



# Ramalhos

Pure baking pleasure



 **Ramalhos**  
Pure baking pleasure

Apartado 335 Covão  
3754-909 Águeda  
PORTUGAL  
tel. +351 234 630 200  
fax +351 234 630 209  
ramalhos@ramalhos.com  
www.ramalhos.com

DC2.014.080

## TERMINAL DE COZEDURA

forno para pasteleria - padaria - pizzeria - hotelaria  
horno para pasteleria - panaderia - pizzeria - hosteleria  
oven for pastries - bakeries - pizzerias - restaurants  
four pour pâtisserie - boulangerie - pizzeria - hôtellerie



# TERMINAL DE COZEDURA

PASTELARIA  
PIZZARIA  
RESTURANTES



## TERMINAL DE COZEDURA

### CARACTERÍSTICAS

- Forno eléctrico para tabuleiros de 0,75 x 0,45cm.
- Capacidade de 1 a 3 tabuleiros por câmara.
- Possibilidade de sobrepor até 4 câmaras, totalmente independentes.
- Controlo independente (analógico ou digital) da temperatura do lar, tecto e porta de cada câmara.
- Sistema de economia de 20% ou 40% no consumo de energia (conforme a opção).

### Opção:

- Estufa com capacidade para 6, 12 ou 18 tabuleiros.
- Vaporizadores independentes para as câmaras e estufa.
- Instalação de lares refractários nas câmaras.
- Forno com lares de 1,20 x 0,45 m; 2 lares por câmara.

### CARACTERÍSTICAS

- Horno eléctrico para tableros con 0,75 x 0,45cm.
- Capacidad de 1 a 3 tableros por piso.
- Posibilidad de sobreponer hasta 4 pisos, totalmente independientes.
- Control independiente (analógico o digital) de la temperatura de la solera, techo y puerta de cada piso.
- Sistema de ahorro de 20% o 40% de energía (según opción).

### Opción:

- Estufa con capacidad para 6, 12 o 18 tableros.
- Vaporizadores independientes para los pisos y estufa.
- Instalación de soleras refractarias en los pisos.
- Horno con soleras de 1,20 x 0,45 m; 2 soleras por piso.

### CHARACTERISTICS

- Electric oven for trays with 0,75 x 0,45cm.
- Chambers capacity: one, two or three trays.
- Oven chambers built separately, with de possibility of assembling up to four chambers.
- Independent control (analogical or digital) of the sole, ceiling and door temperatures.
- Energy savings of 20% or 40% (according to the option).

### Option:

- Stove with capacity for 6, 12 or 18 trays.
- High capacity steamers for the chambers and the stove.
- Possibility of chambers equipped with refractory soles.
- Oven with soles of 1,20 x 0,45 m; 2 soles per chamber.

### CARATERISTIQUES

- Four pâtissier électrique (1, 2, 3 et 4 chambres) pour plaques 0,75 x 0,45 cm.
- Capacité pour 1, 2 ou 3 plaques par chambre.
- Tableau de commande analogique ou digital géant indépendamment sole, voûte et avant du four.
- Système d'économie de la consommation de 20% ou 40% (selon la option).
- Façade acier inox et éclairage puissante.

### Option:

- Étuve avec température et humidité pour 6, 12 et 18 plaques.
- Sur demande sole réfractaire et buée pour chaque chambre.
- Four avec soles de 1,20 x 0,45 m; 2 soler pour chambre.



Forno com estrutura de apoio com rodas  
Horno con estructura de apoyo con ruedas  
Oven with base and castors  
Four sur une base avec roues



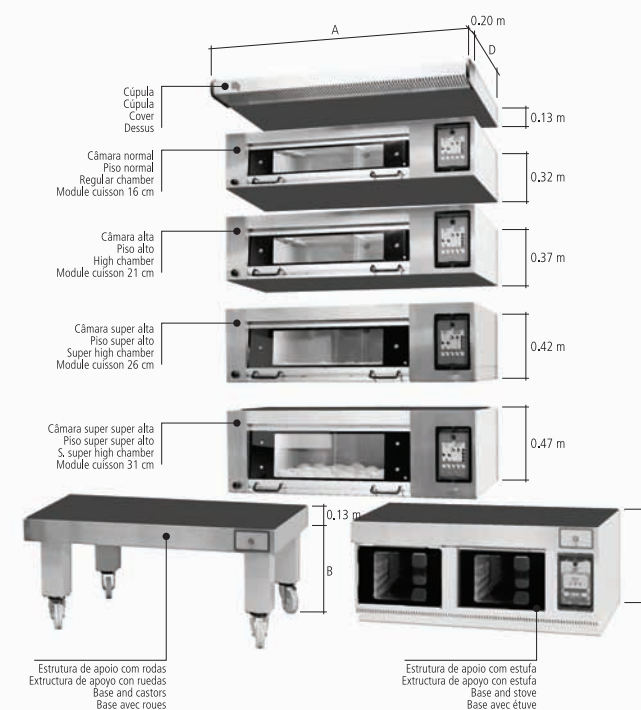
Forno com 1 tabuleiro por câmara  
Horno con 1 tablero por piso  
Oven with 1 tray per chamber  
Four avec 1 plaque par module



Forno com 2 tabuleiros por câmara  
Horno con 2 tableros por piso  
Oven with 2 trays per chamber  
Four avec 2 plaques par module



Forno com 3 tabuleiros por câmara  
Horno con 3 tableros por piso  
Oven with 3 trays per chamber  
Four avec 3 plaques par module



TIPO DE CÂMARA TIPO DE PISO CHAMBER TYPE TYPE DE CHAMBRE	ABERTURA DA BOCA ABERTURA DE BOCA MOUTH APERTURE OVERTURE DE BOUCHE
NORMAL	0,16 m
ALTA   ALTO HIGH   HAUT	0,21 m
SUPER ALTA   SUPER ALTO SUPER HIGH   EXTRA HAUT	0,26 m
S. SUPER ALTA   S. SUPER ALTO S. SUPER HIGH   E. EXTRA HAUT	0,31 m

MEDIDA DIMENSION DIMENSION MESURE		A (m)		MEDIDA DIMENSION DIMENSION MESURE		B (m)		MEDIDA DIMENSION DIMENSION MESURE		C (m)		MEDIDA DIMENSION DIMENSION MESURE		D (m)	
TABULEIROS POR CÂMARA   TABLEROS POR PISO TRAYS PER CHAMBER   PLAQUE PAR MODULE		NÚMERO DE CÂMARAS   NÚMERO DE PISOS NUMBER OF TRAYS   NÚMERO DE MODULES		NÚMERO DE PRATELEIRAS   NÚMERO DE REPISAS NUMBER OF SHELVES   NÚMERO DE PLAQUES		TIPO DE LAR   TIPO DE SOLERA TYPE OF FLOOR   TYPE DE SOLE									
1	2	3	1	2	3	4	3*	6*	NORMAL   NORMAL REGULAR   NORMALE	1,20					
0,87	1,43	1,90	0,85	0,61	0,53	0,23	0,64	0,88	1,03	1,46					

\* vezes o número de tabuleiros por cada câmara | \* por el numero de tableros por cada piso | \* fois le numero de plaques par module | \* multiplied by the number of tray per chamber

POTÊNCIA / INTENSIDADE ELÉCTRICA A INSTALAR POR CADA CÂMARA POTENCIA / INTENSIDAD ELECTRICA A INSTALAR POR CADA PISO   POTENCY / ELECTRIC INTENSITY PER CHAMBER   PUISSANCE / INTENSITÉ A INSTALAR PAR MODULE											
CÂMARAS SEM VAPORIZAÇÃO PISOS SIN VAPORIZACIÓN   CHAMBERS WITHOUT STEAM   MODULES CUISSON SANS VAPEUR						CÂMARAS COM VAPORIZAÇÃO PISOS CON VAPORIZACIÓN   CHAMBERS WITH STEAM   MODULES CUISSON AVEC VAPEUR					
1 TABULEIRO 1 TABLERO   1 TRAY   1 PLAQUE		2 TABULEIROS 2 TABLEROS   2 TRAYS   2 PLAQUES		3 TABULEIROS 3 TABLEROS   3 TRAYS   3 PLAQUES		1 TABULEIRO 1 TABLERO   1 TRAY   1 PLAQUE		2 TABULEIROS 2 TABLEROS   2 TRAYS   2 PLAQUES		3 TABULEIROS 3 TABLEROS   3 TRAYS   3 PLAQUES	
A	KW	A	KW	A	KW	A	KW	A	KW	A	KW
10,9	7,3	14,4	10,0	21,6	15,0	12,0	8,1	15,8	10,8	23,0	15,8
-	-	-	-	-	-	-	-	23,7	16,2	-	-

As potências/ intensidades indicadas são para corrente a 380/ 400 V. | Las potencias/ intensidades señaladas son para corriente a 380/ 400 V. | Potency/ intensity for 380/ 400 Volts electric current. | Puissance/ intensité indiquées sont pour courant électrique à 380/ 400 V.

Reservados os direitos de modificação sem aviso prévio | Nos reservamos los derechos de alteración sin previo aviso | Specifications subject to change without notice | Tous droits de modification réservés.