



Ramalhos

pure baking pleasure

DESIGN



ECO



MODULRAM





MODULRAM

PT Forno eléctrico, compacto e completamente modular.
Ideal para laboração à vista do público.
Adequado para hotelaria e pequena padaria | pastelaria.
Composição do forno em função das necessidades específicas do cliente.

ES Horno eléctrico, compacto y completamente modular.
Ideal para actividad a la vista del público.
Adecuado para la hostelería y la pequeña panadería | pastelería.
Composición del horno en función de las necesidades específicas del cliente.

UK Electric oven, compact and completely modular.
Ideal for public viewing.
Suitable for hotels and small bakeries | pastries.
Oven is built according to the client's specific needs.

FR Four électrique, compact et complètement modulaire.
Idéal pour un travail à vue du public.
Adéquat pour l'hôtellerie et la petite boulangerie | pâtisserie.
Composition du four en fonction des besoins spécifiques du client.



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

ES ¡Mejoramos los consumos energéticos de nuestros hornos en beneficio de nuestros clientes y del planeta!
¡Innovamos nuevamente y usted ahorra!

UK We have improved the power consumption of our ovens in order to benefit our clients and the planet!
We are always innovating to help you save.

FR Nous avons amélioré les consommations d'énergie de nos fours pour le bénéfice de nos clients et de la planète!
Nous innovons, vous économisez.



PT

CARACTERÍSTICAS

CÂMARAS

Câmaras totalmente independentes com possibilidade de sobreposição até 5 níveis.

Controlo independente da temperatura do tecto, lar 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 uma rápida subida da temperatura. Sistema de fácil manutenção.

LARES

Lares construídos em material refractário, 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 controlo automático de calor e humidade e com portas em vidro temperado. Estrutura de apoio com rodas. Cobertura com ou sem exaustão. Lares refractários ou em chapa de aço. Vaporizadores incorporados em cada câmara ou sem sistema de vapor.

Comandos: analógicos, digitais, LCD

ES

CARACTERÍSTICAS

CÂMARAS

Câmaras completamente independientes con la posibilidad de sobreposición hasta 5 niveles. Control independiente de la temperatura del techo, de la solera y de la puerta.

- Câmaras con una posibilidad de cuatro alturas útiles: 16|21|26|31 cm
- Aislamiento térmico innovador. Sistema desarrollado para minimizar las pérdidas de calor, manteniendo el exterior del horno a la temperatura ambiente.
- Câmaras de construcción reforzada para soportar temperaturas constantes de 350° C, o superiores, a pedido.

VAPORIZADORES

Sistema de vapor independiente para cada câmara. Conexión del agua y del vapor en cobre y acero inoxidable.

CALEFACCIÓN

Sistema de resistencias tubulares de última generación que permite una subida rápida de la temperatura. Sistema de mantenimiento fácil.

SOLERAS

Soleras construidas en material refractario, con 25mm de espesor, y desarrolladas a partir de una fórmula propia que permite una longevidad más grande.

PUERTAS

Puertas de construcción robusta con 30mm de espesor y vidrio doble templado.

OPCIONES

Estufa con control automático de calor y humedad y con puertas en vidrio templado. Estructura de apoyo con ruedas. Cubierta con o sin extracción. Soleras refractarias en chapa de acero. Vaporizadores incorporados en cada câmara o sin sistema de vapor.

Comandos: analógicos, digitales, LCD

UK

FEATURES

CHAMBERS

Chambers are completely independent with the possibility of overlapping up to 5 levels. Independent control of the top, bottom and front.

- Chambers have the possibility of four usable heights: 16|21|26|31 cm
- Innovative thermal insulation. System developed to minimize heat loss, while keeping the exterior of the oven at room temperature.
- Chamber built with reinforcement to support constant temperatures of 350° C or higher (pending request).

VAPORIZERS

Steam system is independent for each chamber. Water and steam connection in copper and stainless steel.

HEATING

State of the art resistance tube system which allows for the temperature to rise quickly. System maintenance is easy.

STONES

Stones are built with refractory material, 25mm thick, and developed according to a specific formula which allows for greater longevity.

DOORS

Doors are robust, 30mm thick, and made with double tempered glass.

OPTIONS

Steaming cabinet automatically controls heat and humidity and has tempered glass doors. Stand with castors. Cover with or without exhaust. Stones built with refractory material or steel plate. Vaporizers incorporated in each chamber or without steam system.

Commands: analogical, digital, LCD

FR

CARACTÉRISTIQUES

CHAMBRES

Chambres totalement indépendantes avec possibilité de superposition jusqu'à 5 niveaux. Contrôle indépendant de la température de la voûte, de la sole et de la porte.

- Chambres avec possibilité de quatre hauteurs utiles : 16|21|26|31 cm
- Isolement thermique innovateur. Système développé pour minimiser les pertes de chaleur, tout en maintenant l'extérieur du four à la température ambiante.
- Chambres à construction spécialement renforcée pour supporter des températures constantes de 350° C, ou supérieures sur demande.

VAPORISATEURS

Système de vapeur indépendant pour chaque chambre. Raccordements d'eau et de vapeur en cuivre et en acier inox.

CHAUFFE

Système de résistances tubulaires de dernière génération qui permet une rapide montée de la température. Système à maintenance facile.

SOLES

Soles construites en matériel réfractaire, ayant 25mm d'épaisseur, et développées à partir d'une formule propre qui permet une plus grande durée de vie.

PORTES

Portes à construction très robuste ayant 30mm d'épaisseur et verre trempé double.

OPTIONS

Étuve à contrôle automatique de la chaleur et de l'humidité et des portes en verre trempé. Support à roulettes. Hotte avec ou sans extracteur. Soles réfractaires ou en plaque d'acier. Vaporisateurs incorporés dans chaque chambre ou sans système de vapeur. Commandes: Analogiques, Numériques, LCD



- PT** Sistema de resistências tubulares de última geração que permite uma rápida subida da temperatura.
- ES** Sistema de resistencias tubulares de última generación que permite una subida rápida de la temperatura.
- UK** State of the art resistance tube system which allows for the temperature to rise quickly.
- FR** Système de résistances tubulaires de dernière génération qui permet une rapide montée de la température.

MODULRAM CLASSIC		ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS ALTURAS ÚTILES DE LA CÁMARA USABLE HEIGHTS FOR CHAMBERS HAUTEURS UTILES DES CHAMBRES	
ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS ALTURAS EXTERIORES DE LOS PISOS CHAMBERS EXTERNAL HEIGHTS HAUTEURS EXTÉRIEURES DES CHAMBRES		ABERTURA ÚTIL DA BOCA APERTURA ÚTIL DE LA BOCA FRONT OPENING OUVERTURE UTILE DE LA BOUCHE (m)	ALTURA INTERIOR ALTURA INTERIOR INTERIOR HEIGHT HAUTEUR INTÉRIEURE (m)
CÚPULA / CÚPULA con extractor / HOOD with exhaust / HOTTE avec extracteur			
COBERTURA / COBERTURA sin extractor / HOOD without exhaust / HOTTE sans extracteur			
CÂMARA NORMAL / CÁMARA NORMAL NORMAL CHAMBER / CHAMBRE NORMALE		0,16	0,23
CÂMARA ALTA / CÁMARA ALTA HIGH CHAMBER / CHAMBRE HAUTE		0,21	0,28
CÂMARA SUPER ALTA / CÁMARA SUPER ALTA SUPER HIGH CHAMBER / CHAMBRE SUPER HAUTE		0,26	0,33
CÂMARA SUPER-SUPER ALTA / CÁMARA SUPER-SUPER ALTA SUPER-SUPER HIGH CHAMBER / CHAMBRE SUPER-SUPER HAUTE		0,31	0,38

ESTRUTURA DE APOIO COM RODAS ESTRUCTURA DE APOYO CON RUEDAS STAND WITH CASTORS SUPPORT À ROULETTES		A	N.º DE CÂMARAS N.º DE CÁMARAS N. OF CHAMBERS N.º DE CHAMBRES	A (m)
			1	0,90
			2	0,66
			3	0,58
			4	0,28

ESTUFA ESTUFA STEAM CABINET ÉTUVE		B	PRATELEIRAS ESTANTES SHELVES ÉTAGÈRES	B (m)
			3	0,63
			6	0,86

POTÊNCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS POR CADA VAPORIZADOR - trifásico POTENCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS P OR CADA VAPORIZADOR - trifásico ELECTRICAL POWER / CONSUMPTION FOR EACH VAPORIZER - triphasic PUISSANCE ÉLECTRIQUE / CONSOMMATIONS PAR VAPORISATEUR - triphasique			POTÊNCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico POTENCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS DE LA ESTUFA - monofásico ELECTRICAL POWER / CONSUMPTION OF STEAM CABINET - monophasic PUISSANCE ÉLECTRIQUE / CONSOMMATIONS DE L'ÉTUVE - monophasique	
TIPO TIPO TYPE TYPE	POTÊNCIA A INSTALAR POWER TO INSTALL PUISSANCE À INSTALLER	CONSUMO TEÓRICO (KW/h) THEORETICAL CONSUMPTION CONSUMMATION THÉORIQUE	POTÊNCIA A INSTALAR (KW) POWER TO INSTALL PUISSANCE À INSTALLER	CONSUMO TEÓRICO (KW/h) THEORETICAL CONSUMPTION CONSUMMATION THÉORIQUE
M1	1,2	0,7	3,6	2,2
M2	1,8	1,1		

DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES DIMENSIONES ÚTILES INTERIORES USABLE INTERIOR DIMENSIONS DIMENSIONS UTILES INTÉRIEURES		CAPACIDADE EM TABULEIROS CAPACIDAD BANDEJAS TRAYS CAPACITY CAPACITÉ EN PLAQUES			DIMENSÕES EXTERIORES DIMENSIONES EXTERIORES EXTERIOR DIMENSIONS DIMENSIONS UTILES EXTERIEURES			PESO (kg) PESO WEIGHT POIDS	POTÊNCIAS ELÉCTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO POTENCIAS ELÉCTRICAS / CONSUMOS POR CÁMARA - TRIFÁSICO ELECTRICAL POWER / CONSUMPTION PER CHAMBER - TRIPHASIC PUISSANCES ÉLECTRIQUES / CONSOMMATIONS PAR CHAMBRE - TRIPHASIQUE			(+ OPÇÃO) VAPORIZADOR TIPO (+ OPCIÓN) VAPORIZADOR TIPO (+ OPTION) VAPORIZER TYPE (+ OPTION) TYPE DE VAPORISATEUR
LARGURA (m) ANCHO WIDTH LARGEUR	PROFUNDIDADE (m) PROFUNDO DEPTH PROFONDEUR	0,40 x 0,60 m	0,45 x 0,75 m	0,60 x 0,80 m	LARGURA (m) ANCHO WIDTH LARGEUR	PROFUNDIDADE (m) PROFUNDO . DEPTH . PROFONDEUR S/ VAPOR S/ VAPOR WITHOUT STEAM SANS VAPEUR	C/ VAPOR C/ VAPOR WITH STEAM AVEC VAPEUR		POTÊNCIA A INSTALAR (kw) POTENCIA A INSTALAR POWER TO INSTALL PUISSANCE À INSTALLER	POTÊNCIA C/ ECO (kw) POTENCIA C/ ECO POWER WITH ECO PUISSANCE ECO	CONSUMO TEÓRICO (kw/h) CONSUMO TEÓRICO THEORETICAL CONSUMPTION CONSUMMATION THÉORIQUE	
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
	1,65				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

Pastéis de Nata · Pasteles de nata · Cream pastries · Gâteaux à la crème



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

Estos pisos son compatibles con
Modulram Classic...

These Chambers are compatible with Modulram Classic line.


Ces Chambres de cuisson sont compatibles avec la gamme Modulram classic

ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS
ALTURAS UTILES DE LA CÁMARA
USABLE HEIGHTS FOR CHAMBERS
HAUTEURS UTILES DES CHAMBRES

ABERTURA ÚTIL DA BOCA
APERTURA ÚTIL DE LA BOCA
FRONT OPENING
OUVERTURE UTILE DE LA BOUCHE

(m)	(m)
0,16	0,18
0,21	0,23

N.º DE CÂMARAS N.º DE CÂMARAS N. OF CHAMBERS N.º DE CHAMBRES	A (m)
1	0,90
2	0,66
3	0,58
4	0,28

	PRATELAIRAS ESTANTES SHELVES ÉTAGÈRES	B (m)
ESTUFA	3	0,63
ESTUFA	6	0,86
STEAM CABINET		
ETUVE		

POTÊNCIA ELÉTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico
 POTENCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS DE LA ESTUFA - monofásico
 ELECTRICAL POWER / CONSUMPTION OF STEAM CABINET - monophasic
 PUISSANCE ÉLECTRIQUE / CONSOMMATIONS DE L'ÉTUVE - monophasique

POTÊNCIA A INSTALAR (KW) POTENCIA A INSTALAR POWER TO INSTALL PUISSANCE À INSTALLER	CONSUMO TEÓRICO (KW/h) CONSUMO TEÓRICO THEORETICAL CONSUMPTION CONSUMMATION THÉORIQUE
3,6	2,2

Estas câmaras são compatíveis com Modulram Classic. Estos pisos son compatibles con Modulram Classic. These Chambers are compatible with Modulram Classic line. Ces Chambres de cuisson sont compatibles avec la gamme Modulram classic.

MODULRAM Pizzaiolo

Pizzas verdadeiramente crocantes!
Pizzas verdaderamente crocantes!
Pizzas vraiment croquantes!
Pizzas truly crispy crust!



PT Forno especialmente concebido para pizzas. Desenho atractivo de tipo rústico, podendo a fachada ser construída na cor antracite ou negra. Possibilidade de sobrepor até 5 câmaras. Câmaras com lares refractários 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 tabuleiros.

ES Horno especialmente concebido para las pizzas. Diseño atractivo de tipo rústico, pudiendo la fachada ser construida en los colores antracita o negro. Posibilidad de sobreponer hasta 5 cámaras. Cámaras con soleras refractarias de 25mm de espesor. Sistema de resistencias en porcelana para producir un choque térmico al producto. Posibilidad de colocar iluminación interior en color amarillo y rojo para simular existencia de llama. Estructura de apoyo lacada con el mismo color de la fachada con las ranuras de soporte de las bandejas.

UK Oven is especially designed for baking pizzas. With an attractive and rustic design, the oven facade is available in anthracite or black. With the possibility of overlapping up to 5 chambers. Chambers with refractory stones 25mm thick. Thermal shock possible through porcelain resistances for heating. Possibility of placing yellow and red lighting inside in order to simulate flames. Support structure is lacquered the same colour as the facade and has rails to support trays.

FR Four spécialement conçu pour pizzas. Design attrayant du type rustique, pouvant la façade être construite à la couleur anthracite ou noir. Possibilité de superposer jusqu'à 5 chambres de cuisson. Chambres de cuisson avec des soles réfractaires ayant 25mm d'épaisseur. Système de résistances en porcelaine pour produire un choc thermique sur le produit. Possibilité d'installer un éclairage intérieur en jaune et rouge pour simuler l'existence d'une flamme. Support à roulettes laquée à la même couleur que la façade avec glissières pour les plaques.

MODULRAM PIZZAIOLO

0,07	0,35	0,40
------	------	------



ESTRUTURA DE APOIO
COM RODAS
ESTRUCTURA DE APOYO CON
RUEDAS
STAND WITH CASTORS
SUPPORT À ROULETTES

ALTURAS EXTERIORES DAS CÂMARAS ALTURAS EXTERIORES DE LOS PISOS CHAMBERS EXTERNAL HEIGHTS HAUTEURS EXTÉRIEURES DES CHAMBRES	COBERTURA / COBERTURA sin extractor / HOOD without exhaust / HOTTE sans extracteur
CÂMARA NORMAL / CÂMARA NORMAL NORMAL CHAMBER / CHAMBRE NORMALE	0,16
CÂMARA ALTA / CÂMARA ALTA HIGH CHAMBER / CHAMBRE HAUTE	0,21

N.º DE CÂMARAS N.º OF CHAMBERS N.º DE CHAMBRES	A (m)
1	0,90
2	0,66
3	0,58
4	0,28



ESTUFA
ESTUFA
STEAM CABINET
ETUVE

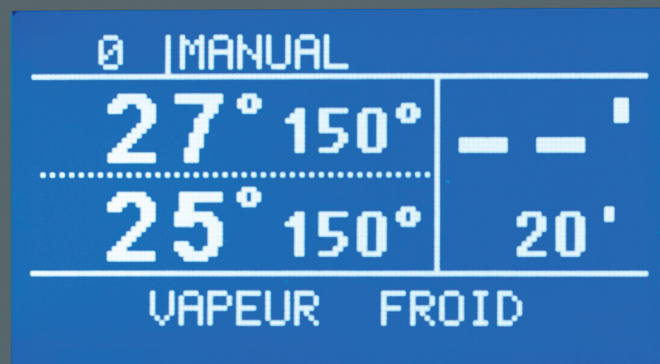
PRATELEIRAS ESTANTES SHELVES ÉTAGÈRES	B (m)
3	0,63
6	0,86

ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS ALTURAS ÚTILES DE LA CÂMARA USABLE HEIGHTS FOR CHAMBERS HAUTEURS UTILES DES CHAMBRES	ABERTURA ÚTIL DA BOCA APERTURA ÚTIL DE LA BOCA FRONT OPENING OUVERTURE UTILE DE LA BOUCHE (m)	ALTURA INTERIOR ALTURA INTERIOR INTERIOR HEIGHT HAUTEUR INTERIEURE (m)
	0,16	0,18
	0,21	0,23

POTÊNCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS DA ESTUFA - monofásico
POTENCIA ELÉCTRICA / CONSUMOS DE LA ESTUFA - monofásico
ELECTRICAL POWER / CONSUMPTION OF STEAM CABINET - monophasic
PUISSANCE ÉLECTRIQUE / CONSOMMATIONS DE L'ETUVE - monophasique

POTÊNCIA A INSTALAR (KW) POTENCIA A INSTALAR POWER TO INSTALL PUISSANCE À INSTALLER	CONSUMO TEÓRICO (KW/h) CONSUMO TEÓRICO THEORETICAL CONSUMPTION CONSUMATION THÉORIQUE
3,6	2,2

DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES DIMENSIONES ÚTILES INTERIORES USABLE INTERIOR DIMENSIONS DIMENSIONS UTILES INTÉRIEURES		CAPACIDADE CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ	DIMENSÕES EXTERIORES DIMENSIONES EXTERIORES EXTERIOR DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES		PESO (kg) PESO WEIGHT POIDS	POTÊNCIAS ELÉCTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO POTENCIAS ELÉCTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - TRIFÁSICO ELECTRICAL POWER / CONSUMPTION PER CHAMBER - TRIPHASIC PUISSANCES ÉLECTRIQUES / CONSOMMATIONS PAR CHAMBRE - TRIPHASIQUE		
LARGURA (m) ANCHO WIDTH LARGEUR	PROFUNDIDADE (m) PROFUNDO DEPTH PROFONDEUR	PIZZAS Ø30cm	LARGURA (m) ANCHO WIDTH LARGEUR	PROFUNDIDADE (m) PROFUNDO DEPTH PROFONDEUR		POTÊNCIA A INSTALAR (kw) POTENCIA A INSTALAR POWER TO INSTALL PUISSANCE À INSTALLER	POTÊNCIA C/ ECO (kw) POTENCIA C/ ECO POWER WITH ECO PUISSANCE ECO	CONSUMO TEÓRICO (kw/h) CONSUMO TEÓRICO THEORETICAL CONSUMPTION CONSUMATION THÉORIQUE
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



PT

PAINÉIS DE CONTROLO

ES

PANELES DE CONTROL

UK

CONTROL PANELS

FR

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Funções de controlo da temperatura para tecto e lar, sendo único no seu segmento com percentagem de potência para a porta, adaptável conforme a utilização do forno.

Iluminação das câmaras com opção de temporização para economia de corrente. Possibilidade de desligar os vaporizadores individualmente, com um simples pulsar de tecla, quando a sua utilização não é necessária para economia de corrente.

Diagnóstico de avarias.

Avisos de manutenção preventiva.

LCD

Painéis de comando electrónico com LCD gráfico.

Gravação de programas de cozedura 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 actualizações ou resolver problemas técnicos em qualquer parte do mundo, a partir das nossas instalações.

DIGITAL

Seleções directas nos três displays digitais

Os displays digitais indicam temperatura do tecto, temperatura do lar e tempo de cozedura.

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

Funciones de control de temperatura para el techo y la solera, siendo en su segmento el único con porcentaje de potencia para la puerta, adaptable según la utilización del horno.

Iluminación de las cámaras con opción de temporización para ahorrar energía.

Possibilidade de desconectar los vaporizadores individualmente con un simple pulsar de tecla, cuando su utilización no es necesaria, para ahorrar energía.

Diagnóstico de averías.

Avisos de mantenimiento preventivo.

LCD

Paneles de comando electrónico con LCD gráfico.

Grabación de programas de cocción con la identificación de cada receta.

Sistema de puesta en marcha retardada programable individualmente en cada cámara y para cada día de la semana.

Possibilidade de conexión a internet para, a través de nuestro servicio de internet, personalizar el horno, proceder a las actualizaciones o resolver problemas técnicos en cualquier parte del mundo, a partir de nuestras instalaciones.

DIGITAL

Selecciones directas en tres pantallas digitales.

Las pantallas digitales indican la temperatura del techo, la temperatura de la solera y el tiempo de cocción.

Sistema de puesta en marcha retardada por cuenta atrás de tiempo en cada cámara.

Functions for controlling top and bottom temperature, is unique in its segment with a portion of the power allocated to the door, adaptable according to oven use.

Chamber lighting comes with the option of a timer in order to economise power.

Possibility of turning off vaporizers individually when they are not necessary, with a simple press of a button, in order to economise power.

Diagnosis of breakdowns.

Warnings of preventative maintenance.

LCD

Electronic command panels with graphic LCD.

Saving baking programmes under the title of each recipe.

Delayed start up system can be individually programmed in each chamber for each day of the week.

Possibility of an Internet connection, through our NET Service, to personalise the oven, make updates or solve technical problems from any part of the world from our facilities.

DIGITAL

Direct selection on the three digital displays.

The digital displays indicate the top and bottom temperature and the baking time.

Delayed start up system with the time countdown in each chamber.

Fonctions de contrôle de la température pour voute et sole, le seul de son segment avec un pourcentage de puissance pour la porte, adaptable selon l'utilisation du four.

Éclairage des chambres avec option de temporisation pour économie d'énergie.

Possibilité de débrancher les vaporisateurs individuellement, en appuyant tout simplement sur le bouton, lorsque son utilisation n'est pas nécessaire pour une plus grande économie d'énergie.

Diagnostic de pannes.

Avertissements de maintenance préventive.

LCD

Panneaux de commande électronique avec LCD graphique.

Enregistrement de programmes de cuisson avec identification de chaque recette.

Système de mise en route à retardement programmable individuellement dans chaque chambre et pour chaque jour de la semaine.

Possibilité de connexion à Internet pour, à travers notre NET Service, personnaliser le four, procéder à des mises à jour ou résoudre des problèmes techniques partout dans le monde, à partir de nos installations.

NUMÉRIQUE

Sélections directes sur les trois écrans numériques.

Les écrans numériques indiquent la température de la voute, la température de la sole et le temps de cuisson.

Système de mise en route à retardement par compte à rebours du temps dans chaque chambre.



Assistência Técnica 24 horas
Asistencia Técnica 24 horas
24 hours Technical Support
Support Technique 24 heures
234 630 200

Rua Arrota de Baixo, 823
Covão
ZI EN1 Norte
3750-802 Águeda
Portugal
t. +351 234 630 200
f. +351 234 630 209
ramalhos@ramalhos.com

www.ramalhos.com