

Ramalhos



Gama
Anelar

GAMA ANELAR

Cuando la sabiduría se transforma en legado

El porte robusto con el que se presenta coincide con su longevidad e incesante capacidad productiva. La simplicidad de manipulación, el bajo consumo de energía y la calidad de cocción hacen del horno Anelar el preferido de las grandes panaderías. Su sistema de tubos y la solidez de construcción lo diferencian por la distribución uniforme del calor y por la capacidad de mantener la temperatura por más tiempo. El secreto para quienes trabajan ininterrumpidamente, año tras año, década tras década.



[Ver Vídeo
Anelar](#)

Anelar
tres cámaras

Cuidado, aquí hay mucho vapor

El sistema de vaporización de la gama Anelar ha sido diseñado para inyectar grandes cantidades de vapor. Su tecnología además de garantizar una gran longevidad, mantiene siempre una buena performance hornada tras hornada.

Una cámara llena de secretos

Hemos desarrollado el horno de tubos anulares más resistente del mercado. Nuestro sistema de tubos garantiza un calentamiento uniforme de toda la cámara de cocción, permitiendo mantener también la temperatura del horno a lo largo del día. Su construcción robusta y los canales totalmente contruidos en placas refractarias aumentan su capacidad térmica.

**De gran tamaño
y bajo consumo**

Su excelente aislamiento y elevada masa térmica permiten un importante ahorro, ya que no es necesario que exista una combustión constante, tanto en el quemador como en la hornilla.

**Producción industrial
con calidad artesanal**

La necesidad de producciones masivas de las grandes panaderías, nos ha llevado a aumentar el área de cocción de nuestras cámaras, pudiendo alcanzar los 30m². Sin perder nunca el tan apreciado sabor y aspecto artesanal.



**Detalles que
marcan la diferencia**

Anelar

- Sistema de tubos anulares Ø27x4mm
- Funcionamiento a gas, diésel, biocombustible o con hornilla
- Construcción de elevada inercia térmica
- Ideal para producciones consecutivas
- Consumo reducido

Anelar 3 cámaras

	2 Puertas		3 Puertas		4 Puertas	
Fondo de solera	61cm	75cm	61cm		61cm	
Superficie de cocción						
135cm	5 m ²	-	7 m ²		-	
165cm	6 m ²	7 m ²	9 m ²		12 m ²	
218cm	8 m ²	10 m ²	12 m ²		16 m ²	
250cm	9 m ²	11 m ²	14 m ²		18 m ²	
278cm	-	-	-		21 m ²	

Anelar 4 cámaras

	2 Puertas		3 Puertas		4 Puertas	
Fondo de solera	61cm	75cm	61cm		61cm	
Superficie de cocción						
135cm	7 m ²	-	10 m ²		-	
165cm	8 m ²	10 m ²	12 m ²		16 m ²	
218cm	11 m ²	13 m ²	16 m ²		21 m ²	
250cm	12 m ²	15 m ²	18 m ²		24 m ²	
278cm	-	-	-		27 m ²	

La misma identidad en distintos formatos

El favorito de las grandes panaderías tiene un legado de hornos extraordinariamente capaces de preservar en producciones consecutivas la misma calidad de cocción. El Modulgaz es un horno compacto de construcción robusta. Perfecto para quien no quiere prescindir de cocciones sin límites en espacios más reducidos.

Grandes producciones mismo en espacios reducidos

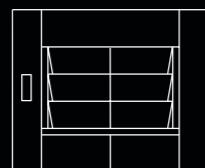
La gama Modulgaz es la elección adecuada para panaderías con producción consecutiva y espacio de manipulación reducido. Las puertas con apertura hacia arriba son ideales para ahorrar espacio.

Detalles que marcan la diferencia

Modulgaz

- Sistema de tubos anulares Ø27x4mm
- Funcionamiento a gas, diésel o biocombustible
- Ideal para producciones consecutivas
- Consumo reducido
- Mayor flexibilidad de variación de temperatura

Modulgaz 3 cámaras



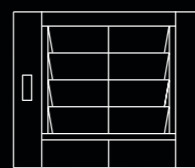
2 Puertas

45cm 61cm

Superficie
de cocción

4 m ²	5 m ²
4.5 m ²	6 m ²
6 m ²	8 m ²

Modulgaz 4 cámaras



2 Puertas

45cm 61cm

Superficie
de cocción

5 m ²	7 m ²
6 m ²	8 m ²
8 m ²	11 m ²

Fondo de
solera

135cm
165cm
218cm



PANELES DIGITAL

Más sencillo *imposible*

Estamos a favor de la simplicidad. Por ello, hemos desarrollado un panel de funcionamiento accesible para ayudarlo a producir con la máxima calidad.

Descubra un lenguaje gráfico universal entendible por todos.

- Uso simplificado:
 - 1º seleccione la temperatura
 - 2º seleccione la duración
 - 3ª seleccione la cantidad de vapor
- Botón Start/Stop para iniciar y detener el programa de cocción
- Teclado capacitivo, sin botones físicos, para una mayor precisión y durabilidad
- Reciba advertencias de mantenimiento



La misma solidez más versatilidad

La existencia de una cámara independiente en los hornos Anelec y Modulec permite una mayor flexibilidad en grandes producciones. Ahora puede explorar, interactuar y cocer productos a diferentes temperaturas, mediante una cámara independiente, siempre preparada para una inmediata respuesta.

Anelec
tres cámaras



Cámara superior eléctrica

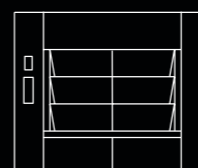
Los hornos Anelec, base anelar, y Modulec, base modulgaz, tienen cámaras inferiores de tubos anulares y una cámara superior eléctrica, lo que permite una cocción independiente.

Detalles que marcan la diferencia

Anelec | Modulec

- Cámara superior con resistencias eléctricas tubulares
- Calentamiento independiente con control individual de solera, techo y puerta
- Existencia de una vaporera independiente

Modulec 3 cámaras



2 Puertas

45cm 61cm

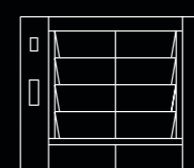
Fondo de solera

135cm
165cm
218cm

Superficie de cocción

4 m² 5 m²
4.5 m² 6 m²
6 m² 8 m²

Modulec 4 cámaras



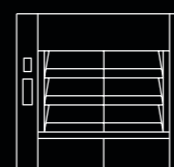
2 Puertas

45cm 61cm

Superficie de cocción

5 m² 7 m²
6 m² 8 m²
8 m² 11 m²

Anelec 3 cámaras



2 Puertas

61cm 75cm

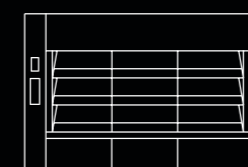
Fondo de solera

135cm
165cm
218cm
250cm

Superficie de cocción

5 m² -
6 m² 7 m²
- 10 m²
9 m² 11 m²

Anelec 4 cámaras

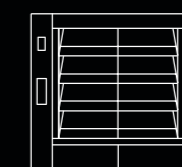


3 Puertas

61cm

Superficie de cocción

7 m²
9 m²
12 m²
14 m²

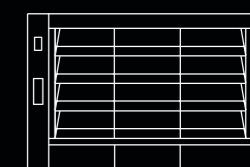


2 Puertas

61cm 75cm

Superficie de cocción

7 m² -
8 m² 10 m²
- 13 m²
12 m² 15 m²



3 Puertas

61cm

Superficie de cocción

10 m²
12 m²
16 m²
18 m²

Ramalhos



Ver Vídeo
Corporativo

ramalhos.com