

OGIA

EL FUEGO DEL OFICIO



Tradición que se transforma en industria.

OGIA nace como la unidad especializada en panificación de LOZAFER, una empresa con más de 50 años de trayectoria en la fabricación de productos gastronómicos.

Somos el resultado de décadas de experiencia en metalurgia, hoy aplicadas al mundo panadero.

Especialización con criterio industrial

La panificación exige constancia, precisión y durabilidad.

Por eso desarrollamos una marca pensada para acompañar el trabajo diario del panadero, adaptándonos a sus procesos y a la intensidad real de uso.

Respaldo industrial real

Fabricamos el 100% de nuestros productos en planta propia, garantizando calidad constante y respuesta ágil.

Trabajamos en líneas estándar y desarrollos a medida, proyectos de gran volumen y licitaciones, acompañando el crecimiento de nuestros clientes con soluciones concretas.



Nuestro Origen

OGIA significa "pan" en euskera, la lengua de origen Vasco.

Es un homenaje a nuestras raíces y a una cultura de trabajo, constancia y compromiso con hacer las cosas bien.

Hoy combinamos esa herencia con una visión industrial moderna para desarrollar productos que acompañan la evolución del sector.

‡ Hay historia.

‡ Hay familia.

‡ Hay fuego.

‡ Hay pan.

‡ Hay *OGIA*.



Carros panaderos OGIA

Nuestro carros están contruidos en acero inoxidable o hierro, se adaptan a múltiples usos dentro del ámbito gastronómico. Son perfectos para hornos rotativos, moldes de pizza, pan de miga y también para el traslado de bandejas. Disponibles en medidas estándar y con posibilidad de fabricación a medida según cada necesidad.

Caño tubular de hierro de
30 x 30 mm y 25 x 25 mm.
Espesor: 1,2 mm
(opcional: 1,6 mm)

Horquillas giratorias
de hierro zincado.

Altura: 1730 mm

Colisas de chapa DD.
Espesor: 1,2 mm.

Ruedas de 100 x 30 mm de
polipropileno alta temperatura
o polipropileno para transporte,
ruedas de PVC con freno.

Pintura Epoxi "Gris Perla"



Las medidas, imagenes y datos tecnicos puede estar sujetos a modificaciones



CARROS PARA TRANSPORTE

CODIGO

10001	40 x 60cm 15 div
10002	40 x 60cm 20 div
10011	45 x 70cm 15 div
10012	45 x 70cm 20 div
10021	60 x 80cm 15 div
10022	60 x 80cm 20 div
10031	70 x 90cm 15 div
10032	70 x 90cm 20 div
10041	GN 1/1 15 div
10042	GN 1/1 20div
10043	GN 2/1 15 div
10044	GN 2/1 20 div



CARROS PARA HORNO

CODIGO

110101	Carro 40 x 60 enganche Inferior	15 div
10201	Carro 40 x 60 enganche Superior	15 div
10102	Carro 40 x 60 enganche Inferior	20 div
10202	Carro 40 x 60 enganche Superior	20 div
10121	Carro 45 x 70 enganche Inferior	15 div
10221	Carro 45 x 70 enganche Superior	15 div
10122	Carro 45 x 70 enganche Inferior	20 div
10222	Carro 45 x 70 enganche Superior	20 div
10131	Carro 60 x 80 enganche Inferior	15 div
10231	Carro 60 x 80 enganche Superior	15 div
10132	Carro 60 x 80 enganche Inferior	20 div
10232	Carro 60 x 80 enganche Superior	20 div
10141	Carro 70 x 90 enganche Inferior	15 div
10241	Carro 70 x 90 enganche Superior	15 div
10142	Carro 70 x 90 enganche Inferior	20 div
10242	Carro 70 x 90 enganche Superior	20 div



Linea Aluminio

Las bagueteras OGIA están fabricadas en aluminio de 0,8 mm con microperforaciones de 2,5 mm, optimizadas para mejorar la circulación de aire y lograr una cocción homogénea del pan.

Su construcción incorpora soldadura láser, el mismo funde el material generando una fusión real entre las piezas, lo que brinda mayor durabilidad, estabilidad y rigidez en la bandeja para uso intensivo.

Además, pueden solicitarse con recubrimiento antiadherente de teflón, disponible en versiones de 1000 o 3500 ciclos, según la intensidad de uso requerida.



BAGUETERA

CODIGO

20000	Baguetera 40 x 60 longitudinal	5 ondas
20001	Baguetera 40 x 60 transversal	7 ondas
20002	Baguetera 40 x 60 transversal	8 ondas
20003	Baguetera 40 x 60 lisa	lisa
20100	Baguetera 45 x 70 longitudinal	5 ondas
20101	Baguetera 45 x 70 longitudinal	6 ondas
20102	Baguetera 45 x 70 transversal	8 ondas
20103	Baguetera 45 x 70 transversal	9 ondas
20104	Baguetera 45 x 70 lisa	lisa
20200	Baguetera 60 x 80 transversal	7 ondas
20201	Baguetera 60 x 80 transversal	8 ondas
20202	Baguetera 60 x 80 transversal	10 ondas
20203	Baguetera 60 x 80 lisa	lisa
20300	Baguetera 70 x 90 transversal	8 ondas
20301	Baguetera 70 x 90 transversal	10 ondas
20302	Baguetera 70 x 90 transversal	12 ondas
20303	Baguetera 70 x 90 lisa	lisa
20400	Baguetera 44 x 32 longitudinal	5 ondas



Línea Chapa

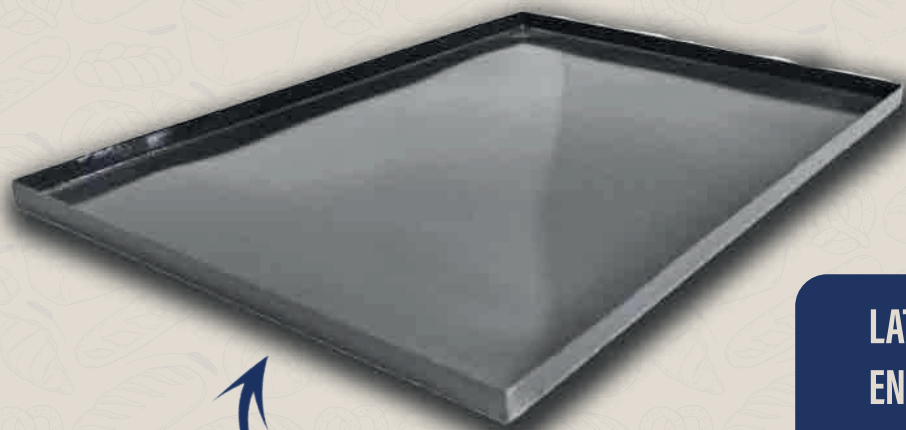
Contamos dentro de nuestra planta con hornos de enlozado especialmente diseñados para productos planos, como latas panaderas y pizzeras, lo que nos permite asegurar uniformidad, resistencia y larga vida útil en cada pieza.

Aplicamos el reconocido método de media loza, ampliamente utilizado en panaderías profesionales, que evita el deslizamiento de las bandejas dentro de los hornos y facilita su manipulación al momento de retirar productos calientes.

Nuestra capacidad productiva incluye corte láser de alta precisión y plegadoras industriales, permitiéndonos fabricar medidas estándar y productos especiales a pedido.

Las latas panaderas y pizzeras enlozadas se fabrican con espesores adecuados para uso intensivo, garantizando resistencia y un desempeño óptimo en los procesos de cocción.



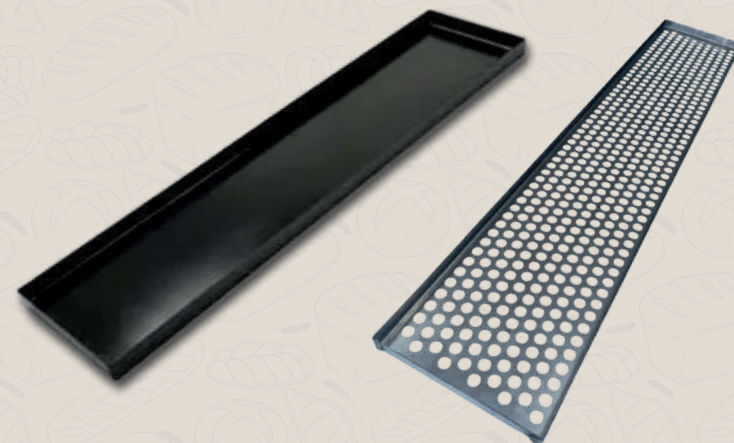


**PARTE
DE ATRAS**

LATA PANADERA ENLOZADA

CODIGO

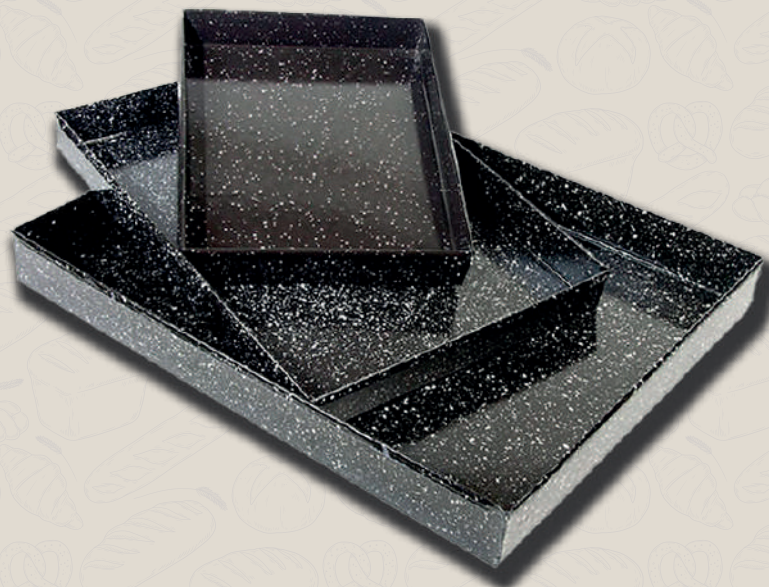
5901	45 x 70 x 2
5902	50 x 70 x 5
5903	50 x 80 x 5
5904	25 X 35 X 2
5905	30 X 40 X 2
5906	35 X 45 X 2
5908	45 X 45 X 2
5909	40 x 60 x 2
5916	35 x 70 x 3
5914	45 x 70 x 5
5913	40 x 60 x 5



BANDEJA PARA HORNO CINTA DE EMPANADAS

CODIGO

22000	Chapa perforada D.D. n°18	90 x 14 x 2
22001	Chapa perforada D.D. n°18	80 x 14 x 2
22002	Chapa perforada D.D. n°18	45 x 14 x 2
22100	Media loza lisa chapa n°20	90 x 14 x 2
22101	Media loza lisa chapa n°20	80 x 14 x 2
22102	Media loza lisa chapa n°20	45 x 14 x 2



ASADERA ENLOZADA

CODIGO

4101	23 x 30
4121	25 X 35
4102	27 X 36
4103	30 X 40
4104	35 X 45
4105	40 X 50
4106	45 X 55
4107	50 X 60
4108	50 X 70
4109	60 X 80
4110	60 X 90
4111	40 X 60
4112	40 X 70
4113	35 X 70
4117	45 x 70
4119	45 x 65



BANDEJA GN ENLOZADA

CODIGO

5922	1/1 65mm
5921	1/1 40mm
5920	1/1 25mm
5926	2/1 65mm
5925	2/1 40mm
5924	2/1 25mm

SARTEN MANGO PLANCHUELA

CODIGO

1600	16cm
1601	18cm
1602	20cm
1603	22cm
1604	24cm
1605	26cm
1606	28cm
1607	30cm
1608	32cm
1609	34cm
1610	36cm
1611	38cm
1612	40cm
1613	45cm
1614	50cm

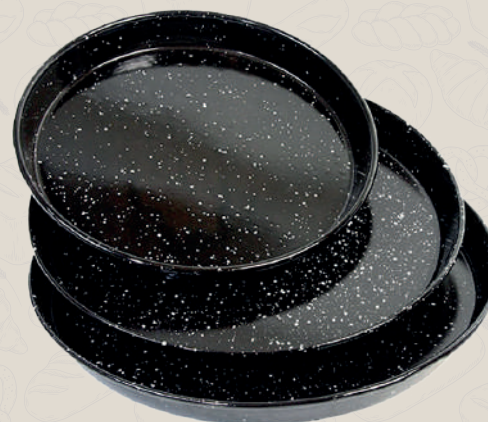


PARTE
DE ATRAS

PIZZERA REFORZADA MEDIA LOZA

CODIGO

23000	34
23001	36



PIZZERA REFORZADA ENLOZADA

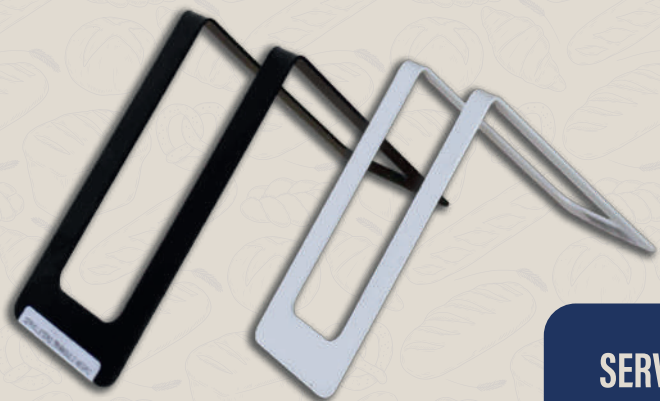
CODIGO

1906	14
1907	16
1908	18
1914	20
1911	22
1912	24
1913	26
1901	28
1902	30
1903	32
1904	34
1905	36

PIZZERA REFORZADA SIN ENLOZAR

CODIGO

1411	34
1412	36



SERVILLETERO

CODIGO

3200 negro

3201 blanco



PLATO PLAYO ENLOZADO

CODIGO

1100 28cm

1102 20cm



PORTA SOBRE

CODIGO

3220 negro

3221 blanco

Linea Acero Aluminizado



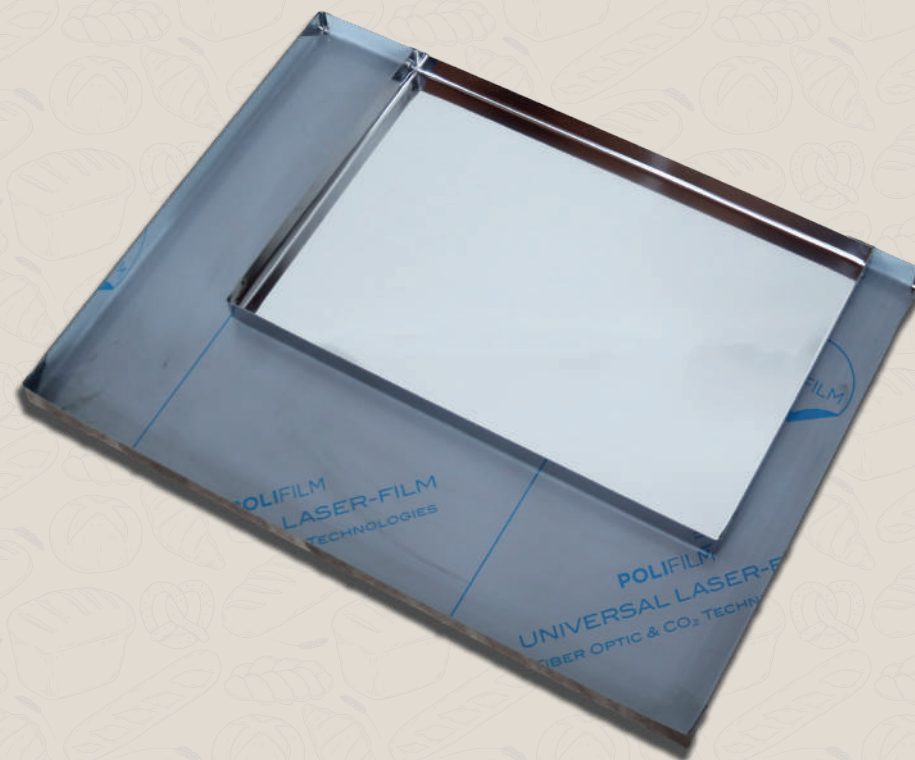
BANDEJA PLANA CON ALA

CODIGO

5950 44 x 32 0.65mm esp

5951 40 x 60 0.80mm esp

Linea Acero Inoxidable



BANDEJA EXHIBIDORA CON PESTAÑAS EN 0.5MM

CODIGO

6000	15 x 20 x 2
6001	20 x 30 x 2
6002	30 x 40 x 2
6003	46 x 29 x 2

Contacto

✉ atencionalcliente@ogia.com.ar

☎ 1171411081

🏠 Guamini 7199, Virrey del pino CP 1706 Buenos aires.

🌐 www.ogia.com.ar

📷 [Ogia.ok](#)