

Ramalhos



Gama
Microram

GAMA MICRORAM

Los hornos no se miden por el tamaño

Su dimensión reducida lo convierte en un horno perfecto para micro producciones de panadería y pastelería. El sistema con diferentes velocidades de ventilación permite adaptar la cocción a los productos más variados. El resultado final no puede ser otro que una confección perfectamente uniforme.

 Ver Vídeo
Micoram



Cuando el saber no ocupa lugar

Ideal para la cocción de masas congeladas en espacios reducidos.



Pequeño pero versátil

Aunque es pequeño, le ofrece varias posibilidades de elección de accesorios.

Fácil mantenimiento

Toda la gama es de muy fácil mantenimiento. Las canaletas extraíbles, los cantos redondeados y la construcción en inox permiten una limpieza perfecta tanto por dentro como por fuera.

Cocción perfecta

Nuestra receta para una cocción perfecta combina 3 ingredientes: turbinas con inversión automática, diferentes velocidades de ventilación y vapor. ¡Sencillo!



*Pequeño pero
competente*

La construcción robusta y el aislamiento térmico aumentan su eficiencia energética.

*Doble
seguridad*

La puerta con vidrio doble y la caja de aire permiten un enfriamiento del cristal exterior.

*Detalles que
marcan la diferencia*

- Horno de convección
- Sistema de vapor por inyección
- Turbinas con auto-inversión de giro para la uniformidad en la cocción
- Dos velocidades de ventilación para adaptación a distintos productos
- Posibilidad de superposición de 2 hornos
- Panel digital con memorización de 10 programas
- Gravación de duración de cocción, temperatura, segundos de inyección de vapor y velocidad de turbina
- Pré-calentamiento con aviso acústico



Microram XS

46x33cm



4 Bandejas

A 66 cm
L 75 cm
Al 57 cm

Microram

60x40cm



4 Bandejas

A 80 cm
L 84 cm
Al 61 cm

A - Anchura L - Longitud Al - Altura



 Ver Vídeo
Corporativo

ramalhos.com