



ON-LINE ON-TIME

Através de nosso **NET SERVICE** podemos personalizar o forno, atualizar os comandos ou resolver problemas técnicos em qualquer parte do mundo, a partir de nossas instalações.

Rua Geronymo Braga, 565, Salão 04
Parque Industrial Machadinho
Cep: 13478-713
Americana, São Paulo
Brasil
Telef: +55 (19) 3468.6227

www.ramalhosbrasil.com.br



RBR 012.120

TABELA TÉCNICA DO SISTEMA DE VAPORES		
PROFUNDIDADE DO LASTRO (m)	POTÊNCIA	
	POTÊNCIA A INSTALAR POR CADA VAPOORIZADOR kw	CONSUMO TEÓRICO POR CADA VAPOORIZADOR kw/h
1,65	3,6	2,1
2,18	3,9	2,3
2,50	4,1	2,5

3 CÂMARAS	4 CÂMARAS NORMAL
MEDIDA DA BOCA	0,195m
ALTURA INTERIOR DA CÂMARA	0,180m



	ÁREA (m ²)	Nº PORTAS POR CÂMARA	Nº DE CÂMARAS	CAPACIDADE EM ASSADEIRAS			MEDIDA DE CADA LASTRO (m)	LASTROS POR CÂMARA	DIMENSÕES EXTERIORES				POTÊNCIAS ELÉCTRICAS / CONSUMOS			PESO kg
				POR CÂMARA		TOTAL			L (m)	P (m)	H (m)	He (m)	POTÊNCIA A INSTALAR kw	POTÊNCIA C/ ECO kw	CONSUMO MÉDIO kw/h	
				ASSADEIRA 0,60x0,80m	ASSADEIRA 0,56x0,69m											
	3	1	3	2	-	6	1,65 x 0,61	1	1,32	2,87	2,20	2,60	12,5	11,2	6,7	1680
	6	2	3	4	-	12	1,65 x 0,61	2	1,93	2,87	2,20	2,60	24,0	20,1	12,0	2800
	9	2	3	6	-	18	2,50 x 0,61	2	1,93	3,76	2,20	2,60	36,1	27,8	16,6	3400
	9	3	3	6	-	18	1,65 x 0,61	3	2,55	2,87	2,20	2,60	31,2	24,1	14,4	3400
	12	3	3	-	9	27	2,18 x 0,61	3	2,55	3,44	2,20	2,60	40,4	29,7	17,8	3800
	14	3	3	9	-	27	2,50 x 0,61	3	2,55	3,76	2,20	2,60	46,7	33,4	20,0	4050
	4	1	4	2	-	8	1,65 x 0,61	1	1,32	2,87	2,20	2,60	16,6	14,9	8,9	1890
	8	2	4	4	-	16	1,65 x 0,61	2	1,93	2,87	2,20	2,60	32,0	26,7	16,0	3150
	12	2	4	6	-	24	2,50 x 0,61	2	1,93	3,76	2,20	2,60	48,2	37,0	22,2	3800
	12	3	4	6	-	24	1,65 x 0,61	3	2,55	2,87	2,20	2,60	41,6	32,1	19,2	3800
	16	3	4	-	9	36	2,18 x 0,61	3	2,55	3,44	2,20	2,60	53,9	39,6	23,7	4800
	18	3	4	9	-	36	2,50 x 0,61	3	2,55	3,76	2,20	2,60	62,2	44,6	26,7	5100



ELECTRAM

FORNO ELÉTRICO

INDICADO A GRANDES E MÉDIAS PRODUÇÕES DE PADARIAS E CONFEITARIAS

CÂMARAS TOTALMENTE INDEPENDENTES

POSSIBILIDADE DE COCÇÃO COM CARACTERÍSTICAS DISTINTAS NAS DIFERENTES CÂMARAS

FLEXIBILIDADE NA VARIAÇÃO DE TEMPERATURA



NOVOS PAINÉIS DE CONTROLE

Painéis de comando eletrônico com LCD gráfico.

Funções de controle da temperatura para teto e lastro, sendo único no seu segmento com percentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Permite a gravação de programas de cocção com identificação própria de cada receita.

Iluminação das câmaras com possibilidade de temporização para economia de corrente.

Possibilidade de desligamento dos vaporizadores individualmente, com um simples pulsar de tecla, quando a sua utilização não é necessária para economia de corrente.

Sistema de inicialização retardado, programável individualmente em cada câmara e para cada dia da semana.

Diagnóstico de avarias.

Avisos de manutenção preventiva.

DESIGN

NOVO DESIGN

Novo design e novos processos de construção. Formas mais elegantes, sólidas e robustas.

ECO

Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

Distribui de forma inteligente a potência elétrica disponível para várias partes do forno, mantendo o equilíbrio, tornando a cocção eficaz e uniforme. As recuperações de temperatura são rápidas, mesmo a baixo consumo, utilizando o dinamismo da massa térmica acumulada.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Sistema inovador de eficiência energética com resultados comprovados de reação automática e instantânea do forno para melhor atender às necessidades do cozimento em curso.

Os painéis de controle são equipados com um sistema de software de última geração, permitindo uma análise constante da evolução da temperatura, adaptando a potência utilizada e garantindo a manutenção da temperatura selecionada.

Este novo sistema resulta em uma cocção uniforme, reduzindo ao mínimo as oscilações de temperatura.



CARACTERÍSTICAS

AQUECIMENTO Aquecimento independente por câmara, com controle individual do lastro, teto e porta.

Resistências elétricas blindadas, com sistema de compensação que impõe uniformidade na distribuição de calor.

Sistema de resistências elétricas de fácil manutenção.

VAPORIZADORES Vaporizadores independentes a cada câmara. Novo sistema de construção que garante mais longevidade e instalados em local que permite uma maior acumulação de calor aumentando o seu rendimento:

Revestimento em aço inox nas partes sensíveis;

Espessura total de 10mm;

Tratamento interior de alta temperatura para retardar oxidação;

Ligação de água e vapor em cobre e aço inox.

ISOLAMENTO Isolamento térmico inovador. Sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno à temperatura ambiente.

LASTRO Lastro construído em material refratário, com 25mm de espessura, desenvolvidos a partir de fórmula própria, que permite maior longevidade.

PORTAS Portas com abertura para baixo, em aço inox e vidro temperado com 10mm de espessura. Portas compensadas para carregador automático (opcional).