



Ramalhos

BRASIL

DESIGN



ECO



COMPACTRAM





COMPACTRAM

FORNO ELÉTRICO

ADEQUADO A MÉDIAS E PEQUENAS PRODUÇÕES DE PADARIAS, CONFEITARIAS E LANCHONETES

FORNO DE DIMENSÕES COMPACTAS, IDEAL PARA PEQUENOS ESPAÇOS

CÂMARAS TOTALMENTE INDEPENDENTES

POSSIBILIDADE DE COZIMENTOS DISTINTOS NAS DIFERENTES CÂMARAS

FLEXIBILIDADE NA VARIAÇÃO DE TEMPERATURA



DESIGN

Possui design de linhas simples e apuradas para um melhor funcionamento e manutenção do forno.

ECO



Sistema avançado de economia que controla e racionaliza o consumo de energia.

Distribui de forma inteligente a potência elétrica disponível para várias partes do forno, mantendo o equilíbrio, tornando a cocção eficaz e uniforme.

As recuperações de temperatura são rápidas, mesmo a baixo consumo, utilizando o dinamismo da massa térmica acumulada.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Sistema inovador de eficiência energética com resultados comprovados de reação automática e instantânea do forno para melhor atender às necessidades do cozimento em curso. Os painéis de controle são equipados com um sistema de software de última geração, permitindo uma análise constante da evolução da temperatura, adaptando a potência utilizada e garantindo a manutenção da temperatura selecionada.

Este novo sistema resulta em uma cocção uniforme, reduzindo ao mínimo as oscilações de temperatura.





NOVOS PAINÉIS DE CONTROLE

Painéis de comando eletrônico com LCD gráfico.

Funções de controle da temperatura para teto e lastro, sendo único no seu segmento com percentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Permite a gravação de programas de cocção com identificação própria de cada receita.

Iluminação das câmaras com possibilidade de temporização para economia de corrente.

Possibilidade de desligamento dos vaporizadores individualmente, com um simples pulsar de tecla, quando a sua utilização não é necessária para economia de corrente.

Sistema de inicialização retardado, programável individualmente em cada câmara e para cada dia da semana.

Diagnóstico de avarias.

Avisos de manutenção preventiva.

CARACTERÍSTICAS

AQUECIMENTO

Aquecimento independente por câmara, com controle individual do lastro, teto e porta.

Resistências elétricas blindadas, com sistema de compensação que impõe uniformidade na distribuição de calor.

Sistema de resistências elétricas de fácil manutenção.

VAPORIZADORES

Vaporizadores independentes a cada câmara. Novo sistema de construção que garante mais longevidade e instalados em local que permite uma maior acumulação de calor, aumentando o seu rendimento:

- Revestimento em aço inox nas partes sensíveis;
- Espessura total de 10mm;
- Tratamento interior de alta temperatura para retardar oxidação;
- Ligação de água e vapor em cobre e aço inox.

ISOLAMENTO

Isolamento térmico inovador. Sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno à temperatura ambiente.

LASTRO

Lastro construído em material refratário, com 25mm de espessura, desenvolvidos a partir de fórmula própria, que permite maior longevidade.

PORTAS

Portas com abertura para cima, em aço inox e vidro temperado.





ON-LINE ON-TIME

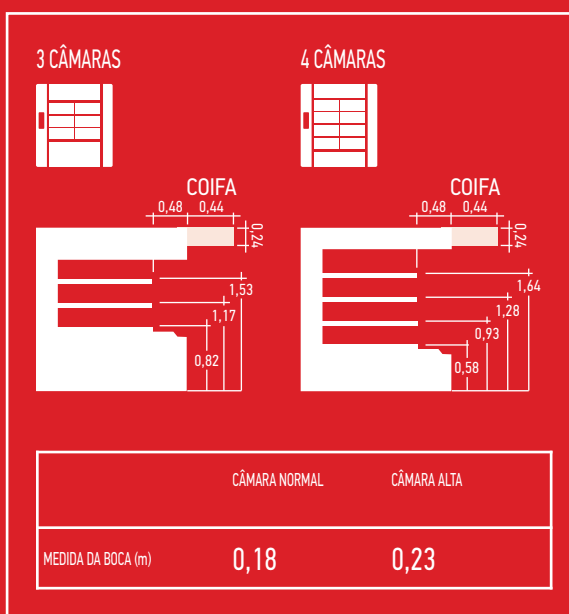
Através de nosso **NET SERVICE** podemos personalizar o forno, atualizar os comandos ou resolver problemas técnicos em qualquer parte do mundo, a partir de nossas instalações.

Rua Geronymo Braga, 555, Salão 03
Parque Industrial Machadinho
Cep: 13478-713
Americana, São Paulo
Brasil
Telef: +55 (19) 3468-6227

www.ramalhosbrasil.com.br

DCBR002.151

| TABELA TÉCNICA DO SISTEMA DE VAPOR | | | | | |
|------------------------------------|---------------|----------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| VAPORIZADOR TIPO | N.º DE PORTAS | | PROFUNDIDADE DO LASTRO (m) | POTÊNCIA POR CADA VAPORIZADOR | |
| | 0,45 (m) | 0,61 (m) | | POTÊNCIA MÁX. DISPONÍVEL (kw) | CONSUMO TEÓRICO (kw/h) |
| M1 | 2 | | 1,20 | 1,8 | 1,0 |
| M2 | 2 | | 1,35 | 2,5 | 1,5 |
| M3 | | 2 | 1,35 | 2,7 | 1,6 |
| M4 | | 2 | 1,40 | 2,7 | 1,6 |
| M5 | 2 | | 1,65 | 2,5 | 1,5 |
| M6 | | 2 | 1,65 | 3,6 | 2,1 |
| M7 | 2 | | 2,18 | 2,5 | 1,5 |
| M8 | | 2 | 2,18 | 3,9 | 2,3 |



| DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES | | ÁREA DE COZEDURA (m ²) | N.º DE CÂMARAS | CAPACIDADE EM ASSADEIRAS POR CÂMARA CALCULADO PARA 2cm DE ABA | | | | N.º DE PORTAS | DIMENSÕES EXTERIORES | | | | PESO (kg) | POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS | | | (+ OPCÃO) VAPORIZADOR TIPO |
|----------------------------|------------------|------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------------|-------|-------|--------|-----------|--------------------------------|----------------------|------------------------|----------------------------|
| LARGURA (m) | PROFUNDIDADE (m) | | | 0,40 x 0,60 m | 0,45 x 0,75 m | 0,58x 0,69 m | 0,60 x 0,80 m | | L (m) | P (m) | H (m) | He (m) | | POTÊNCIA A INSTALAR (kw) | POTÊNCIA C/ ECO (kw) | CONSUMO TEÓRICO (kw/h) | |
| 0,90 | 1,20 | 3,2 | 3 | | | | | 2 | 1,47 | 1,98 | 2,20 | 2,55 | 1600 | 16,8 | 12,7 | 7,6 | M1 |
| | | 4,3 | 4 | | | | | 2 | 1,47 | 1,98 | 2,20 | 2,55 | 2000 | 22,4 | 16,9 | 10,1 | |
| | 1,35 | 3,6 | 3 | | | | | 2 | 1,47 | 2,13 | 2,20 | 2,55 | 1800 | 17,7 | 14,5 | 8,7 | M2 |
| | | 4,9 | 4 | | | | | 2 | 1,47 | 2,13 | 2,20 | 2,55 | 2300 | 23,6 | 19,4 | 11,6 | |
| | 1,65 | 4,5 | 3 | | | | | 2 | 1,47 | 2,43 | 2,20 | 2,55 | 1950 | 22,2 | 17,0 | 10,2 | M5 |
| | | 6,0 | 4 | | | | | 2 | 1,47 | 2,43 | 2,20 | 2,55 | 2500 | 29,5 | 22,7 | 13,6 | |
| | 2,18 | 5,9 | 3 | | | | | 2 | 1,47 | 2,96 | 2,20 | 2,55 | 2350 | 28,8 | 20,7 | 12,4 | M7 |
| | | 7,8 | 4 | | | | | 2 | 1,47 | 2,96 | 2,20 | 2,55 | 2950 | 38,4 | 27,6 | 16,6 | |
| 1,23 | 1,35 | 5,0 | 3 | | | | | 2 | 1,79 | 2,13 | 2,20 | 2,60 | 2350 | 20,3 | 16,4 | 9,8 | M3 |
| | | 6,6 | 4 | | | | | 2 | 1,79 | 2,13 | 2,20 | 2,60 | 3000 | 27,1 | 21,8 | 13,0 | |
| | 1,40 | 5,2 | 3 | | | | | 2 | 1,79 | 2,18 | 2,20 | 2,60 | 2400 | 20,3 | 16,4 | 9,8 | M4 |
| | | 6,9 | 4 | | | | | 2 | 1,79 | 2,18 | 2,20 | 2,60 | 3050 | 27,1 | 21,8 | 13,0 | |
| | 1,65 | 6,0 | 3 | | | | | 2 | 1,79 | 2,43 | 2,20 | 2,60 | 2550 | 24,0 | 20,1 | 12,0 | M6 |
| | | 8,0 | 4 | | | | | 2 | 1,79 | 2,43 | 2,20 | 2,60 | 3300 | 32,0 | 26,7 | 16,0 | |
| | 2,18 | 8,0 | 3 | | | | | 2 | 1,79 | 2,96 | 2,20 | 2,60 | 3100 | 31,3 | 24,7 | 14,8 | M8 |
| | | 10,7 | 4 | | | | | 2 | 1,79 | 2,96 | 2,20 | 2,60 | 3900 | 41,7 | 32,9 | 19,7 | |