



Ramalhos

BRASIL

DESIGN



ECO



MODULRAM



MODULRAM

Forno elétrico, compacto e completamente modular.

Ideal para laboração à vista do público.

Adequado para hotelaria e pequena padaria | confeitaria.

Composição do forno em função das necessidades específicas do cliente.



Melhoramos os consumos de energia dos nossos fornos em benefício dos nossos clientes e do planeta!
Voltamos a inovar para você poupar.



CARACTERÍSTICAS

CÂMARAS

Câmaras totalmente independentes com possibilidade de sobreposição até 5 níveis.

Controle independente da temperatura do teto, lastro e porta.

- Câmaras com possibilidade de quatro alturas úteis: 16|21|26|31 cm
- Isolamento térmico inovador. Sistema desenvolvido para minimizar as perdas de calor, mantendo o exterior do forno à temperatura ambiente.
- Câmaras de construção especialmente reforçada para suportar temperaturas constantes de 350° C, ou superiores a pedido.

VAPORIZADORES

Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox.

AQUECIMENTO

Sistema de resistências tubulares de última geração que permite um rápido aumento de temperatura. Sistema de fácil manutenção.

LASTROS

Lastros construídos em material refratário, com 25mm de espessura, e desenvolvidos a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade.

PORTAS

Portas de construção muito robusta com 30mm de espessura e vidro temperado duplo.

OPÇÕES

Estufa com controle automático de calor e umidade e com portas em vidro temperado. Estrutura de apoio com rodas. Cobertura com ou sem exaustão. Lastros refratários ou em chapa de aço. Vaporizadores incorporados em cada câmara ou sem sistema de vapor. Comandos: analógicos, digitais, LCD



MODULRAM

Classic



Sistema de resistências tubulares de última geração que permite um rápido aumento de temperatura.

| MODULRAM CLASSIC | | ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS | |
|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------------|
| ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS | | ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m) | ALTURA INTERIOR (m) |
| | 0,13 CÚPULA com extrator | | |
| | 0,07 COBERTURA sem extrator | | |
| | 0,35 CÂMARA NORMAL | 0,16 | 0,23 |
| | 0,40 CÂMARA ALTA | 0,21 | 0,28 |
| | 0,45 CÂMARA SUPER ALTA | 0,26 | 0,33 |
| | 0,60 CÂMARA SUPER-SUPER ALTA | 0,31 | 0,38 |



| N.º DE CÂMARAS | A (m) |
|----------------|-------|
| 1 | 0,90 |
| 2 | 0,66 |
| 3 | 0,58 |
| 4 | 0,28 |



| PRATELEIRAS | B (m) |
|-------------|-------|
| 3 | 0,63 |
| 6 | 0,86 |

| POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico | | |
|---|--------------------------|------------------------|
| TIPO | POTÊNCIA A INSTALAR (KW) | CONSUMO TEÓRICO (KW/h) |
| M1 | 1,6 | 0,9 |
| M2 | 1,8 | 1,1 |

| POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico | |
|---|------------------------|
| POTÊNCIA A INSTALAR (KW) | CONSUMO TEÓRICO (KW/h) |
| 3,6 | 2,2 |

| DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES | | CAPACIDADE EM ASSADEIRAS | | | | DIMENSÕES EXTERIORES | | | POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO | | | (+ OPÇÃO) 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 | LARGURA (m) | PROFUNDIDADE (m) S/ VAPOR | C/ VAPOR | PESO (kg) | POTÊNCIA A INSTALAR (kw) | POTÊNCIA C/ ECO (kw) | CONSUMO TEÓRICO (kw/h) | |
| 0,47 | 0,75 | | | | | 0,91 | 1,05 | 1,13 | 130 | 3,36 | 2,12 | 1,27 | M1 |
| | 1,20 | | | | | 0,91 | 1,50 | 1,58 | 170 | 4,80 | 2,88 | 1,72 | M1 |
| 0,62 | 0,80 | | | | | 1,06 | 1,10 | 1,18 | 150 | 4,34 | 2,64 | 1,58 | M1 |
| | 1,65 | | | | | 1,06 | 1,95 | 2,03 | 170 | 8,68 | 5,09 | 4,85 | M1 |
| 0,94 | 0,75 | | | | | 1,38 | 1,05 | 1,13 | 180 | 5,04 | 3,00 | 1,80 | M1 |
| | 1,20 | | | | | 1,38 | 1,50 | 1,58 | 240 | 7,20 | 4,11 | 2,46 | M1 |
| 1,25 | 0,80 | | | | | 1,69 | 1,10 | 1,18 | 170 | 6,16 | 3,78 | 2,26 | M2 |
| | 1,40 | | | | | 1,69 | 1,70 | 1,78 | 200 | 10,56 | 5,95 | 3,57 | M2 |
| | 1,65 | | | | | 1,69 | 1,95 | 2,03 | 210 | 12,32 | 6,94 | 4,16 | M2 |
| 1,42 | 0,75 | | | | | 1,86 | 1,05 | 1,13 | 230 | 6,72 | 3,87 | 2,32 | M2 |
| | 1,20 | | | | | 1,86 | 1,50 | 1,58 | 290 | 9,60 | 5,34 | 3,20 | M2 |



▲ Aquecimento por resistências em porcelana para dar choque térmico ao produto.

▶ Possibilidade de combinar câmaras deste modelo com câmaras do Modulram Classic.



MODULRAM PASTÉIS DE BELÉM

| | | |
|--|------|------------------------|
| | 0,13 | CÚPULA com extrator |
| | 0,07 | COBERTURA sem extrator |
| | 0,35 | CÂMARA NORMAL |
| | 0,40 | CÂMARA ALTA |

| ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS | |
|--------------------------------|------------------------|
| 0,13 | CÚPULA com extrator |
| 0,07 | COBERTURA sem extrator |
| 0,35 | CÂMARA NORMAL |
| 0,40 | CÂMARA ALTA |

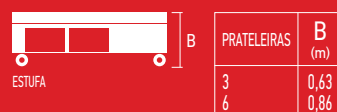
| ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS | |
|---------------------------|---------------------|
| ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m) | ALTURA INTERIOR (m) |
| 0,16 | 0,18 |
| 0,21 | 0,23 |

| POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico | | |
|---|--------------------------|------------------------|
| TIPO | POTÊNCIA A INSTALAR (KW) | CONSUMO TEÓRICO (KW/h) |
| M1 | 1,6 | 0,9 |
| M2 | 1,8 | 1,1 |

| POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico | |
|---|------------------------|
| POTÊNCIA A INSTALAR (KW) | CONSUMO TEÓRICO (KW/h) |
| 3,6 | 2,2 |



| N.º DE CÂMARAS | A (m) |
|----------------|-------|
| 1 | 0,90 |
| 2 | 0,66 |
| 3 | 0,58 |
| 4 | 0,28 |



| DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES | | CAPACIDADE EM ASSADEIRAS | | | DIMENSÕES EXTERIORES | | | PESO (kg) | POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO | | | (+ OPÇÃO) VAPORIZADOR TIPO |
|----------------------------|------------------|--------------------------|---------------|---------------|----------------------|---------------------------|----------|-----------|---|----------------------|------------------------|----------------------------|
| LARGURA (m) | PROFUNDIDADE (m) | 0,40 x 0,60 m | 0,45 x 0,75 m | 0,60 x 0,80 m | LARGURA (m) | PROFUNDIDADE (m) S/ VAPOR | C/ VAPOR | | POTÊNCIA A INSTALAR (kw) | POTÊNCIA C/ ECO (kw) | CONSUMO TEÓRICO (kw/h) | |
| 0,47 | 0,75 | | | | 0,91 | 1,05 | (1,13) | 120 | 6,68 | 4,22 | 2,53 | (M1) |
| 0,62 | 0,80 | | | | 1,06 | 1,10 | (1,18) | 130 | 8,58 | 5,22 | 3,13 | (M1) |
| 0,94 | 0,75 | | | | 1,38 | 1,05 | (1,13) | 170 | 11,10 | 6,61 | 3,96 | (M1) |
| 1,25 | 0,80 | | | | 1,69 | 1,10 | (1,18) | 160 | 13,35 | 8,19 | 4,91 | (M2) |
| 1,42 | 0,75 | | | | 1,86 | 1,05 | (1,13) | 220 | 15,26 | 8,79 | 5,27 | (M2) |

Estas câmaras são compatíveis com Modulram Classic.

MODULRAM Pizzaiolo



Forno especialmente concebido para pizzas. Desenho atrativo de tipo rústico, podendo a fachada ser construída na cor antracite ou negra. Possibilidade de sobrepor até 5 câmaras. Câmaras com lastros refratários de 25mm de espessura. Sistema de resistências em porcelana para dar choque térmico ao produto. Possibilidade de colocar iluminação interior na cor amarela e vermelha para simular a existência de chama. Estrutura de apoio lacada à mesma cor da fachada e com calhas de suporte de assadeiras.

MODULRAM PIZZAIOLO

| ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS | |
|--------------------------------|------|
| | 0,07 |
| | 0,35 |
| | 0,40 |

| ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS | |
|---------------------------|---------------------|
| ABERTURA ÚTIL DA BOCA (m) | ALTURA INTERIOR (m) |
| 0,16 | 0,18 |
| 0,21 | 0,23 |



ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS

| N.º DE CÂMARAS | A (m) |
|----------------|-------|
| 1 | 0,90 |
| 2 | 0,66 |
| 3 | 0,58 |
| 4 | 0,28 |

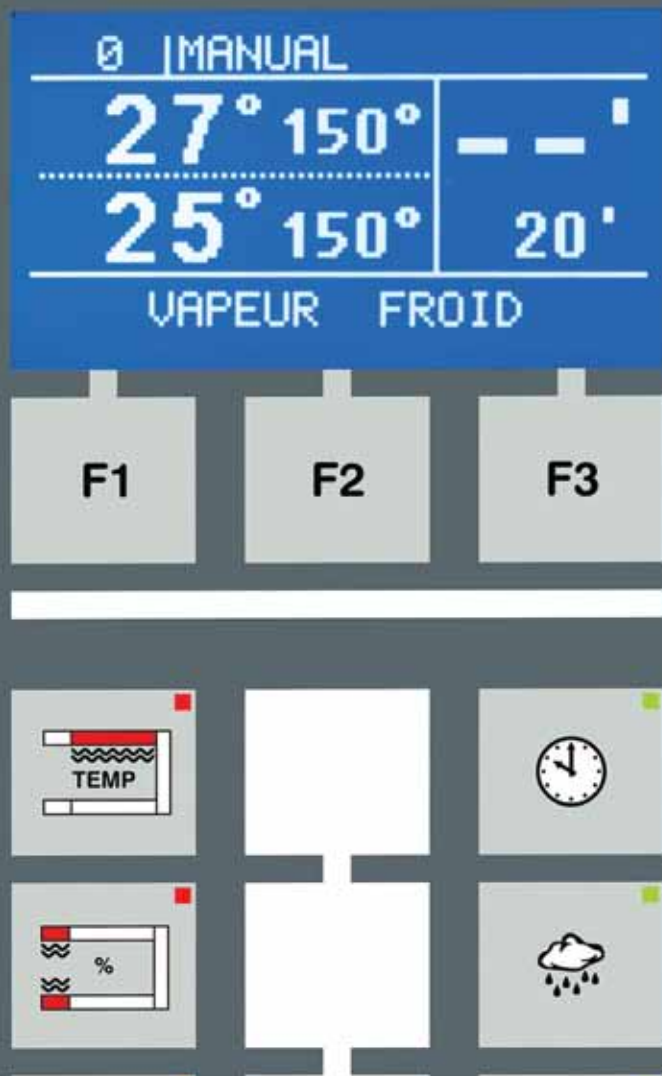


ESTUFA

| PRATELEIRAS | B (m) |
|-------------|-------|
| 3 | 0,63 |
| 6 | 0,86 |

| POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico | |
|---|------------------------|
| POTÊNCIA A INSTALAR (KW) | CONSUMO TEÓRICO (KW/h) |
| 3,6 | 2,2 |

| DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES | | CAPACIDADE PIZZAS Ø30cm | DIMENSÕES EXTERIORES | | PESO (kg) | POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO | | | |
|----------------------------|------------------|----------------------------|----------------------|------------------|-----------|---|----------------------|------------------------|------|
| LARGURA (m) | PROFUNDIDADE (m) | | LARGURA (m) | PROFUNDIDADE (m) | | POTÊNCIA A INSTALAR (kw) | POTÊNCIA C/ ECO (kw) | CONSUMO TEÓRICO (kw/h) | |
| 0,47 | 0,93 | | 3 | 0,91 | 1,23 | 140 | 7,80 | 4,00 | 2,40 |
| 0,94 | 0,45 | | 3 | 1,38 | 0,75 | 105 | 7,30 | 3,80 | 2,30 |
| 1,42 | 0,45 | | 4 | 1,86 | 0,75 | 135 | 10,00 | 5,10 | 3,10 |
| 0,94 | 0,93 | | 6 | 1,38 | 1,23 | 205 | 12,80 | 6,60 | 4,00 |
| 1,42 | 0,93 | | 9 | 1,86 | 1,23 | 255 | 17,50 | 9,00 | 5,40 |



PAINÉIS DE CONTROLE

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

Iluminação das câmaras com opção de temporização para economia de energia.

Possibilidade de desligar os vaporizadores individualmente, com um simples pulsar de tecla, quando a sua utilização não é necessária para economia de energia.

Diagnóstico de avarias.

Avisos de manutenção preventiva.

LCD

Painéis de comando eletrônico com LCD gráfico.

Gravação de programas de assamento com identificação de cada receita.

Sistema de arranque retardado programável individualmente em cada câmara e por cada dia da semana.

Possibilidade de ligação à Internet para, através do nosso NET Service, personalizar o forno, proceder a atualizações ou resolver problemas técnicos em qualquer parte do mundo, a partir das nossas instalações.

DIGITAL

Seleções diretas nos três displays digitais

Os displays digitais indicam temperatura do teto, temperatura do lastro e tempo de assamento.

Sistema de arranque retardado por contagem decrescente de tempo em cada câmara.



DCBR.001.161

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