

STATIC

Forn de carro d'oli tèrmic



El teu pa, **com sempre**. La teva producció, **com mai**.



Som fabricants de forns per a la fleca i pastisseria

CONTINGUTS

01 Descripció

Tria la tranquil·litat d'una cocció perfecta

4

02 Avantatges

Descobreix per què el STATIC és l'elecció segura de tants forners

6

03 Construcció

Disseny i qualitat constructiva al servei de la teva fleca

8

04 Sistema d'oli tèrmic

La tecnologia que fa possible una cocció perfecta

10

05 Opcions

El STATIC s'adapta a la teva fleca, fins a l'últim detall

12

06 Fent coccions amb...

Ells ja ho saben i t'ho expliquen. L'opció de confiança dels professionals del sector

15

07 Dades tècniques

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

16

08 Productes GPG

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

19



STATIC

Tria la **tranquil·litat** d'una cocció **perfecta**

El STATIC és un forn de disseny patentat que combina els avantatges de la cocció en carros amb els beneficis de la cocció per radiació amb oli tèrmic, per obtenir una cocció superior, eficient i uniforme.

La cocció per radiació crea una atmosfera de calor estàtica i envoltant, similar a la dels forns tradicionals, que permet una cocció regular i suau. És ideal per a tot tipus de productes – des de masses refinades, hidratades, pans de motlle, pastisseria i brioixeria –, sempre amb resultats de màxima qualitat.

La cocció amb carros facilita el treball diari del forner i ofereix una gran versatilitat de producció.

El nombre de pisos –entre 7 i 12– es determina segons la mida de les peces a enforar, tant si són de petit format o de gran volum.

El forn STATIC està disponible en models d'1, 2 o 3 carros, amb superfícies de cocció que van dels 3,75 als 28,80 m², i es pot configurar amb caldera individual o compartida. S'adapta a les necessitats de cada fleca, fins a l'últim detall.



Descobreix per què el STATIC és l'elecció segura de tants forners

Quan el ritme augmenta, necessites un forn que respongui. El STATIC garanteix una producció elevada amb resultats de gran qualitat, perquè puguis créixer sense perdre la teva essència.

01

Cocció uniforme i regular

El disseny del forn STATIC assegura una distribució homogènia de la calor radiant a cada peça, mantenint una qualitat constant en tots els productes.

02

Cocció de qualitat superior

Gràcies a la cocció per radiació, s'obté una crosta i sola de qualitat, tot conservant la humitat i l'aroma del pa, i prolongant-ne la frescor. També permet un millor desenvolupament de les masses i evita la pèrdua de volum i pes després de la cocció.

03

Alta eficiència energètica

La capacitat calorífica de l'oli tèrmic, combinada amb la nova caldera horitzontal de doble serpentí d'alt rendiment, garanteix una transmissió de calor estable i constant amb un consum optimitzat.

04

Màxima productivitat, sense comprometre la qualitat

El STATIC permet encadenar coccions sense necessitar temps de recuperació, gràcies a la seva inèrcia tèrmica. Això es tradueix en una producció contínua, ideal per a fleques amb alta demanda, i amb una qualitat de cocció constant fornada rere fornada.

05

Fiabilitat i durabilitat demostrades

Dissenyat per al treball intensiu, el STATIC està avalat per una tecnologia robusta i un equip tècnic expert. Hi ha models que fa més de 30 anys que funcionen a ple rendiment. Inclou 5 anys de garantia als generadors de calor.

06

Manteniment mínim

Gràcies al seu disseny optimitzat, sense elements mòbils a l'interior, el manteniment és mínim. No requereix ajustos ni regulacions addicionals.

07

Ús òptim de l'espai

Gran superfície útil de cocció en un forn compacte.

Disseny i qualitat constructiva al servei de la teva fleca

Mantenint la seva essència, els nous acabats, els components optimitzats i el panell tàctil SMART reforcen les altes prestacions, la fiabilitat i l'evolució tecnològica de la gamma STATIC New Generation.

 Forn monobloc

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

 Cambra de cocció en acer inoxidable

Construïda en acer inoxidable per garantir una major durabilitat i resistència a l'ús intensiu.

 Radiadors completament plans, fabricats 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 ubicar 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.

 Tancament segur i ergonòmic

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

 Panell de comandaments SMART

Panell amb 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 mateix circuit d'oli tèrmic. Aquest sistema produeix un vapor saturat d'alta qualitat, que es distribueix de manera uniforme i prolongada dins la cambra, de manera que les peces de massa queden perfectament cobertes 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 de temperatura



La tecnologia que fa possible una cocció perfecta

En fleca professional, la qualitat de la cocció ho és tot. **Una crosta cruixent, una molla equilibrada i una sola perfecta** no són fruit de l'atzar: depenen d'una transmissió de la calor estable i constant.

És aquí on l'oli tèrmic marca la diferència. A GPG fa més de **40 anys** que perfeccionem aquesta tecnologia per oferir una cocció regular, eficient i de qualitat superior.

Sistema d'escalfament amb oli tèrmic

Aquest sistema de cocció funciona de manera diferent i ofereix avantatges úniques 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 seu principal avantatge és la seva alta capacitat calorífica i estabilitat tèrmica, que el converteixen en un sistema molt més eficient.

L'oli tèrmic s'escalfa a l'interior de la caldera (2), o mitjançant resistències elèctriques, i circula pels radiadors (5) de cada pis a través d'un circuit tancat que el retorna a la caldera.

Aquest sistema patentat garanteix una cocció regular, amb un aportament constant de calor al producte i una temperatura estable, fins i tot durant l'obertura de la porta per carregar el forn. A més, l'oli tèrmic no requereix filtratge ni substitució en condicions normals d'ús.

Configuració de caldera

El cor del sistema és la caldera horitzontal de doble serpenti d'alt rendiment.

El forn STATIC s'entrega de sèrie en configuració monobloc, una unitat compacta amb tots els components integrats (veure pàg.18).

Si cal, la caldera pot instal·lar-se en una altra ubicació (opcional). GPG també ofereix solucions amb **caldera PLUS**, dissenyades per alimentar diversos forns des de una única caldera: una opció ideal per a instal·lacions de gran capacitat.

Radiadors fabricats en acer d'alta resistència

El seu disseny permet ubicar 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.

Vapor d'alta qualitat

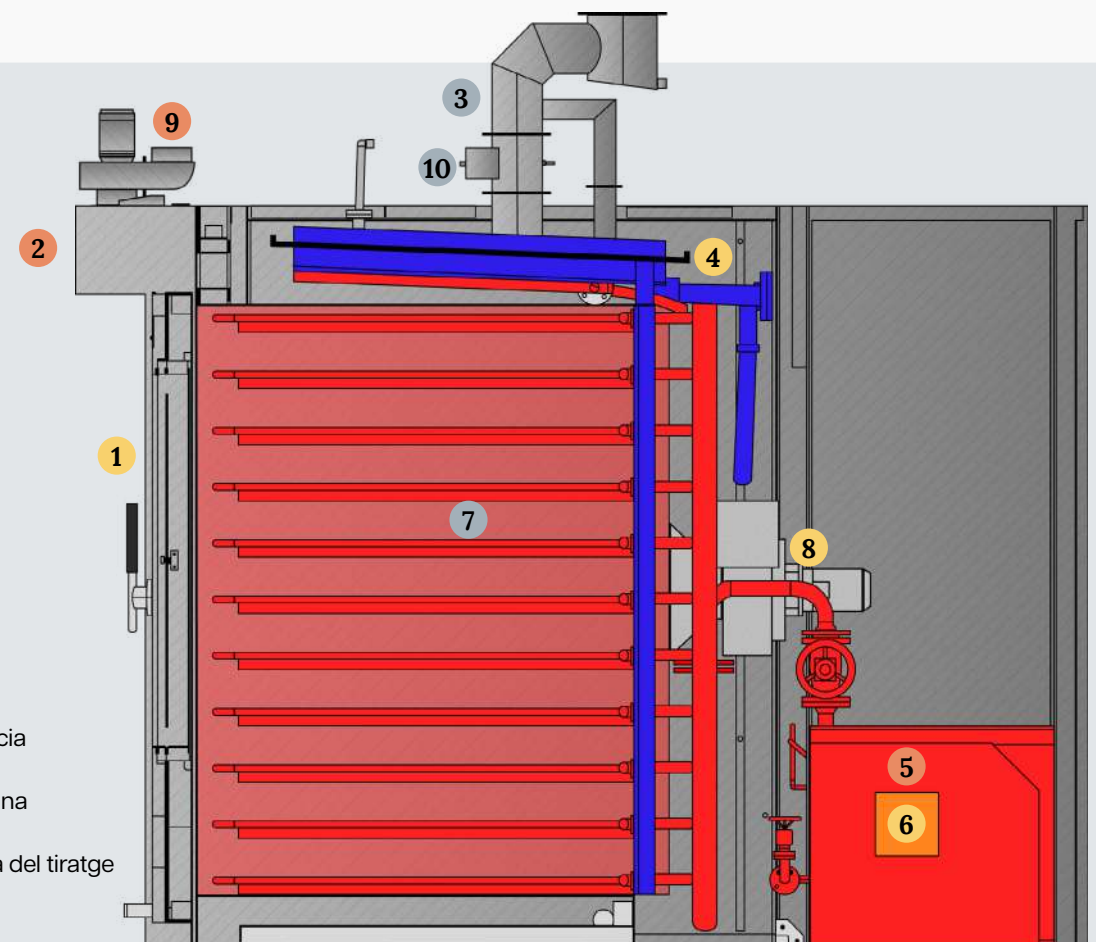
El vapor es genera fora de la cambra de cocció, en un recipient escalfat pel mateix circuit d'oli tèrmic. Aquest sistema assegura un vapor saturat d'alta qualitat, que es distribueix de manera uniforme i prolongada dins la cambra.

Sistema d'oli tèrmic:

- 1 Porta
- 2 Campana
- 3 Extracció 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 forn STATIC s'adapta al teu obrador, fins a l'últim detall

01

Caldera en altres posicions

En cas necessari, la caldera pot reubicar-se per reduir la profunditat total del forn i adaptar-lo a l'espai disponible a l'obrador (veure pàg.18).

02

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 d'acabar la cocció.

03

Obertura automàtica de tiratge forçat

Permet l'extracció forçada de l'aire saturat de vapor de l'interior de la cambra, programable uns minuts abans del final de la cocció.

04

Campana amb extractor integrat

Sistema d'extracció forçada que evacua el vapor en obrir la porta, evitant-ne la sortida cap a la fleca i millorant el confort tèrmic de l'espai de treball.

05

Sistema de turbulència

Opció recomanada per a pa precuit o pa de motlle. Aquest sistema de circulació d'aire forçada permet una cocció per convecció addicional, programable durant els darrers minuts de cocció. Millora la rigidesa del pa i evita deformacions durant el refredament o la ultracongelació.



Ells ja ho saben i t'ho expliquen

Fleques artesanes, semi industrials i grans panificadores confien en la tecnologia d'oli tèrmic de GPG per la seva qualitat, regularitat i eficiència. Invertir en un forn STATIC és apostar per un sistema de cocció que combina tradició i innovació, i que garanteix una producció contínua, fiable i amb una qualitat de cocció superior.

Una tecnologia desenvolupada per GPG que s'ha consolidat com l'opció de confiança dels professionals del sector. Descobreix les seves històries a www.gpg.es, YouTube, Instagram i LinkedIn.



Begoña San Pedro, Madreamiga

Amb aquests forns hem aconseguit mantenir la mateixa qualitat que teníem al petit obrador, però ara amb una producció a gran escala.



Héctor Chiné, Artepan Chiné

La cocció és increïblement regular: igual a dalt que a baix, davant i darrere. És una màquina de fer pa!



Moisés Arriaza, Director de Producció de Panet

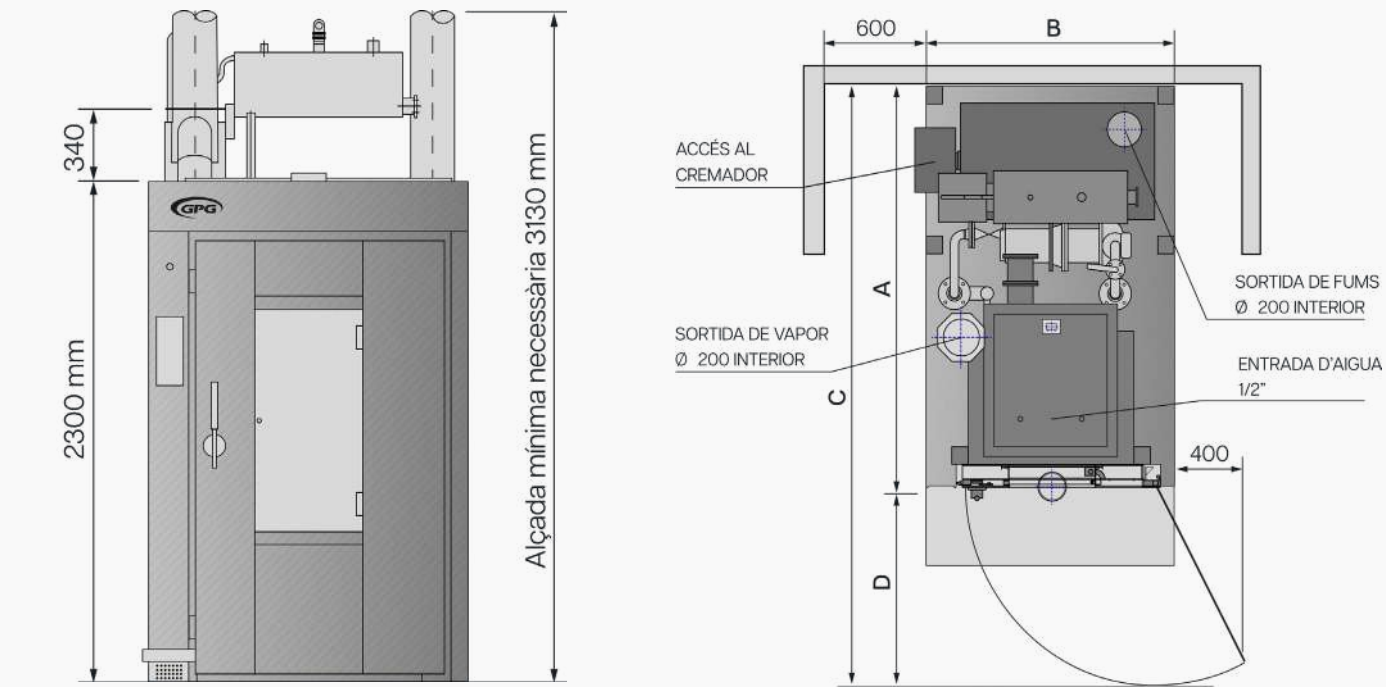
El forn STATIC garanteix una producció elevada amb resultats de gran qualitat.



Joaquín Chiné, Artepan Chiné

La uniformitat i la potència que té, la crosta que dona al pa —sobretot en pans tipus fogassa o de pagès—, i per a la brioixeria i els fullats, la cocció és diferent.

Totes les mides, potències i detalls que necessites per instal·lar el STATIC 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	Distancia total lliure mm	Alçada màx peces
7	200	180
8	170	150
9	146	126
10	126	106
11	113	90
12	97	77

Models per a 1, 2 o 3 carros

Carro/s de cocció amb safates, amb sistema de subjecció mitjançant pedal (en forns de 3 carros).



Instal·lacions necessàries per a tota la gamma STATIC

- Subministrament d'aigua: Ø 1/2" exterior y 2 kg/cm2.
- Subministrament de combustible fins al forn.
- Sortida de fums (xemeneia), només versions gas i gasoil: Ø 200 mm.
- Sortida de vapor (xemeneia): Ø 200 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 als components elèctrics i electrònics.

Model	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
Mida de la safata mm	1 600x800 2 600x400	1 1000x800 2 500x800	1 600x800 2 600x400	1 1000x650 2 500x650	1 1000x800 2 500x650	2 600x800 4 600x400	2 600x800 4 600x400	2 1000x500 4 500x500
Dimensions exteriors dels carros mm	930x610x1900	1070x810x1900	930x610x1900	1070x660x1900	1070x810x1900	1280x810x1900	1290x875x1900	1020x1065x1900
Nombre de pisos estàndard	10	10	10	10	10	10	9	10
Nombre de carros de cocció	1	1	2 / 3 **	2	2	2	2	2
Superfície de cocció *	4,8	8	9,6 / 9,6 / 14,4	13	16	19,2	19,2	20
Potència calorífica * (versions gas i gasoil)	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
Potència elèctrica (versió elèctrica)	40	52	63	84	108	126	126	126
Potència motors kW	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Pes del forn kg sense oli tèrmic	2.546	3.014	3.193	3.638	3.963	4.476	4.878	4.626

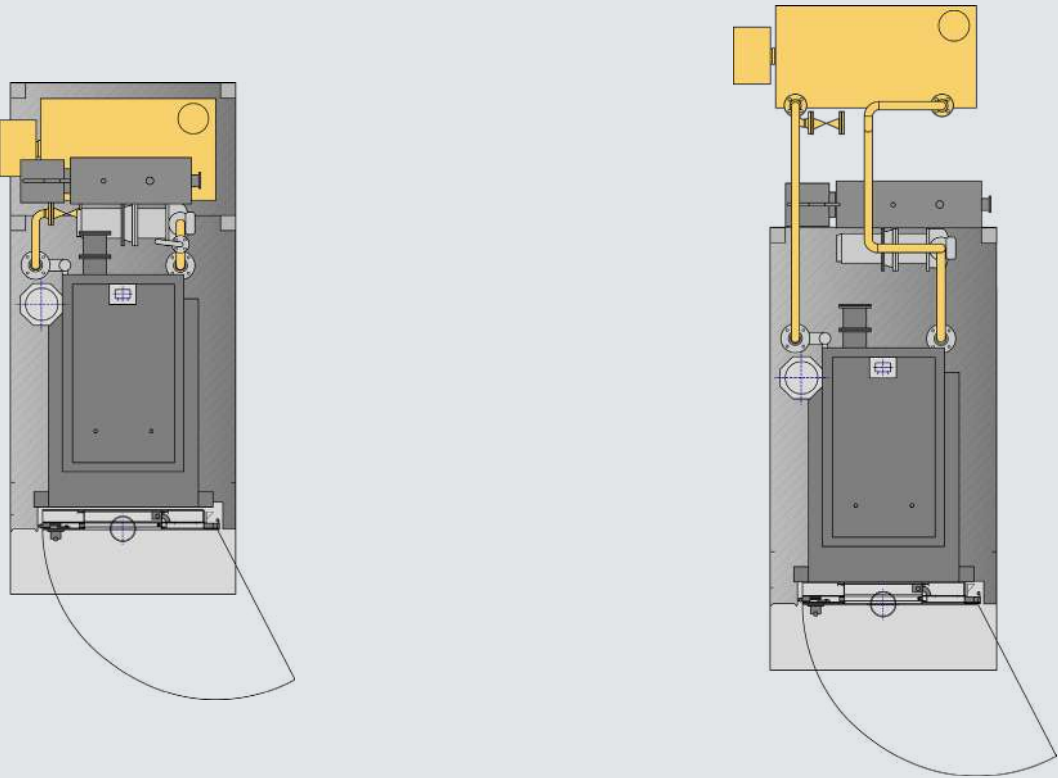
* Superfície de cocció i potència calculades per a forns de 10 pisos.
** Per a forns de 3 carros, consulteu les dimensions i potències específiques.

Configuració caldera

Monobloc i altres posicions

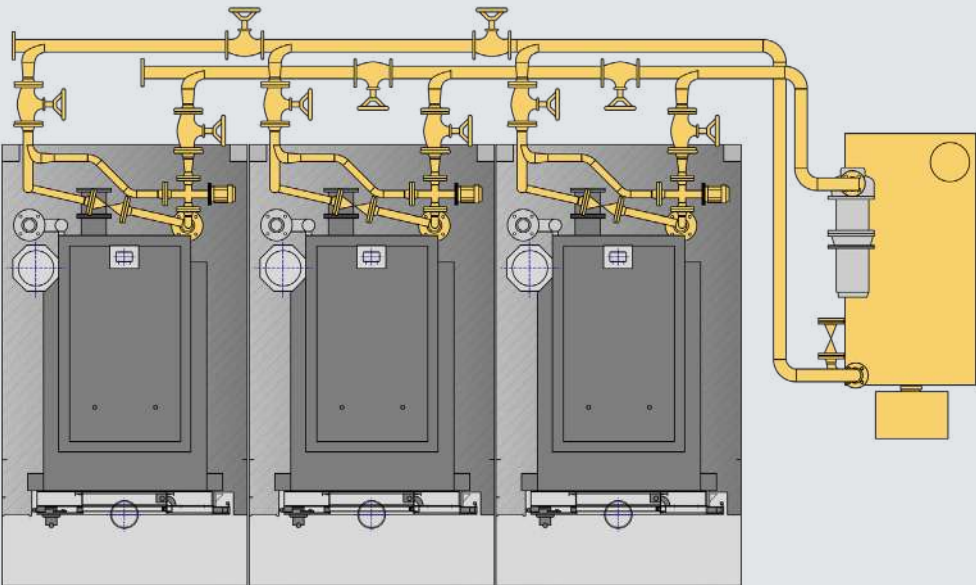
El forn STATIC s'entrega de sèrie amb **configuració monobloc**, amb tots els components integrats.

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 intensiva.



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

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

Forns de fleca d'oli tèrmic



STATIC REFRAC
Forn amb solera refractària i carregador automàtic



STATIC PLUS
Forns amb caldera compartida



MULTIC REFRAC
Forn de pisos



STATIC BIO
Forn amb biomassa

Forns de fleca d'aire

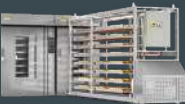


TERMIC
Forn de carro rotatiu

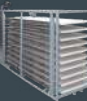


PLUMA
Forn per a punt de venda

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

