

Ramalhos



*Gama*  
**Electram**

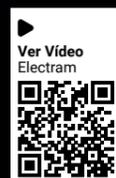
GAMA ELECTRAM

# 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 2.5m<sup>2</sup> hasta un máximo de 23m<sup>2</sup>.

## 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

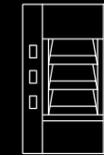
Destinado a grandes producciones, preferiblemente con masas frescas, los hornos de la gama Electram posibilitan cocciones independientes en cada cámara.

## Detalles que marcan la diferencia

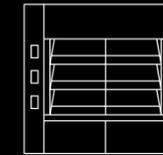
- Calentamiento independiente por cámara con control individual de solera, techo y puerta
- Existencia de una vaporera independiente por cámara
- Puertas con apertura hacia abajo en acero inoxidable y vidrio templado doble con 10 mm de espesor



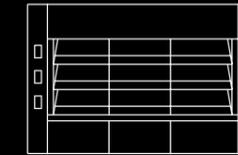
### Electram 3 cámaras



1 Porta



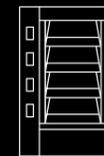
2 Portas



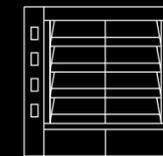
3 Portas

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

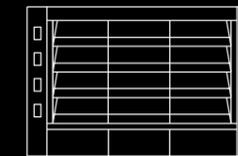
### Electram 4 cámaras



1 Porta



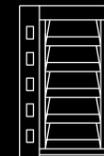
2 Portas



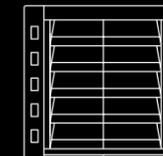
3 Portas

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

### Electram 5 cámaras

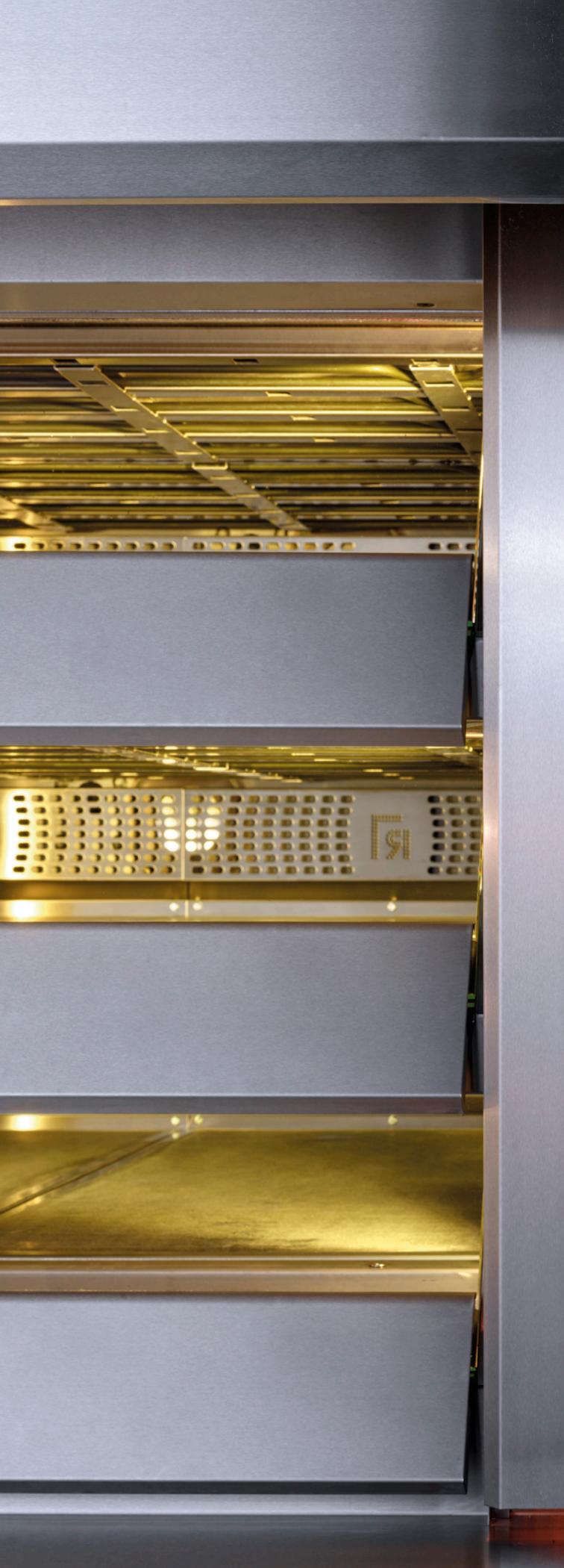


1 Porta



2 Portas

Fondo de solera	Superficie de cocción		Superficie de cocción	
	90cm	61cm	75cm	61cm
135cm	6 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	
140cm	6,5 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	11 m <sup>2</sup>	
165cm	7 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
185cm	8 m <sup>2</sup>	11 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	
218cm	10 m <sup>2</sup>	13 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	
250cm	11 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>	19 m <sup>2</sup>	



#### 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

