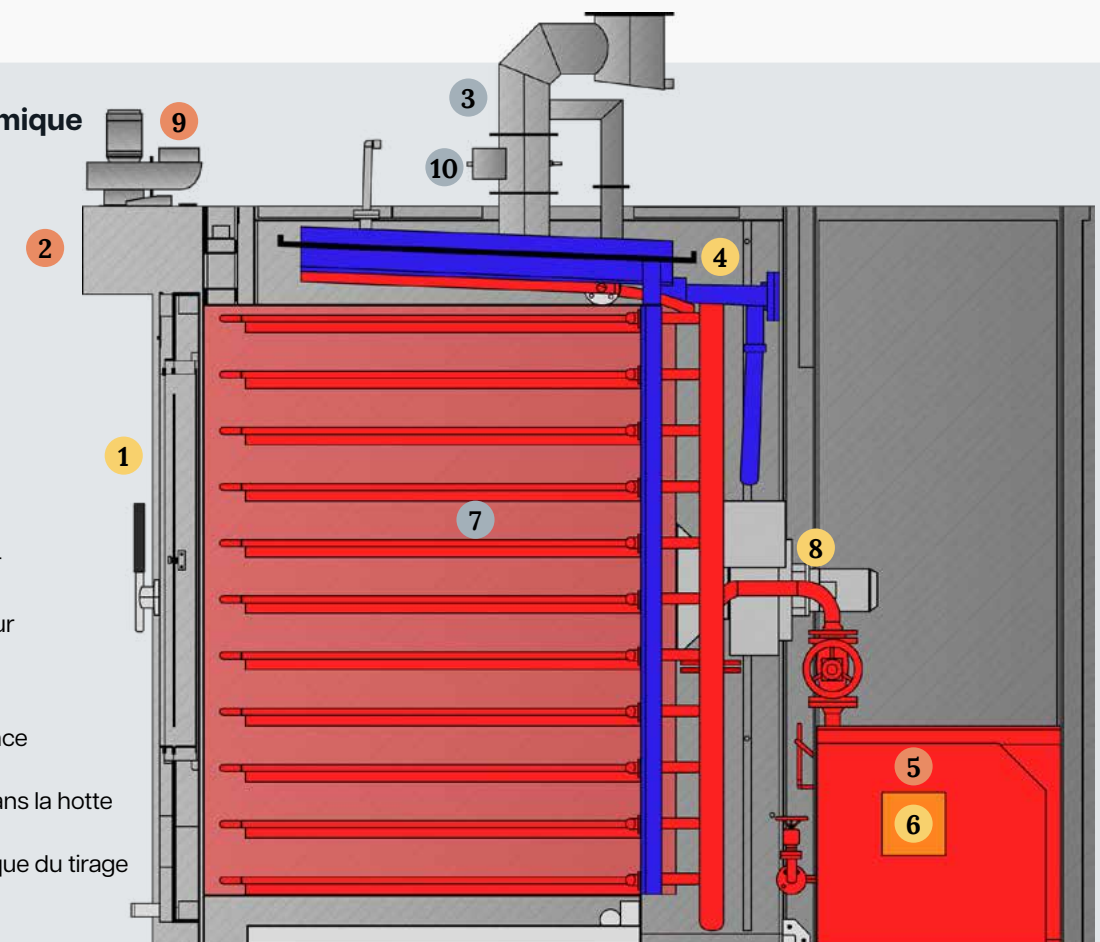
La vapeur est générée en dehors de la chambre de cuisson, dans un récipient chauffé par le même circuit d'huile thermique. Cela garantit une vapeur saturée de haute qualité, distribuée de manière uniforme et prolongée dans la chambre recouvrant parfaitement les pièces dès le début de la cuisson.

Système à huile thermique

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

Éléments optionnels

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



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

01

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. 18).

02

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.

03

Ouverture automatique du tirage forcé

Permet l'extraction forcée de l'air saturé de vapeur à l'intérieur de la chambre, programmable quelques minutes avant la fin de la cuisson.

04

Hotte avec extracteur intégré

Système d'extraction forcée qui évacue la vapeur à l'ouverture de la porte, évitant son échappement dans le fournil et améliorant le confort thermique.

05

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.



Ils le savent déjà et vous en parlent. Le choix de confiance des professionnels du secteur.

Des boulangeries artisanales, semi-industrielles et de grandes boulangeries industrielles font confiance à la technologie à huile thermique GPG pour sa qualité, sa régularité et son efficacité. Investir dans un four à huile thermique STATIC, c'est parier sur un système de cuisson qui combine tradition et innovation, et garantit une production continue et fiable avec une cuisson de qualité supérieure.

C'est une technologie développée par GPG qui s'est imposée comme la référence de confiance pour les professionnels du secteur. Découvrez leurs témoignages sur www.gpg.es, LinkedIn, Instagram, YouTube.



Begoña San Pedro, Madreamiga

Avec ces fours, nous avons réussi à conserver la même qualité que nous avions dans notre petit fournil, mais désormais avec une production à grande échelle.



Héctor Chiné, Artepan Chiné

La cuisson est incroyablement régulière: identique en haut qu'en bas, à l'avant comme à l'arrière. C'est une vraie machine à pain!



Moisés Arriaza, Directeur de Production de Panet

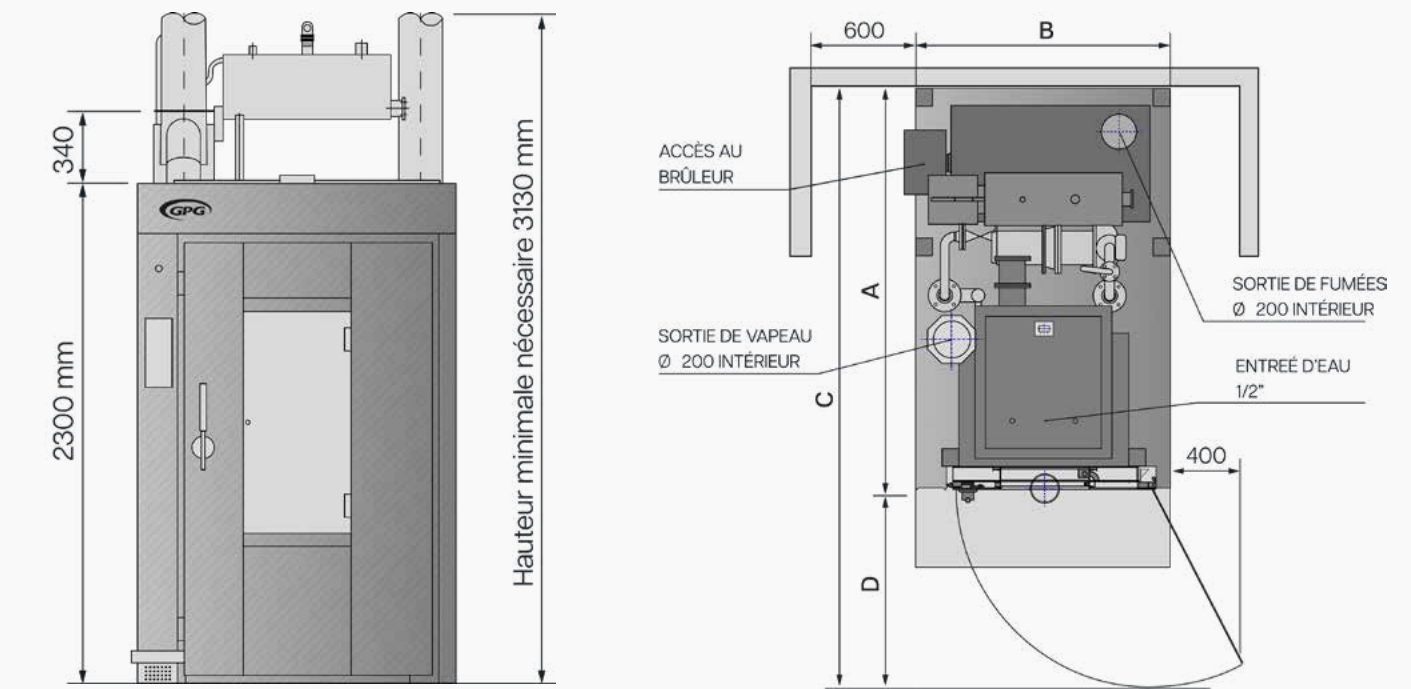
Le four STATIC garantit une production élevée avec des résultats d'une excellente qualité.



Joaquín Chiné, Artepan Chiné

La régularité et la poussée qu'il offre, la croûte qu'il donne au pain — pour des miches ou des pains de campagne —, et pour la viennoiserie comme le feuilletage, la cuisson est tout simplement différente.

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



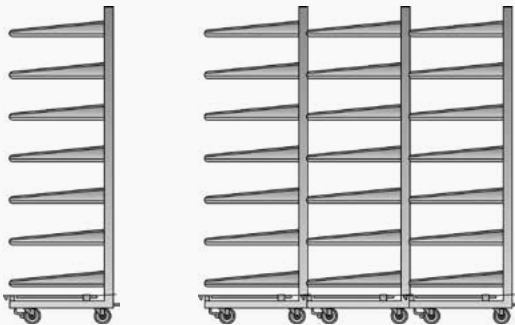
Nombre d'étages et hauteur utile

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

Étages	Distance total libre mm	Hauteur max pièces
7	200	180
8	170	150
9	146	126
10	126	106
11	113	90
12	97	77

Modèles pour 1, 2 ou 3 chariots

Chariots de cuisson avec plaques. Les modèles à 3 chariots incluent un système de verrouillage à pédale.



Utilités nécessaires pour toute la gamme STATIC

- Alimentation en eau : Ø 1/2" extérieur et 2 kg/cm².
- Alimentation en combustible jusqu'au four.
- Sortie des fumées (cheminée) – uniquement pour versions gaz et gasoil: Ø 200 mm.
- Sortie de la vapeur (cheminée) : Ø 200 mm.
- Drainage: connection de 3/4".
- Sol nivelé et non combustible.
- 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.

Modèle	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
Dimensions	A	2.322	2.477	2.912	2.990	3.257	3.437	3.951
	B	1.460	1.620	1.460	1.620	1.830	1.890	1.670
	C	3.412	3.727	4.002	4.240	4.507	4.907	5.251
	D	1.090	1.250	1.090	1.250	1.460	1.470	1.300
Dimensions plaques mm	1600x800 2600x400	11000x800 2500x800	1600x800 2600x400	11000x650 2500x650	11000x800 2500x650	2600x800 4600x400	2600x800 4600x400	21000x500 4500x500
Dimension extérieure chariots mm	930x610x1900	1070x810x1900	930x610x1900	1070x660x1900	1070x810x1900	1280x810x1900	1290x875x1900	1020x1065x1900
Nombre d'étages standard	10	10	10	10	10	10	9	10
Nombre de chariots de cuisson	1	1	2 / 3 **	2	2	2	2	2
Surface de cuisson*	4,8	8	9,6 / 14,4	13	16	19,2	19,2	20
Puissance calorifique * 54.000 kcal/h (versions gaz et gasoil) 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	140.000 kcal/h 163 kW
Puissance électrique (version électrique) 40	52	63	84	108	126	126	126	126
Puissance moteurs kW	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Poids four kg without thermal oil	2.546	3.014	3.193	3.638	3.963	4.476	4.878	4.626

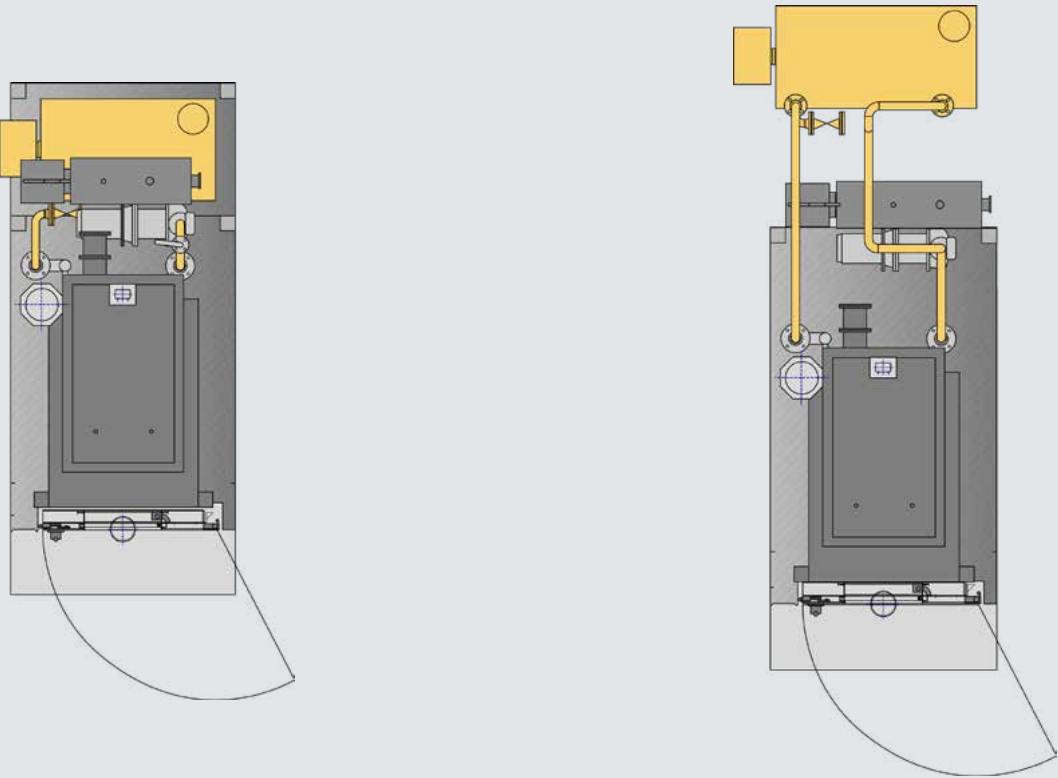
* Surface de cuisson et puissance calculées sur un four à 10 étages.
** Pour les fours à 3 chariots, consultez les dimensions et puissances spécifiques.

Configuration de la chaudière

Configuration monobloc, autres positions

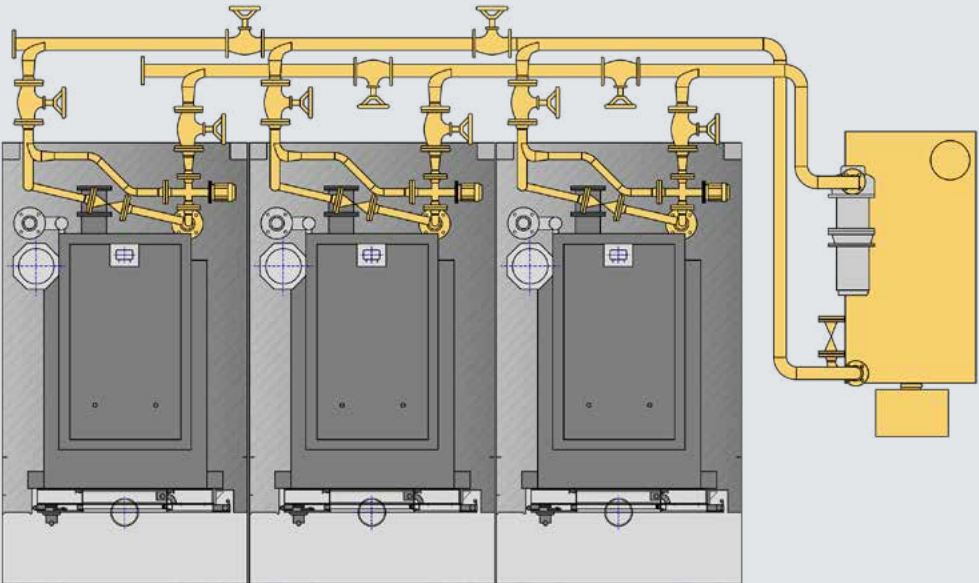
Le four STATIC est livré en standard en **configuration monobloc**, avec tous les composants intégrés.

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



Installations PLUS

Dans les **installations PLUS**, une seule chaudière alimente plusieurs fours : l'option idéale pour les boulangeries de haute production.



Au-delà du STATIC, 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 REFRAC
Four à sole réfractaire



STATIC PLUS
Four avec chaudière partagée



MULTIC REFRAC
Four à étages



STATIC BIO
Four avec biomasse

Fours de boulangerie à convection



TERMIC
Four à chariot rotatif

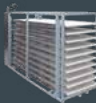


PLUMA
Four de point de vente

Enfourneurs et défourneurs



TRANSFER
Enfourneur automatique



TRANSFER OUT
Défourneurs automatique

Installations automatiques



PROJETS SUR MESURE

Le choix **artisanal** et **sûr**, 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

