

Ramalhos



*Gama*  
**Modulram**



GAMA MODULRAM

# *Su horno* *Sus reglas*

Diseñada para asegurar una cocción perfecta de diferentes tipos de masa, la gama Modulram es una familia de hornos eléctricos, compactos, sólidos, robustos y completamente modulares. El resultado final es una masa capaz de satisfacer los gustos más exigentes.

### Horneadas con tradición

La masa madre es el secreto más bien guardado para el verdadero sabor a pan artesanal. Garantizamos un proceso de cocción que preserva las propiedades de la masa, confiriéndole no solo un aspecto artesanal sino también un sabor irresistible, para brindarle siempre con la mejor calidad.

### En su punto

El total control de la temperatura del techo, solera y frente, permite una cocción perfectamente uniforme, adaptable a diferentes productos.

### Horneadas Non Stop

El sistema de inyección de vapor permite una cocción perfecta, horneada tras horneada.

### Máximo calor, máxima seguridad

La puerta construida con 30mm de espesor y con dos vidrios templados y de corte térmico frontal, reúne las condiciones esenciales de seguridad y aislamiento térmico.



 **Ver Vídeo**  
Modulram



# Descubra el horno ideal para usted

Toda la gama es modular, permitiéndole crear un horno personalizado y adecuado a su tipo de negocio y producción. El horno más robusto del mercado ha sido desarrollado para satisfacer, de manera astuta, todas sus necesidades.

## Detalles que marcan la diferencia

- Control independiente de la temperatura del techo, la solera y la puerta
- Puertas de construcción robusta, con 30mm de espesor y con dos vidrios templados
- Junta metálica en la puerta, evitando el mantenimiento recurrente para el reemplazo de las usuales juntas de goma
- Cámara con corte térmico frontal para una mayor seguridad de manejo y eficiencia energética
- Posibilidad de resistencias específicas para productos con necesidades de alta temperatura y choque térmico



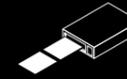
## Classic

47x75



1Bandeja (B) 75x45cm | 1B 60x40  
A 91cm  
L 111cm  
Lv 119cm  
Ae 35cm / 40cm / 45cm / 50cm  
Ai 16cm / 21cm / 26cm / 31cm

47x120



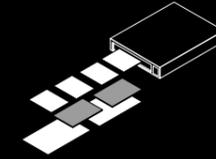
2B 60x40cm  
A 91cm  
L 153cm  
Lv 162cm

62x80



2B 60x40cm | 1B 80x60  
A 106cm  
L 115cm  
Lv 124cm

62x165



4B 60x40cm | 2B 80x60 | 2B 75x45  
A 106cm  
L 198cm  
Lv 207cm

94x75



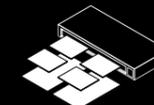
2B 75x45cm | 1B 80x60 | 2B 60x40  
A 138cm  
L 110cm  
Lv 119cm

94x120



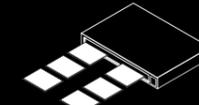
4B 60x40cm | 2B 80x60 | 2B 75x45  
A 138cm  
L 153cm  
Lv 162cm

125x80



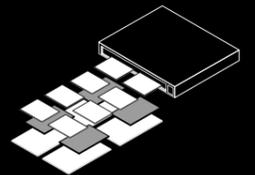
4B 60x40cm | 2B 80x60  
A 168cm  
L 115cm  
Lv 124cm

125x140



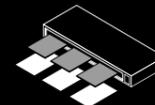
6B 60x40cm  
A 168cm  
L 173cm  
Lv 182cm

125x165



8B 60x40cm | 4B 80x60 | 4B 75x45  
A 168cm  
L 198cm  
Lv 207cm

142x75



3B 60x40cm | 3B 75x45  
A 186cm  
L 110cm  
Lv 119cm

142x120



6B 60x40cm  
A 186cm  
L 153cm  
Lv 162cm

142x165



6B 75x45cm  
A 186cm  
L 198cm  
Lv 207cm

A - Anchura  
L - Longitud  
Lv - Longitud con vapor  
Ae - Altura exterior \*  
Ai - Altura interior \*\*

\*Altura exterior aplicable a todos los modelos Modulram Classic  
\*\*Altura interior aplicable a todos los modelos Modulram Classic

## Pizzaiolo

47x93



3Pizzas (Ø30cm)  
A 91cm  
L 128cm

94x45



3P  
A 138cm  
L 80cm

94x75



6P  
A 138cm  
L 111cm

142x75



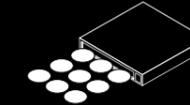
8P  
A 186cm  
L 111cm

Ae 35cm / 40cm  
Ai 16cm / 21cm

A - Anchura  
L - Longitud  
Ae - Altura exterior \*  
Ai - Altura interior \*\*

\*Altura exterior aplicable a todos los modelos Modulram Pizzaiolo  
\*\*Altura interior aplicable a todos los modelos Modulram Pizzaiolo

94x93



9P  
A 138cm  
L 128cm

142x93



12P  
A 186cm  
L 128cm



PANELES TÁCTILES

## La tecnología en la palma de su mano

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

Descubra un panel que interactúa con el usuario de manera sencilla y dinámica.

- Consulte, inserte y organice las recetas por tipología
- Programe diferentes fases de cocción con personalización de duración, temperatura, vapor y apertura automática de salida de vapores
- Un panel que le cuida. Siga las recomendaciones para sacar un mayor provecho en todas las hornadas
- Consiga un mayor ahorro energético con la programación de diferentes puestas en marcha y paradas del horno un mismo día según el flujo de trabajo
- Todas las informaciones referentes al estado de cocción se presentan de forma dinámica, con recurso a gráficos, temporizadores y avisos

PANELES LCD Y DIGITAL

## Todas las funcionalidades en su poder



Desarrollamos paneles de funcionamiento accesible para ayudarlo a producir con la máxima calidad

Descubra un panel LCD con un lenguaje gráfico universal entendible para todos

- Registre hasta 40 programas de cocción con identificación de cada receta
- Programación de una puesta en marcha diaria
- Reciba avisos de mantenimiento
- Posibilidad de apagar los vaporizadores individualmente para ahorro energético

Explore e interactúe, en una experiencia accesible, con el panel Digital

- Tres pantallas que indican la temperatura del techo, la temperatura de la solera y el tiempo de cocción
- Sistema de una puesta en marcha diaria por cuenta regresiva de tiempo
- Posibilidad de apagar los vaporizadores individualmente para ahorro energético

Ramalhos



▶ Ver Vídeo Corporativo

ramalhos.com