

Ramalhos



Gama
Electram

GAMA ELECTRAM

La tradición a gran escala

Elección incuestionable de quien no prescinde de un aliado de confianza. La solidez de construcción de las distintas cámaras eléctricas permite responder con prontitud a todo tipo de producciones industriales, sin descuidar el tan apreciado sabor y aspecto tradicional. La manipulación sencilla e intuitiva lo conectará con su horno desde el primer instante.



Electram
tres cámaras



Perfecto para usted

Son innumerables las posibilidades de configuración que le permiten crear un horno 100% adaptado a su espacio y producción. Defina el número de cámaras, su ancho, largo y alto. Las opciones son innumerables desde 2.5m² hasta un máximo de 23m².

El horno que nació listo

Siempre listo para enfrentar el frenético día a día de las grandes empresas panificadoras, sin descuidar la calidad de una cocción uniforme. Programe paradas y puestas en marcha, de acuerdo con su flujo de trabajo, para una mayor eficiencia energética.

A todo vapor

El sistema de inyección de vapor es independiente para cada cámara. Configure de acuerdo con el producto. Confíe en nosotros para obtener los mejores resultados.



Concebido para triunfar

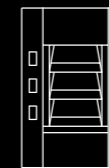
Destinado a grandes producciones, preferiblemente con masas frescas, los hornos de la gama Electram posibilitan cocciones independientes en cada cámara.

Detalles que marcan la diferencia

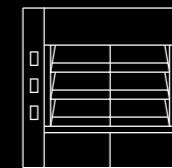
- Calentamiento independiente por cámara con control individual de solera, techo y puerta
- Existencia de una vaporera independiente por cámara
- Puertas con apertura hacia abajo en acero inoxidable y vidrio templado doble con 10 mm de espesor



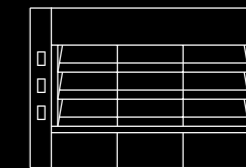
Electram 3 cámaras



1 Porta



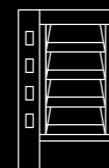
2 Portas



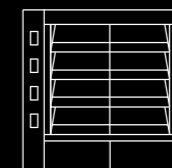
3 Portas

Fondo de solera	61cm				75cm		82cm		90cm		61cm		
	Superficie de cocción										Superficie de cocción		Superficie de cocción
135cm	2,5 m ²	3 m ²	3 m ²	3,6 m ²	5 m ²	6 m ²	7 m ²	7 m ²	8 m ²	9 m ²	10 m ²	11 m ²	
140cm	2,6 m ²	3,2 m ²	3,5 m ²	3,8 m ²	5,2 m ²	6,3 m ²	7 m ²	7 m ²	8 m ²	9 m ²	10 m ²	11 m ²	
165cm	3 m ²	4 m ²	4 m ²	4 m ²	6 m ²	7 m ²	8 m ²	8 m ²	9 m ²	10 m ²	11 m ²	12 m ²	
185cm	3,4 m ²	4,2 m ²	4,5 m ²	5 m ²	7 m ²	8 m ²	9 m ²	9 m ²	10 m ²	11 m ²	12 m ²	13 m ²	
218cm	4 m ²	5 m ²	5 m ²	6 m ²	8 m ²	10 m ²	11 m ²	11 m ²	12 m ²	13 m ²	14 m ²	15 m ²	
250cm	5 m ²	6 m ²	6 m ²	7 m ²	9 m ²	11 m ²	12 m ²	12 m ²	13 m ²	14 m ²	15 m ²	16 m ²	

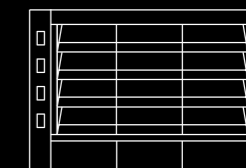
Electram 4 cámaras



1 Porta



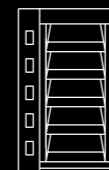
2 Portas



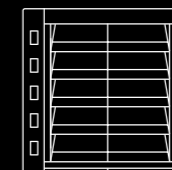
3 Portas

Fondo de solera	61cm				75cm		82cm		90cm		61cm		
	Superficie de cocción										Superficie de cocción		Superficie de cocción
135cm	3 m ²	4 m ²	4 m ²	4,8 m ²	6,5 m ²	8 m ²	10 m ²	10 m ²	11 m ²	12 m ²	13 m ²	14 m ²	
140cm	3,4 m ²	4,2 m ²	4,5 m ²	5 m ²	7 m ²	8 m ²	9 m ²	9 m ²	10 m ²	11 m ²	12 m ²	13 m ²	
165cm	4 m ²	5 m ²	5 m ²	6 m ²	8 m ²	10 m ²	11 m ²	11 m ²	12 m ²	13 m ²	14 m ²	15 m ²	
185cm	4,5 m ²	6 m ²	6 m ²	7 m ²	9 m ²	11 m ²	12 m ²	12 m ²	13 m ²	14 m ²	15 m ²	16 m ²	
218cm	5 m ²	7 m ²	7 m ²	8 m ²	11 m ²	13 m ²	14 m ²	14 m ²	15 m ²	16 m ²	17 m ²	18 m ²	
250cm	6 m ²	8 m ²	8 m ²	9 m ²	12 m ²	15 m ²	16 m ²	16 m ²	17 m ²	18 m ²	19 m ²	20 m ²	

Electram 5 cámaras

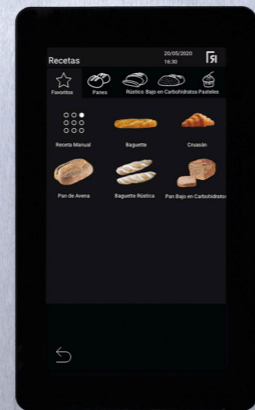
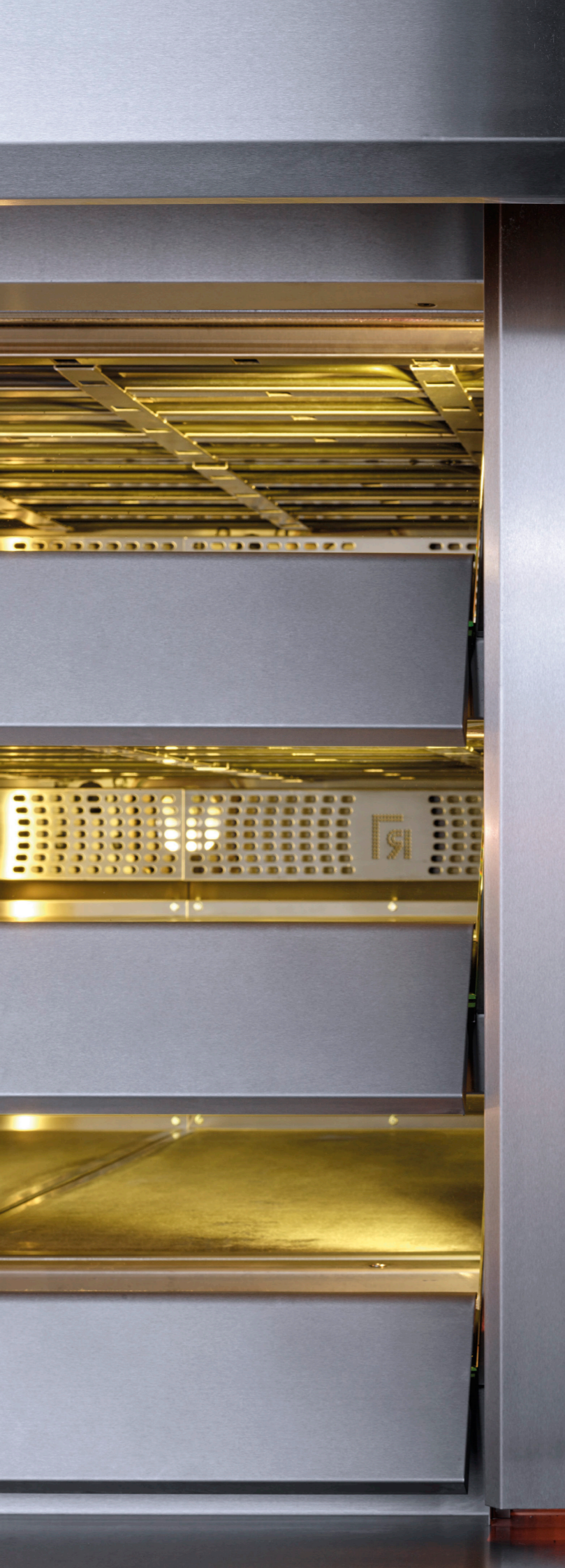


1 Porta



2 Portas

Fondo de solera	90cm		61cm		75cm	
	Superficie de cocción					
135cm	6 m ²	8 m ²	8 m ²	10 m ²	10 m ²	12 m ²
140cm	6,5 m ²	9 m ²	9 m ²	11 m ²	11 m ²	13 m ²
165cm	7 m ²	10 m ²	10 m ²	12 m ²	12 m ²	14 m ²
185cm	8 m ²	11 m ²	11 m ²	13 m ²	13 m ²	15 m ²
218cm	10 m ²	13 m ²	13 m ²	15 m ²	15 m ²	17 m ²
250cm	11 m ²	15 m ²	15 m ²	17 m ²	17 m ²	19 m ²



PANELES TÁCTILES

La tecnología en la palma de su mano

El panel táctil fue desarrollado para facilitar el día a día, agrega diversas funciones interactivas con una simplicidad de manejo sorprendente.

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

Nosotros estamos a favor de la simplicidad. Por eso, desarrollamos 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



ramalhos.com