

Ramalhos



Gama
Compactram

Compactram
4 cámaras

Ramalhos

GAMA COMPACTRAM

Un todo terreno muy discreto

Robusto, compacto y capaz de superar cualquier desafío. Son estos los atributos que hacen que la gama Compactram sea la predilecta de las panaderías de media producción. De lo tradicional a lo contemporáneo, las posibilidades de cocción son infinitas, pero con un único resultado: masas perfectamente cocidas y uniformes.

Lo mejor, para los mejores resultados

El preciso control de la temperatura de solera, techo y puerta permiten ajustar los parámetros de receta a los diferentes productos. Así, está siempre garantizada una completa uniformidad de cocción en toda la cámara.

A su medida

Las posibilidades de configuración son innumerables. Personalice el número de cámaras que mejor se adapten a su espacio, así como a sus dimensiones. El panel de control está disponible en una versión táctil o LCD.

Uniformidad de cocción

El calentamiento de las cámaras es independiente, con resistencias eléctricas que poseen un sistema de compensación para una distribución de calor homogénea en toda la cámara.

Perfecto incluso en espacios reducidos

La gama Compactram es la opción nº1 de las panaderías de producción media con espacio de manipulación reducido. Las puertas que se abren hacia arriba son ideales para ahorrar espacio.



Ver Vídeo
Compactram

Compactram
3 cámaras





Precisión y eficiencia para resultados perfectos

La forma inteligente y equilibrada como Compactram distribuye el calor por las cámaras proporciona cocciones perfectas. El excelente aislamiento evita fugas de calor, lo que hace que el horno sea más eficiente energéticamente.

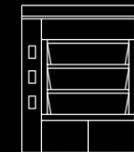
Un horno que hace todo por usted

Nuestro sistema de vaporización independiente en cada cámara, ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de vapor más exigentes. Para mayor comodidad del usuario, la gama Compactram ofrece aun un sistema automático de apertura de válvulas, para cualquier fase de cocción.

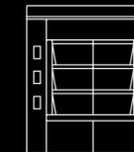
Detalles que marcan la diferencia

- Adecuado para medias producciones de panadería y pastelería
- Horno de dimensiones compactas para espacios reducidos
- Calentamiento independiente por cámara con control individual de solera, techo y puerta
- Puertas con sistema de apertura hacia arriba para ahorro de espacio

Compactram 3 cámaras



1 Puerta



2 Puertas

Fondo de solera

120cm
135cm
140cm
165cm
185cm
218cm

90cm

Superficie de cocción

3 m²
3.6 m²
3.8 m²
4 m²
5 m²
6 m²

45cm

61cm

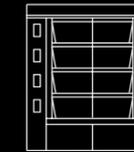
Superficie de cocción

3 m² 4 m²
3.6 m² 4.9 m²
3.8 m² 5.1 m²
4 m² 6 m²
5 m² 7 m²
6 m² 8 m²

Compactram 4 cámaras



1 Puerta



2 Puertas

Fondo de solera

120cm
135cm
140cm
165cm
185cm
218cm

90cm

Superficie de cocción

4 m²
4.9 m²
5 m²
6 m²
7 m²
8 m²

45cm

61cm

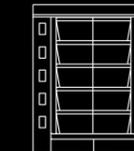
Superficie de cocción

4 m² 6 m²
4.9 m² 6.5 m²
5 m² 7 m²
6 m² 8 m²
7 m² 9 m²
8 m² 11 m²

Compactram 5 cámaras



1 Puerta



2 Puertas

Fondo de solera

120cm
135cm
140cm
165cm
185cm
218cm

90cm

Superficie de cocción

5.4 m²
6 m²
6.3 m²
7 m²
8 m²
10 m²

45cm

61cm

Superficie de cocción

5.4 m² 7 m²
6 m² 8 m²
6.3 m² 8.5 m²
7 m² 10 m²
8 m² 11 m²
10 m² 13 m²



PANELES TÁCTILES

La tecnología en la palma de su mano

Los paneles táctiles son intuitivos y muy fáciles de usar.
Sin manuales, sin complicaciones.

Descubra un horno autónomo, que interactúa con el usuario de forma simple y dinámica.

- Sencillo e intuitivo. Nuestro panel le brinda una percepción inmediata y completa de todos los detalles de la receta que está en marcha
- Programación para apertura automática de la válvula de vapor durante la fase de cocción seleccionada
- Presentamos una nueva forma de organizar sus recetas. Con el nuevo panel táctil, consulte, inserte y organice las recetas por tipología
- Un panel que le cuida. Siga sus recomendaciones para sacar un mayor partido del horno en todas las hornadas

PANELES LCD

Toda la funcionalidad en la medida cierta

Un panel de funcionamiento accesible para ayudarlo a producir con la máxima calidad.

Descubra un lenguaje gráfico universal entendible para todos.

- Creación hasta 40 programas
- Programación de una puesta en marcha diaria
- Avisos de mantenimiento
- Posibilidad de apagar las vaporeras individualmente para ahorro energético



Ramalhos



 Ver Vídeo
Corporativo

ramalhos.com