Ramalhos

Gama

Turboram

Turboram con módulo de solera y estufa

GAMA TURBORAM

Rápido y bien tenemos quien

La gama Turboram ha sido diseñada para facilitar su día a día. Hornear, cocer o incluso lavar son algunas de las tareas que se volverán más simples e intuitivas gracias a la nueva tecnología de estos hornos. La calidad del proceso de cocción y la versatilidad con que se presenta hace de Turboram uno de los hornos más solicitados por las cadenas de tiendas.

Ver Vídeo
Turboram

Sistema de Ventilación

Cada producto tiene sus necesidades específicas de cocción. Elija la velocidad de ventilación adecuada a cada tipo de hornada y garantice, que las diferentes masas se cocinen con el mismo rigor y uniformidad.

Cierre Eléctrico

Para una mayor seguridad, la puerta del horno se abre y cierra automáticamente desde el panel de control, evitando el contacto directo entre el usuario y la puerta.

Detalles que marcan la diferencia

- Sistema de vapor por injección
- Puertas de vidrio doble que permiten un mejor aislamiento térmico, eficiencia energética y facilidad de limpieza
- Motores de inversión automática para uniformidad de cocción
- Canaletas removibles adecuadamente identificadas para que al montarlas no sean cambiadas

Turboram

60x40cm		66x46cm		40x80cm		80x60cm	
5 Bandejas	**9 Bandejas**	**5 Bandejas**	**9 Bandejas**	**5 Bandejas**	**9 Bandejas**	**5 Bandejas***	**9 Bandejas****
A 93 cm L 88 cm Al 67 cm	A 93 cm L 88 cm Al 103 cm	A 98 cm L 98 cm Al 67 cm	A 98 cm L 98 cm Al 103 cm	A 78 cm L 128 cm Al 67 cm	A 78 cm L 128 cm Al 112 cm	A 113 cm L 108 cm Al 67 cm	A 113 cm L 108 cm Al 112 cm

A - **Anchura** L - **Longitud**** Al - **Altura**

* Posibilidad de colocación de 10 bandejas 40x60 cm
** Posibilidad de colocación de 20 bandejas 40x60cm
*** Sin campánula

GAMA TURBORAM XL

Para grandes producciones
Grandes soluciones

Un horno concebido para producciones de mayor cantidad. El excelente rendimiento en el proceso de cocción convierte el horno Turboram XL en uno de los más solicitados por las cadenas de distribuición.

TuboramXL con carro de 18 bandejas

Carro Fijo

Horno de convección eléctrico con carro fijo de 18 bandejas. Compacto, con reducida ocupación de espacio para una elevada capacidad productiva.

Más eficiencia. Menos mantenimiento

Queremos evolucionar con usted y por usted. Todas las puertas de nuestros hornos son selladas con juntas de acero inoxidable. De esta manera, conseguimos evitar el mantenimiento recurrente para el reemplazo de las usuales gomas de aislamiento.

Seguridad que se siente

Para que la elevada temperatura no sea una preocupación al manipular su horno, utilizamos siempre vidrios dobles con una significativa cámara de aire, entre ellos. Esta distancia provoca un corte térmico y el consiguiente enfriamiento del vidrio exterior.

Tan limpio por dentro como por fuera

Hemos simplificado el proceso de limpieza al desarrollar un mecanismo que permite que el vidrio exterior se abra hacia fuera. De este modo, conseguirá limpiar con mucha facilidad ambos vidrios de ambos lados.

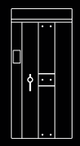
Detalles que marcan la diferencia

- Sistema de vapor por injección
- Motores de inversión automática para uniformidad de cocción
- Dos velocidades de ventilación para adaptación a distintos productos

Turboram XL

Bandejas

40x80 cm	45x75 cm	40x60 cm
A 104 cm L 137 cm Al 220 cm	A 104 cm L 137 cm Al 220 cm	A 104 cm L 137 cm Al 220 cm



Bandejas

60x80 cm

A 118 cm
L 137 cm
Al 220 cm

Ver Vídeo
Turboram XL

A - **Anchura** L - **Longitud** Al - **Altura**

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
- Registre hasta 4 fases de cocción en cada programa
- 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

PANELES LCD

Todas las funccionalidades en su poder

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

Descubra un lenguaje gráfico universal entendible para todos.

- Registre hasta 40 programas de cocción con identificación de cada receta
- Registre hasta 4 fases de cocción en cada programa
- Programación de una puesta en marcha diaria
- Reciba avisos de mantenimiento

Turboram con módulo de solera y estufa

Ver Vídeo
Corporativo

ramalhos.com