



**ISOVAP
ISOPAN
ISOFRIST
ISOGLAS**

Fermentación y Congelación

Fermentation et Surgélation

Proofing and Freezing





Cámaras de fermentación calor/humedad ISOVAP

Con las cámaras de fermentación GPG el proceso se controla a la perfección, con regularidad y fiabilidad total.

Admiten la fermentación de masas panarias y de bollería sobre cualquier tipo de soporte, ya sean carros con bandejas de aluminio o con tableros de madera.

Características técnicas

- Paneles de 60 mm de espesor con poliuretano inyectado. Exterior lacado gris y chapa de acero inoxidable AISI-304 interior.
- Armario climatizador construido en acero inoxidable AISI-304 con resistencias eléctricas para producir calor y humedad. Humedad regulable hasta un 99% mediante sonda industrial de alta sensibilidad.
- Panel de mandos con termostato de calor y humidostato digitales, interruptores de paro/marcha y regulador de velocidad de ventiladores.
- Puertas protegidas con barras de acero inoxidable a baja y media altura para evitar golpes accidentales. Protecciones de acero inoxidable interiores.
- Suelo aislado y antideslizante con perfil sanitario en todos los ángulos interiores.
- Iluminación interior.
- Opcional ventanas de observación en las puertas.

Climatizadores ISOVAP

Equipo humidificador y productor de calor para conseguir el ambiente deseado y más adecuado para una correcta fermentación del pan, instalable en cámaras o habitáculos ya construídos.

Características técnicas

- Temperatura y humedad interiores regulables desde el cuadro de mandos hasta 40 °C y 99% de humedad relativa.
- Armario climatizador construido en acero inoxidable AISI-304.
- Cada grupo climatizador lleva resistencias para producir calor y humedad.
- Sondas de humedad y temperatura de alta sensibilidad de tipo industrial.
- La distribución uniforme del aire se realiza mediante un ventilador situado en la parte superior del armario climatizador que asegura el caudal de aire necesario en la cámara, regulable desde el cuadro de mandos.
- Cuadro de mandos situado en el exterior de la cámara, formado por un termostato de calor y un humidostato digitales, interruptores de paro/marcha y regulador de velocidad de ventiladores.
- Entrada de agua al humidificador automática. Nivel de agua controlado de forma electrónica.

Chambres de fermentation (chaleur/humidité) ISOVAP

Avec les étuves de fermentation GPG, le processus est parfaitement contrôlé, avec une totale régularité et fiabilité.

Permet la fermentation de tout type de pâte à pain et viennoiserie et sur n'importe quel type de support, bien avec chariot pour plaques ou bien sur planches en bois.

Caractéristiques techniques

- Panneaux de 60 mm. d'épaisseur fabriqués en polyuréthane injecté. Extérieur laqué couleur grise et intérieur en tôle d'acier inoxydable AISI 304.
- Armoire de climatisation en acier inox AISI-304, équipé de résistances électriques pour la production de chaleur et de vapeur. Humidité réglable jusqu'à 99 % par une sonde du type industriel de haute sensibilité.
- Panneau de commandes avec thermostat de chaleur et hygrosat d'affichage digital, interrupteurs marche/arrêt et réglage de vitesse des ventilateurs.
- Portes protégées par des barres en acier inoxydable situées à une basse et moyenne hauteur pour éviter les possibles coups. Protections intérieures en acier inoxydable.
- Sol isolé et anti-glissant avec un profil sanitaire sur tous les angles intérieurs.
- Illumination intérieure.
- En option des hublots d'observation sur les portes.

Climatiseur ISOVAP

Équipement humidificateur et producteur de chaleur pour avoir l'ambiance souhaitée et adéquate pour une fermentation correcte du pain. Equipement pour installer dans des chambres ou enceintes déjà existantes.

Caractéristiques techniques

- Température et humidité intérieures, réglables depuis le tableau de commande, de jusqu'à 40°C et 99% d'humidité relative.
- Armoire de climatisation en acier inox AISI-304.
- Chaque groupe avec des résistances électriques pour la production de chaleur et humidité.
- Sondes d'humidité et de température de haute sensibilité du type industriel.
- La distribution uniforme de l'air s'effectue au moyen d'un ventilateur situé sur la partie supérieure de l'armoire ce qui assure le débit d'air nécessaire dans la chambre. Réglable depuis le tableau de commande.
- Tableau de commande placé à l'extérieur de la chambre, composé par un thermostat de chaleur et un humidostat digital, interrupteurs d'arrêt/marche et régulateur de vitesse des ventilateurs.
- Entrée d'eau à l'humidificateur, automatique. Niveau d'eau contrôlé de forme électronique.

ISOVAP Proving Chambers (Steam & Heat)

GPG provers allow process control, with total regularity and reliability.

Bread and viennoiserie doughs on any kind of support (racks with aluminium trays or wooden boards) are properly proofed in this provers.

Technical specifications

- 60 mm thick panels, injected polyurethane made between an external lacqued steel sheet and an internal AISI 304 stainless steel plate.
- AISI 304 stainless steel made clima unit equipped with electrical resistances for heat and steam. Adjustable moisture grade up to 99% through an industrial high sensibility probe.
- Control panel with digital thermostat, digital moisture controls, on/off switches and fan speed control.
- Stainless steel protection bars at doors, low and mid height placed to avoid accidental rack impacts.
- Internal stainless steel protection profiles.
- Isolated non-skid ground, sanitary shape covering all internal angles.
- Interior lighting.
- Optional observation doorwindows.

ISOVAP Clima Units

Heat and moisture production device to allow desired and most adequate climate for a proper proving. To be installed in existing proving rooms or chambers.

Technical specifications

- Adjustable temperature and moisture from the external control panel up to 40°C and 99% relative humidity grade.
- AISI 304 stainless steel made.
- Equipped with electrical resistances for heat and moisture production.
- Temperature and moisture high sensibility industrial grade probes.
- Uniform air distribution through an upper fan, to ensure adequate air flow inside the chamber, regulable from control panel.
- Control panel to be placed externally to the chamber, with digital thermostat, digital moisture controls, on/off switches and fan speed control.
- Automatic water inlet to the humidifier, water level electronically controlled.



Modelo Modèle Model	Nº puertas Nº portes Doors	Puertas mm Portes mm Doors mm	Altura cámara mm Hauteur chambre mm Height mm	Potencia instalada kW Puissance installée kW Installed power kW
ISOVAP 1S15	1	1000 x 2200	2490	3
ISOVAP 1S20	1	1000 x 2200	2490	3
ISOVAP 2S15	1	1000 x 2200	2490	3
ISOVAP 2S20	1	1000 x 2200	2490	3
ISOVAP 4S15	2	1000 x 2200	2490	4,5
ISOVAP 4S20	2	1000 x 2200	2490	4,5
ISOVAP 6S15	2	1000 x 2200	2490	4,5
ISOVAP 6S20	2	1000 x 2200	2490	4,5

Medidas estándar en página 6.
Mesures standards en page 6.
Standard sizes in page 6.

*** Proyectos a medida de las necesidades del cliente**
Étude de projets selon les besoins du client
Customer's needs adapted specific projects

Modelo Modèle Model	Volumen climatizable m ³ Volume climatic m ³ Climatic volume m ³	Potencia instalada kW Puissance installée kW Installed power kW
V - 8	10	3
V - 12	25	4,5
V - 50	50	9



Climatizador
Climatiseur
Clima unit



Fermentación

Fermentation

Proving

Cámaras de fermentación controlada ISOPAN

La gama de fermentación controlada ISOPAN ofrece al panadero artesano CALIDAD.

Calidad de producto al mejorar su aroma, sabor, textura y aspecto. Y **calidad de vida** al proporcionarles flexibilidad y comodidad de trabajo, eliminando horas de trabajo nocturnas. Además, permite disponer de producto para la cocción a cualquier hora.

Diversos modelos y capacidades según necesidades.

Principales ventajas

Comodidad y flexibilidad de trabajo: permiten planificar el trabajo hasta 3 días, eliminando las horas de trabajo nocturnas. Las cámaras ISOPAN se pueden programar a la hora que se quiera, al finalizar el programa el pan está listo para hornear.

Asimismo, la flexibilidad de este tipo de cámaras permite tanto procesos de fermentación directa como procesos de larga fermentación o bloqueo de masas, y sus combinaciones.

Fermentación independiente del clima: las cámaras ISOPAN están climatizadas y totalmente aisladas, lo que garantiza un óptimo control de todos los valores de temperatura y humedad. Así, el proceso de fermentación no depende de la época del año ni de las condiciones climáticas del día, garantizando una calidad de producto uniforme.

Mejor calidad de producto: la actuación sobre los procesos de fermentación es fundamental para potenciar el aroma y sabor del pan, así como su duración una vez cocido, aspectos directamente relacionados con la calidad.

Facilidad y flexibilidad de manejo: se pueden modificar todos los parámetros tanto en la programación como durante el funcionamiento. El panel de mandos, integrado en el frontal de la cámara, es de cómodo acceso y de simple utilización.

Reducción de costes: gracias al ahorro de trabajo nocturno y la racionalidad en la producción, se consigue una rápida amortización de la cámara.

Disponibilidad de producto: este concepto de trabajo permite programar la disponibilidad de producto para cocer a cualquier hora, y por tanto se puede ofrecer producto fresco y recién cocido en cualquier momento del día. Incluso mientras el proceso está en curso se pueden modificar los parámetros para adelantar o retrasar la fermentación.

Aprovechamiento de la masa: en caso de retraso en la cocción por las causas que sean, la masa no se desperdicia ya que la cámara se puede poner en modo "Dormilón", que permite detener la fermentación bajando la temperatura de la masa, siendo de esta manera mucho más cómodo el trabajo del panadero al poder adaptar la producción a las demandas horarias. La calidad del producto durante todo el proceso de fermentación está asegurada gracias al sistema de circulación del aire que proporciona una homogeneidad perfecta de la temperatura y la humedad dentro de la cámara.

Versatilidad: la cámara se adapta a todo tipo de masas (duras, blandas, bollería, etc.) gracias a sus posibilidades de programación.

Utilización con todo tipo de hornos: adecuando el programa al tipo de producto se obtienen óptimos resultados con cualquier tipo de horno.

Chambres de fermentation contrôlée ISOPAN

La gamme de fermentation contrôlée ISOPAN offre au boulanger artisan QUALITÉ.

Qualité de produit: amélioration de l'arôme, de la saveur, la texture et l'aspect. Et qualité de vie grâce à la flexibilité et commodité de travail en éliminant les heures de travail nocturnes. Permet aussi la disponibilité de produit pour cuisson à n'importe quelle heure.

Divers modèles et capacité, selon besoins.

Principales avantages

Commodité et flexibilité de travail: Permet de planifier le travail jusqu'à 3 jours de manière à éliminer les heures de travail nocturnes. Les chambres ISOPAN peuvent être programmées à volonté. A la fin de sa programmation le pain est prêt pour cuisson.

De même, la flexibilité de ce type de chambre permet autant les processus de fermentation directe comme les processus de longue fermentation ou blocage des pâtons et ses combinaisons.

Fermentation adaptée à tout type de climats: Les chambres ISOPAN sont climatisées et complètement isolées ce qui garantit un contrôle optimum de toutes les valeurs de température et d'humidité. Ainsi, le processus de fermentation ne dépend ni de l'époque de l'an ni des conditions climatiques du jour, garantissant une qualité de produit uniforme.

Amélioration de la qualité du produit: La fermentation est un élément fondamental pour l'arôme et la saveur du pain ainsi que pour son aspect final et aussi sa durée après sa cuisson, aspects directement liés avec la qualité.

Facilité et flexibilité d'utilisation: Tous les paramètres peuvent être modifiés autant durant la programmation comme durant le fonctionnement. Le tableau de commande intégré sur la partie frontale de la chambre est de simple utilisation et accès aisé.

Réduction des coûts: Grâce à la réduction des heures nocturnes et de la rationalité de la production, l'amortissement de l'investissement est rapide.

Disponibilité du produit: Ce concept de travail permet de programmer la disponibilité de produit pour cuisson à n'importe quelle heure et pourtant la possibilité d'offrir un produit frais et cuit à n'importe quel moment de la journée. Même si le processus est en cours, les paramètres pour avancer ou retarder la fermentation peuvent être modifiés.

Profit de la pâte: En cas de retard de la cuisson pour des différentes raisons, possibilité de bloquer la pâte. Le mode "blocage" permet d'arrêter la fermentation en baissant la température. Ce mode facilite largement le travail du boulanger en lui permettant d'adapter la production aux horaires demandés. La qualité du produit pendant tout le processus de fermentation est assurée grâce au système de circulation d'air qui assure une parfaite homogénéité de la température et de l'humidité dans la chambre.

Versatilité: Chambre adaptée à tout type de pâtes, (produits panifiés, viennoiserie et produits traiteur, grâce à ses possibilités de programmation.

Utilisation avec tout types de fours. Résultats optimaux avec n'importe quel type de four.

ISOPAN Retarder Provers

ISOPAN Retarder Provers range offers QUALITY to artisan bakers.

Product Quality, improving aroma, taste, texture and appearance. Quality of life, providing flexibility and working comfort, avoiding night working time. Furthermore, allows product availability for anytime baking.

Wide range of models and capacities depending on customer needs.

Main advantages

Comfort and flexible working. Up to three days work planification, avoiding night working hours. ISOPAN Retarder Provers can be programmed to finish the process at a certain hour. Once the program is finished, bread is ready to be baked. Direct fermentation, long fermentation, dough blocking processes and their different combinations can be managed through ISOPAN chambers.

Weather independence. ISOPAN Retarder Provers are fully isolated and climatized to assure temperature and moisture values optimal control. That way fermentation process does not depend on seasons or weather conditions, ensuring regular product quality

Better product quality. Fermentation processes control is essential to enhance bread aroma and taste as well as duration once baked, directly related matters to quality.

User friendly and flexibility. All parameters can be modified in programming as well as during program execution. Chamber facade integrated control panel, comfortable and easy to operate.

Cost effective. Night work savings and production rationality provide quick return on investment.

Product availability. This process concept allows to program ready to bake dough availability for any time. So fresh baked bread can be available also at any time. Even while the process is underway parameters can be changed to be advanced or delayed.

Dough usability. In case of baking delay due to any cause, dough is not wasted as the Retarder Prover can be setted in "Sleep" mode. This mode allows to reduce or stop fermentation by lowering dough temperature. This way baker can adjust production to demand. Quality is ensured through the whole process thanks to the air circulation system which provides a perfect temperature and moisture homogeneity in the chamber

Versatility. Thanks to their wide programming capabilities this provers can be used to prove any kind of doughs (dry, soft, sourdoughs, viennoiserie, ...).

Any kind of oven can be used with optimal results to bake doughs coming from this retarder provers adapting the program to the particular dough and process.

Características técnicas

- Paneles: de 85 mm de espesor con poliuretano inyectado. Exterior lacado gris y chapa de acero inoxidable AISI-304 interior.
- Compresor hermético.
- Programador electrónico de fácil manejo.
- El diseño modular de las cámaras GPG permite aumentar su capacidad o cambiar su configuración de forma fácil.
- Puertas protegidas con barras de acero inoxidable a baja y media altura para evitar golpes accidentales. Protecciones de acero inoxidable interiores.
- Suelo aislado y antideslizante con perfil sanitario en todos los ángulos interiores.
- Iluminación interior.

Opciones

- Compresor semi-hermético.
- Compresor insonorizado.
- Acabado exterior panel en acero inoxidable AISI-304.
- Panel de mandos multifunción.
- Registrador de datos.
- Suelo de aluminio antideslizante.
- Puertas correderas.
- Puertas de doble hoja.
- Puertas con ventana.

Caractéristiques techniques

- Panneaux de 85 mm d'épaisseur fabriqués en polyuréthane injecté. Extérieur laqué couleur grise et intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Compresseur hermétique.
- Programmeur électronique d'utilisation simple.
- La conception modulaire des chambres GPG permet d'augmenter facilement leur capacité ou configuration.
- Afin de protéger la chambre, les portes sont équipées de protections en acier inoxydable, en bas et au milieu, pour éviter les coups accidentels. Protections intérieures en acier inoxydable.
- Sol isolé et anti-glissant avec un profil sanitaire sur tous les angles intérieurs.
- Illumination intérieure.

Options

- Compresseur semi-hermétique.
- Compresseur insonorisé.
- Finition extérieure panneau en acier inoxydable AISI 304.
- Tableau de commande multi-fonction.
- Enregistrement d'information.
- Sol en aluminium anti-glissant.
- Portes coulissantes.
- Portes à double feuille.
- Portes avec fenêtre.

Technical specifications

- 85 mm thick panels, injected polyurethane made between an external lacqued steel sheet and an internal AISI 304 stainless steel plate.
- Hermetic compressor.
- User friendly control programmer.
- Modular design that allows easily increase chamber capacity or to change configuration.
- Stainless steel protection bars at doors, low and mid height placed to avoid accidental rack impacts. Internal stainless steel protection profiles.
- Isolated non-skid ground, sanitary shape covering all internal angles.
- Interior lighting.

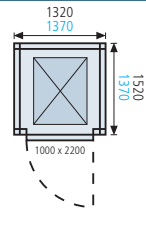
Options

- Semi-hermetic compressor.
- Soundproof compressor.
- AISI 304 stainless steel external panel finish.
- Multi-function control panel.
- Data register.
- Non-skid aluminium floorplate.
- Sliding doors.
- Double doors.
- Optional observation door/windows.

ISOVAP 1S15

ISOPAN 1S15

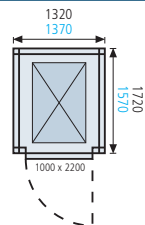
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots Racks
1000x800 mm	1
1000x600 mm	1
800x600 mm	1
700x500 mm	2



ISOVAP 1S20

ISOPAN 1S20

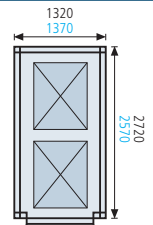
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots Racks
1200x800 mm	1
1000x600 mm	1
800x600 mm	2
700x500 mm	2



ISOVAP 2S15

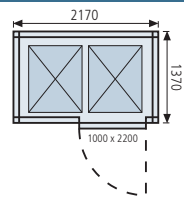
ISOPAN 2S15

Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots Racks
1000x800 mm	2
1000x600 mm	2
800x600 mm	3
700x500 mm	4



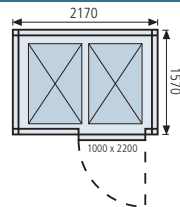
ISOVAP 2S15L

Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots Racks
1000x800 mm	1
1000x600 mm	1
800x600 mm	2
700x500 mm	2



ISOVAP 2S20L

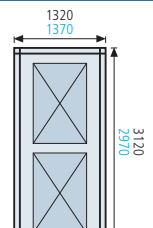
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots Racks
1200x800 mm	1
1000x600 mm	1
800x600 mm	2
700x500 mm	2



ISOVAP 2S20

ISOPAN 2S20

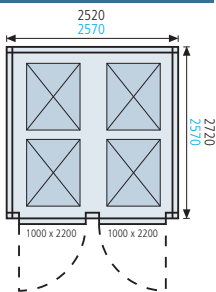
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots Racks
1200x800 mm	2
1000x600 mm	2
800x600 mm	4
700x500 mm	4



ISOVAP 4S15

ISOPAN 4S15

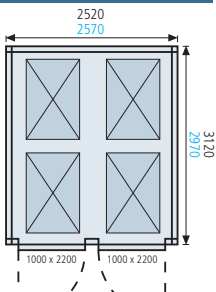
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots No Racks
1000x800 mm	4
1000x600 mm	6
800x600 mm	6
700x500 mm	9



ISOVAP 4S20

ISOPAN 4S20

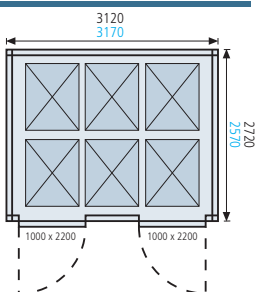
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots No Racks
1200x800 mm	4
1000x600 mm	6
800x600 mm	8
700x500 mm	10



ISOVAP 6S15

ISOPAN 6S15

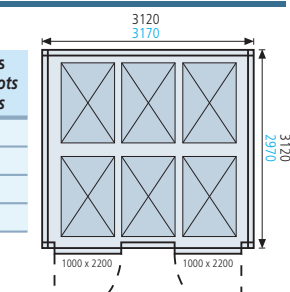
Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots No Racks
1000x800 mm	6
1000x600 mm	8
800x600 mm	9
700x500 mm	12



ISOVAP 6S20

ISOPAN 6S20

Carros mm Chariots mm Racks mm	Nº carros Nº chariots No Racks
1200x800 mm	6
1000x600 mm	8
800x600 mm	12
700x500 mm	15





Máxima calidad con revestimiento interior acero inoxidable AISI 304 y lacado gris exterior.

Panneaux avec revêtement intérieur acier inox AISI 304 et laqué couleur grise.

AISI 304 stainless steel interior lining, lacqued external steel plate.



Evaporador ISOPAN
Evaporateur ISOPAN
ISOPAN evaporator

Paneles de mandos
Tableau de commandes
Control panels



Modelo Modèle Model	Nº puertas Nº portes Doors	Puertas mm Portes mm Doors mm	Altura cámara mm Hauteur chambre mm Height mm	Potencia instalada kW Puissance installée kW Installed power kW	Compresor CV Compresseur CV Compressor CV
ISOPAN 1S15	1	1000 x 2200	2515	5,5	1,5
ISOPAN 1S20	1	1000 x 2200	2515	5,5	1,5
ISOPAN 2S15	1	1000 x 2200	2515	6	2
ISOPAN 2S15L	1	1000 x 2200	2515	6	2
ISOPAN 2S20	1	1000 x 2200	2515	6	2
ISOPAN 2S20L	1	1000 x 2200	2515	6	2
ISOPAN 4S15	2	1000 x 2200	2515	9	3
ISOPAN 4S20	2	1000 x 2200	2515	9	3
ISOPAN 6S15	2	1000 x 2200	2515	9	4
ISOPAN 6S20	2	1000 x 2200	2515	9	4

* Proyectos a medida de las necesidades del cliente
Étude de projets selon les besoins du client
Customer's needs adapted specific projects

Cámaras de fermentación controlada ISOPAN MINI

Cámaras de fermentación controlada de pequeño formato, ofrecen la mejor solución en un espacio mínimo.

Fermentación controlada con tres fases programables independientes: conservación (control de tiempo y temperatura), fermentación (control de tiempo, temperatura y humedad) y "dormilón" (control de temperatura y humedad).

Características técnicas

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Panel de mandos sencillo e intuitivo con display indicador de tiempo, humedad y temperatura.
- Gráfico con indicación de la fase en curso (conservación, fermentación o dormilón).
- Rango de temperaturas entre 0 y 40°C.
- Posibilidad de trabajo en conservación o fermentación en continuo.
- Memoria de proceso y reloj para el caso de fallo de suministro eléctrico.
- Alimentación de agua manual (alarma y desconexión de resistencia por falta de agua). No necesita toma de agua ni desagüe.
- Modelos bandejeros y para carros.
- Cámaras bandejeras equipadas con ruedas.

Opciones

- Puerta acristalada.
- Entrada automática de agua.
- Bisagras derecha.
- Diferentes alturas entre estantes.



* A: 1 ó 2 Carros
1 ó 2 Châriots
1 ó 2 Racks

* B: Cámara con ruedas (bandejera)
Chambre avec roulettes (pour plaques)
Wheeled chamber (with tray holders)

* C: Cámara fija (para carros)
Chambre fixe (pour chariots)
Chamber for racks

Chambres de fermentation contrôlée ISOPAN MINI

Les chambres de fermentation contrôlées de petites capacités, offrent la meilleure solution à un petit espace.

Fermentation contrôlée avec 3 phases programmables et indépendantes : conservation (contrôle du temps et de la température), fermentation (contrôle du temps, de la température et de l'humidité) et blocage (contrôle de la température et de l'humidité).

Caractéristiques techniques

- Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304.
- Tableau de commande simple avec display indicateur de la température, l'humidité et la température.
- Graphique avec indication de la phase en cours (conservation, fermentation ou blocage).
- Température entre 0 et 40°C.
- Possibilité de travail en conservation ou fermentation en continue.
- Mémoire du processus et horloge, en cas de coupure d'électricité.
- Alimentation d'eau manuelle (alarme et déconnexion de résistance par manque d'eau). Non nécessaire ni prise d'eau ni d'évacuation.
- Modèles pour plaques et pour chariots
- Chambres pour plaques, montées sur roulettes.

Opciones

- Porte vitrée.
- Entrée automatique de l'eau.
- Charnières à droite.
- Différentes hauteurs entre les étagères.

ISOPAN MINI Retarder Provers

Small format retarder provers, offering the best solution in a minimum space.

Retarded proving with three independent programmable phases : Conservation (Time and temperature control), Fermentation (Time, temperature and moisture control) and Sleep phase (time and moisture control).

Technical specifications

- AISI 304 stainless steel internal and externally made.
- Easy and intuitive control panel with time, temperature and moisture indication display.
- Current phase indication graphic (Conservation, Fermentation and Sleep modes).
- 0°C to 40°C temperature range.
- Allows continuous Conservation or Fermentation processes.
- Process memory and internal clock in case of power failure.
- Manual water feeding (alarm and resistances disconnection in case of not enough water level). Drain or water inlet not needed.
- For rack and with tray holders models.
- Wheeled in case of tray holders equipped chambers.

Options

- Glazed door.
- Automatic water inlet.
- Right handed door hinges.
- Different distances between tray holders.

Modelo Modèle Model	Bandejas 400x600 mm Étagères 400x600 mm Trays 400x600 mm	Bandejas 600x800 mm Étagères 600x800 mm Trays 600x800 mm	Distancia bandejas mm Distance étagères mm Holders distance mm	Ancho x Fondo x Alto mm Largeur x Profondeur x Hauteur mm Width x Depth x Height mm	Alimentación V/Hz Alimentation V/Hz Connection V/Hz	Consumo kW Consommation kW Compsumption kW	Peso Kg Poids Kg Weight Kg
ISOPAN MINI 16B	16	8	80	920 x 1200 x 1150	220 V (I) / 50	1,55	85
ISOPAN MINI 20B	20	*(B)	70	640 x 820 x 2200	220 V (I) / 50	0,80	80
ISOPAN MINI 20C	1 600 x 400 *(A)	*(B)	*(C)	700 x 960 x 2500	220 V (I) / 50	0,80	80
ISOPAN MINI 40B	40	20	70	840 x 1020 x 2200	220 V (I) / 50	1,55	95
ISOPAN MINI 40C	2 600 x 400 *(A)	1 600 x 800 *(A)	*(C)	900 x 1160 x 2500	220 V (I) / 50	1,55	95



Túnel de congelación ISOFROST

Trabajando a temperaturas de hasta -45°C, garantizan unas condiciones óptimas de en los procesos de ultra congelación.

Características técnicas

- Paneles aislantes de entre 100 y 140 mm (según modelo), fabricados con poliuretano inyectado entre chapas de acero con acabado lacado blanco interior y lacado gris exterior. Panel del suelo empotrable del mismo grosor.
- Compresor semi-hermético de doble etapa con subenfriador y condensador centrífugo o axial.
- Evaporador construido para el máximo aprovechamiento de la superficie de intercambio en el interior del túnel. Separación entre aletas de 8 mm. Sistema de desescarche integrado automático.
- Suelo aislado y antideslizante con perfil sanitario en todos los ángulos interiores.
- Su diseño modular permite aumentar su capacidad o cambiar su configuración de forma fácil.
- Controlados mediante programador electrónico.

Opciones

- Acabado interior en acero inoxidable AISI-304.
- Registrador de datos.

Cámaras de congelación y conservación ISOGLAS

Cámaras de conservación a baja temperatura (-20°C) específicamente diseñadas para la conservación de cualquier tipo de producto de panadería, bollería o pastelería.

Su construcción modular permite una fácil modificación o ampliación atendiendo a las necesidades del cliente.

Características técnicas

- Paneles: interior y exterior lacados.
- Compresor de tipo semi-hermético.
- Desescarche eléctrico automático.
- Controlado mediante programador electrónico.

Climatización de obradores y proyectos

GPG dispone de ingeniería propia de frío, lo que nos permite desarrollar proyectos especiales y la fabricación de equipos frigoríficos a requerimiento de cliente.

Tunnel de surgélation ISOFROST

Les tunnels de surgélation ISOFROST permettent de travailler à des températures de jusqu'à -45°C ce qui garantit des processus de ultra-surgélation dans des conditions optimales.

Caractéristiques techniques

- *Panneaux isolés . Epaisseur entre 100 et 140 mm (selon modèles) fabriqués en polyuréthane injecté entre des tôles en acier. Intérieur laqué blanc et extérieur laqué couleur grise. Panneaux du sol de la même épaisseur.*
- *Compresseur type semi-hermétique double étape avec sub-refroidisseur et condensateur centrifuge ou axial.*
- *Evaporateur construit pour profiter au maximum la surface de contact à l'intérieur du tunnel. La séparation entre ailettes est de 8 mm. Système de dégivrage intégré automatique.*
- *Sol isolé et anti-glissant avec profil sanitaire sur tous les angles intérieurs.*
- *Sa conception modulaire permet d'augmenter facilement sa capacité ou bien de modifier sa configuration d'une manière simple.*
- *Contrôle par programmeur électronique.*

Opciones

- *Finition intérieure en acier inoxydable AISI 304*
- *Enregistrement d'information*

Chambres de surgélation et conservation ISOGLAS

Chambres de conservation à basse température (-20°C) spécialement conçues pour la conservation de tout type de produit de boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie.

Sa conception modulaire permet une modification ou augmentation selon les besoins du client.

Caractéristiques techniques

- *Panneaux intérieurs et extérieurs laqués*
- *Compresseur du type semi-hermétique*
- *Dégivrage électrique automatique*
- *Contrôle par programmeur électronique*

Climatisation du fournil et projets

GPG dispose d'un bureau d'études de froid ce qui permet d'étudier des projets spéciaux et de construire des équipements frigorifiques, pouvant répondre aux besoins spécifiques de nos clients.

ISOFROST Deep Freezer

Working up to -45°C Isofrost Deep Freezing Tunnels guarantee optimal conditions in freezing processes.

Technical Specifications

- *Between 100 and 140 mm insulation panels (depending on the models) injected polyurethane made between lacqued steel plates. Same thickness build in ground panel.*
- *Semi Hermetic double stage compressor with sub cooler and centrifugal or axial condenser.*
- *Built to achieve the maximum exchange surface inside the tunnel evaporator. 8 mm fins. Integrated automatic defrosting system.*
- *Isolated non-skid ground, sanitary shape covering all internal angles.*
- *Modular design that allows easily increase chamber capacity or to change configuration.*
- *Electronical programmer controlled.*

Options

- *Internal AISI 304 stainless steel finish.*
- *Data register.*

ISOGLAS Cooling and Storage Chambers

Low temperature storage chambers (-20°C) specifically designed for any kind of bakery, viennoiserie or confectionery product conservation.

Modular construction provides easy further modifications or enlargements.

Technical specifications

- *Internal and external lacqued panel plates*
- *Semi hermetic compressors*
- *Integrated automatic defrosting system*
- *Electronical programmer controlled.*

Bakeries Climatization and Projects

GPG has their own cooling engineering department to develop special projects to design and construct cooling and freezing equipments under customer requested special specifications.

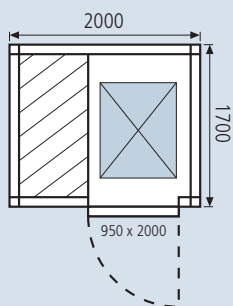


* TÚNEL ISOFRÖST 6: compresor semi-hermético estándar, temperatura mínima -35°C.
 * TUNNEL ISOFRÖST 6: compresseur semi-hermétique standard, température minimale -35°C.
 * SOFRÖST 6 TUNEL : semi hermetic standard compressor, minimum temperature -35°C.

* P: Precocido / Pré-cuit / Part baked
 * M: Masa / Pâte / Dough
 * B: Bollería / Viennoiserie / Viennoiserie

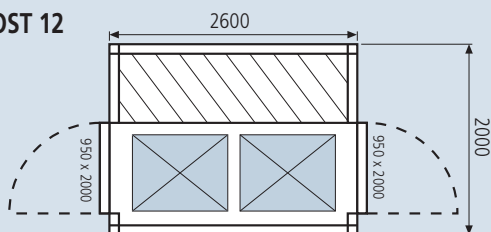
Modelo Modèle Model	Nº puertas Nº portes Doors	Puertas mm Portes mm Doors mm	Altura cámara mm Hauteur chambre mm Height mm	Espesor panel mm Épaisseur panneau mm Pannel thickness mm	Potencia instalada kW Puissance installée kW Installed power kW	Compresor CV Compresseur CV Compressor CV	Carros 1000x800 mm Chariots 1000x800 mm Racks 1000x800 mm	Carros 800x600 mm Chariots 800x600 mm Racks 800x600 mm	Producción Kg/h Production Kg/h Production Kg/h		
									P	M	B
ISOFRÖST 6 *	1	950 x 2000	2300	100	9	5,5	1	2	45	60	80
ISOFRÖST 8	1	950 x 2000	2300	100	11	7,5	1	2	70	100	125
ISOFRÖST 12	2	950 x 2000	2300	100	18	12	2	3	120	175	220
ISOFRÖST 15	2	950 x 2000	2380	140	22	15	3	5	160	225	280
ISOFRÖST 25	2	950 x 2000	2380	140	38	25	4	6	220	300	400
ISOFRÖST 30	2	950 x 2000	2380	140	45	30	5	8	260	360	475
ISOFRÖST 50	2	950 x 2000	2680	140	76	50	6	9	440	620	800
ISOFRÖST 60	2	950 x 2000	2680	140	90	60	6	9	520	750	1000

**ISOFROST 6
ISOFROST 8**

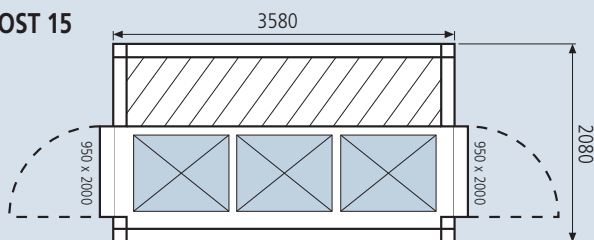


* **Proyectos a medida de las necesidades del cliente**
Étude de projets selon les besoins du client
Customer's needs adapted specific projects

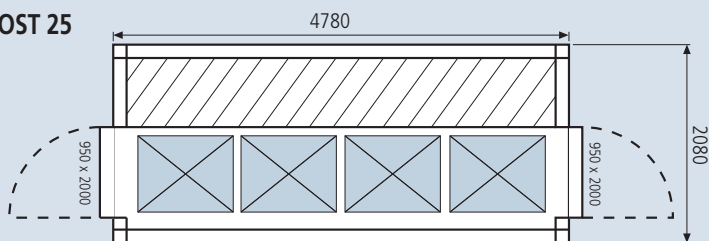
ISOFROST 12



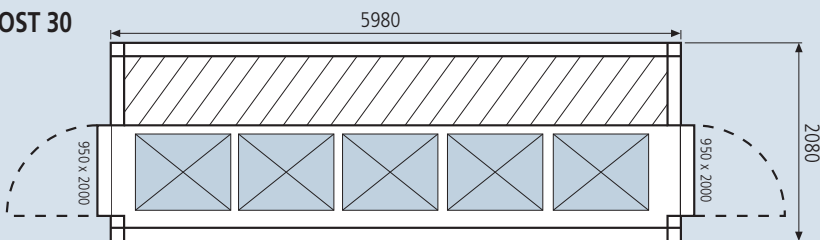
ISOFROST 15



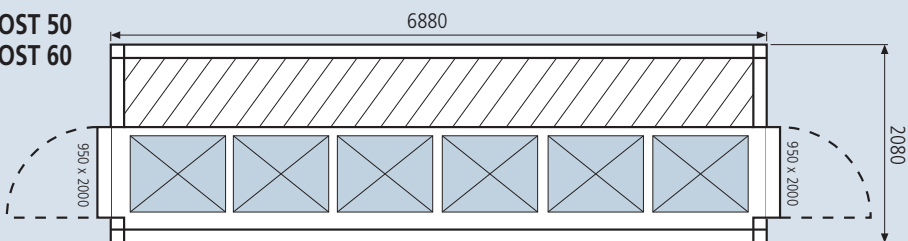
ISOFROST 25



ISOFROST 30



**ISOFROST 50
ISOFROST 60**



Refrigeración y medición del agua

Réfrigération et méditation de l'eau

Water cooling and measurement

Enfriador

Enfriador de tipo industrial para grandes producciones fabricado en acero inoxidable AISI-304.

Posibilidad de enfriador en continuo, sin depósito.

Características técnicas

- Aislamiento de 60 mm de espesor.
- Depósito de reserva de agua, tapa desmontable, llenado de agua automático, rebosadero de seguridad, programador digital de control, termómetro digital de control, manómetros de presión, bomba de recirculación, control de nivel de bomba, electroválvulas de agua de retorno y de suministro.
- Compresor hermético.

Refrigerateur

Refrigerateur du type industriel pour des grandes productions, construit en acier inoxydable AISI 304.

Possibilité de refroidir en continu, sans cuve.

Caractéristiques techniques

- Isolement de 60 mm d'épaisseur.
- Cuve de réserve d'eau, couvercle démontable, remplissage d'eau automatique, trop plein de sécurité, programmateur digital de contrôle, thermomètre digital de contrôle, manomètres de pression, pompe de recirculation, contrôle de niveau de la pompe, électrovannes pour le retour de l'eau et d'alimentation.
- Compresseur hermétique.

Water Chiller

Industrial type water chillers for large productions. AISI 304 stainless steel made.

GPG also produces continuous chillers, with no water tank.

Technical specifications

- 60 mm isolation.
- Water reservoir with removable lid. Automatic water feeding. Safety overflow, digital control programmer, digital control thermometer, pressure manometers, recirculation pump, pump level control, supply and return water electrovalves.
- Hermetic compressor.

Modelo Modèle Model	Capacidad litros/hora Capacité litres/heure Capacity liters/hour	Potencia kW Puissance kW Power kW
E - 175	175	1
E - 500	500	9
E - 1000	1000	16
E - 1500	1500	20
E - 2000	2000	30

Cuentalitros automático

Cuentalitros totalmente automático y compacto.

La caja de control electrónico está acoplada a la tubería del agua.

De simple funcionamiento, suministra automáticamente el volumen de agua previamente seleccionado.

Doseur automatique

Doseur complètement automatique et compact.

La boîte de contrôle électronique est fixée à la tuyauterie de l'eau.

Fonctionnement simple. Alimentation automatique du volume d'eau pré-fixé.

Automatic Water Meter

Compact fully automatic water meter.

Electronical control box coupled to the water pipe.

Easy to operate, automatically supplies the previously selected water volume.

Cuentalitros automático con termómetro

Cuentalitros automático que incorpora termómetro digital para la indicación de la temperatura del agua, y mezclador manual para agua caliente y fría.

Doseur automatique avec thermomètre

Doseur automatique avec thermomètre digital pour la température de l'eau et mélangeur manuel d'eau chaude et froide.

Automatic Water Meter with Thermometer

Automatic water meter with an incorporated digital thermometer to indicate water temperature. Manual mixer for cool and hot water.



Hornos de **convección**
gama **TROPIC** y gama **LACTIC**

Fours à **convection**
gamme **TROPIC** et gamme **LACTIC**

Rotative rack ovens
TROPIC range and LACTIC range



Hornos de **convección**
gama **TERMIC** y **TERMIC K**

Fours à **convection**
gamme **TERMIC** et **TERMIC K**

Rotative rack ovens
TERMIC and TERMIC K range



Hornos de **convección**
gama **PLUMA**

Fours à **convection**
gamme **PLUMA**

Convection ovens
PLUMA range



Hornos de **radiación**
gama **STATIC**

Fours à **huile thermique**
gamme **STATIC**

Thermo oil rack ovens
STATIC range



Hornos de **solera refractaria**
gama **MULTIC**

Fours à **soule**
gamme **MULTIC**

Thermo oil deck ovens
MULTIC range



Hornos de **solera refractaria**
gama **STATIC-REFRAC**

Fours à **soule**
gamme **STATIC-REFRAC**

Thermo oil refractory ovens
STATIC-REFRAC range



Carros bandejeros
Chariots pour plaques
Racks / Trolleys

Bandejas de aluminio
Plaques aluminium
Aluminium trays

Tableros de madera
Planches à bois
Peel boards



**GRUPO
PRAT GOUET**

GPG Técnicas de Panificación, S.L.

c/ Jonqueres, s/n - Pol. Ind. Moli de la Potassa

08208 Sabadell

(BARCELONA) España

Tel. (+34) 937 192 579

Fax (+34) 937 192 586

e-mail: info@gpg.es

www.gpg.es

GPG Técnicas de Panificación S.L.
se reserva el derecho
de modificar especificaciones
y/o diseño sin previo aviso.

GPG Técnicas de Panificación S.L.
se réserve le droit
de modifier les spécifications
sans préavis.

GPG Técnicas de Panificación S.L.
reserves the right to modify
specifications and/or design
without prior notification.