



DESCRIPCION

El horno STATIC GPG suma a las ventajas de la cocción en carro y las de la cocción por radiación. La cocción con carros facilita enormemente el trabajo del panadero y permite una gran versatilidad de producción (piezas grandes y pequeñas, panes de molde, bollería y repostería, etc.). La demanda de un producto de calidad y diferenciado va en aumento. El horno STATIC GPG permite obtener un pan de corteza crujiente, con el aroma, sabor y textura que caracterizan un auténtico pan artesano.

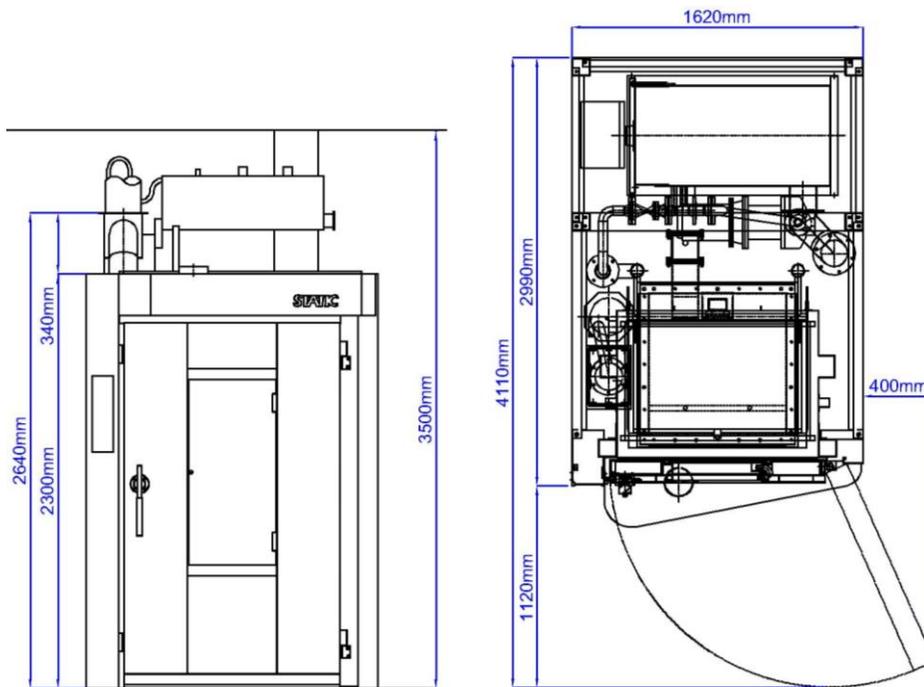
Ventajas Competitivas

- **Total regularidad y uniformidad** de cocción durante toda la vida del horno.
- **Mayor calidad de corteza y suela**, lo que prolonga considerablemente la duración del pan, preservando su humedad y aroma.
- **Menor pérdida de peso del pan** por ausencia de circulación de aire durante la cocción.
- **Mayor desarrollo y estabilidad** de las masas, lo que evita la reducción del volumen del pan tras la cocción.
- **Gran ahorro energético**. Nuevo generador de calor horizontal de doble serpentín de alto rendimiento.
- **Mayor productividad**, no necesita tiempos de recuperación entre hornadas por su exclusiva inercia térmica.
- **Óptima relación del espacio ocupado**.

CARACTERISTICAS

- **Sistema de calentamiento:** el flujo térmico es calentado en el interior del generador de calor, o bien mediante resistencias eléctricas, y circula por el interior de los radiadores de cada piso a través de un circuito que lo retorna hacia el generador de calor. Gracias a un eficiente sistema patentado de circulación, se garantiza una regularidad absoluta de cocción.
- **Generación de vapor:** se produce en un recipiente situado en la parte superior del horno, se calienta mediante el mismo circuito de fluido térmico y la cantidad de vapor se regula de manera automática desde el panel de mandos. Su diseño permite obtener la cantidad de vapor saturado y una distribución uniforme, logrando que las piezas de masa queden perfectamente cubiertas por el vapor condensado al inicio de la cocción. Su gran capacidad calorífica consigue que la temperatura en el horno se mantenga siempre estable y no varíe durante la operación de apertura de la puerta e introducción del producto a cocer en el horno
- **Conjunto monobloc:** menor espacio ocupado y mayor versatilidad de ubicación.
- **Cámara de cocción:** construida íntegramente en acero inoxidable.
- **Radiadores:** fabricados en acero de elevada resistencia, permite emplazar hasta 10 niveles de cocción en la misma altura en que otros sistemas ubican un máximo de 8 niveles, obteniendo una mayor capacidad de cocción.
- **El fluido térmico:** no debe ser filtrado ni sustituido jamás, en condiciones normales de uso.
- **Puerta con ventana sobredimensionada.**
- **Mantenimiento:** mínimo ya que no existen piezas móviles en su interior.
- **Aislamiento** y estabilidad de temperatura excelente

DIMENSIONES



INFORMACIÓN TÉCNICA

VISTA FRONTAL

VISTA SUPERIOR

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO STATIC 12	1620	2990	3500	3700	2 carros 10 pisos	3.5 Kw
MONOBLOC 220V-3Ph-60Hz					40 bandejas de 65x45	220V/60Hz/3F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85

www.european.mx