

MODULRAM Pizzaiolo



Pizza em lar refractário para uma base verdadeiramente crocante!
 iPizza en solera refractaria para una base verdadeiramente crocante!
 Refractory stones for pizza with a truly crispy crust!
 Pizza en sole réfractaire pour une base vraiment croquante !

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 construída en los colores antracita o negro.

Possibilidad de sobreponer hasta 5 câmaras.

Câmaras con soleras refractarias de 25mm de espesor.

Sistema de resistencias en porcelana para producir un choque térmico al producto.

Possibilidad de colocar iluminación interior en color amarillo y rojo para simular existencia de llama.

Estrutura 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 steams 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 de type rustique, pouvant la façade être construite avec la couleur anthracite ou noir.

Possibilité de superposer jusqu'à 5 chambres.

Chambres avec des soles réfractaires ayant 25mm d'épaisseur.

Système de résistances en porcelaine pour produire un choc thermique sur le produit.

Possibilité de placer un éclairage intérieur en jaune et rouge pour simuler l'existence d'une flamme.

Structure d'appui laquée avec la même couleur que la façade et avec des rainures de support des plateaux.

DCZ.014.110



Assistência Técnica 24 horas
 Assistenza Técnica 24 horas
 24 hour Technical Assistance
 Assistance Technique 24 heures
234 630 200

Apartado 335 - Covão
 3754-909 Águeda
 Portugal
 t. +351 234 630 200
 f. +351 234 630 209
 ramalhos@ramalhos.com

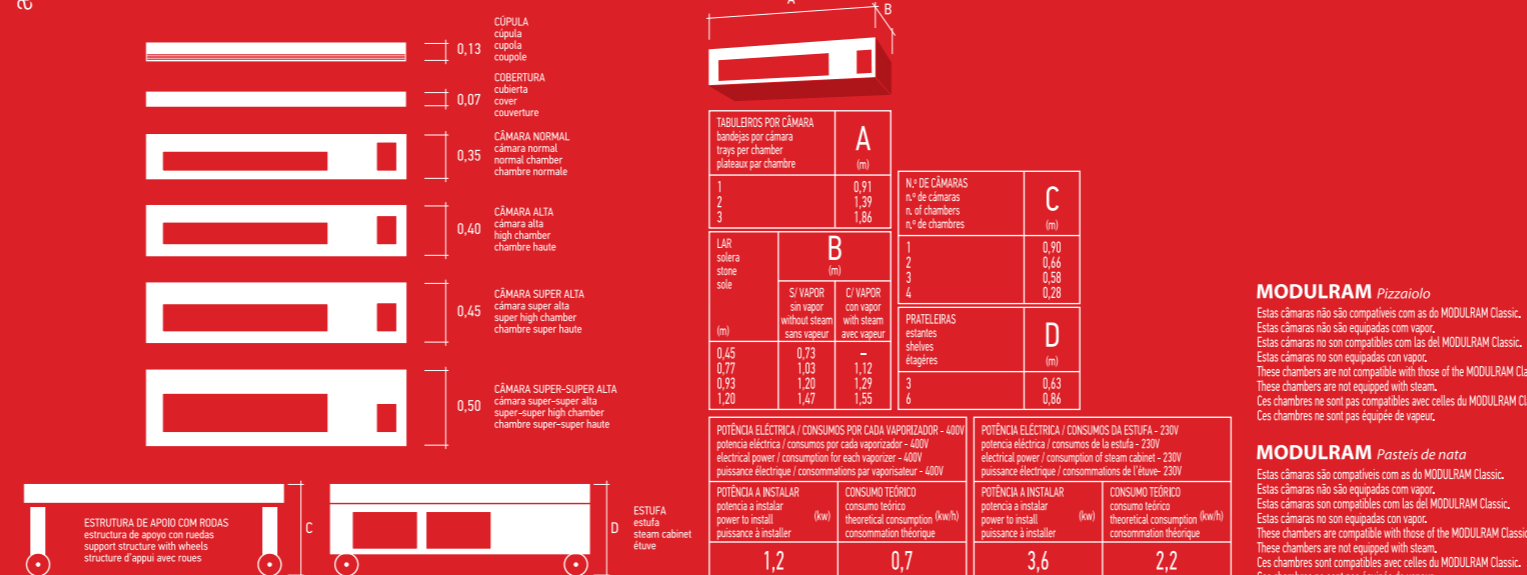
www.ramalhos.com



Ramalhos

pure baking pleasure

89



TIPO DE CÂMARA type of chamber	DIMENSÕES ÚTEIS INTERIORES usable interior dimensions		CAPACIDADE capacity	PESO weight	POTÊNCIAS ELÉTRICAS / CONSUMOS POR CÂMARA - 400V electrical power / consumption per chamber - 400V			ALTURAS ÚTEIS DAS CÂMARAS usable heights for chambers		
	LARGURA width	PROFUNDIDADE depth			POTÊNCIA A INSTALAR power to install	POTÊNCIA C/ ECO power with ECO	CONSUMO TEÓRICO theoretical consumption	ALTURA DE CÂMARA chamber height	ABERTURA ÚTIL DA BOCA front opening	ALTURA INTERIOR interior height
MODULRAM Classic	1 tabuleiro por câmara lar 0,77 1 tray per chamber stone 0,77 1 plateau par chambre sole 0,77	0,46	0,77	130	3,36	2,12	1,27	NORMAL normal	0,16	0,23
	1 tabuleiro por câmara lar 1,20 1 bandeja por câmara solera 1,20 1 tray per chamber stone 1,20 1 plateau par chambre sole 1,20	0,46	1,20	170	4,80	2,88	1,72	ALTA alta haute	0,21	0,28
	2 tabuleiros por câmara lar 0,77 2 bandejas por câmara solera 0,77 2 trays per chamber stone 0,77 2 plateaux par chambre sole 0,77	0,92	0,77	180	5,04	3,00	1,80	SUPER ALTA super alta super haute	0,26	0,33
	2 tabuleiros por câmara lar 1,20 2 bandejas por câmara solera 1,20 2 trays per chamber stone 1,20 2 plateaux par chambre sole 1,20	0,92	1,20	240	7,20	4,11	2,46	SUPER-SUPER ALTA super-super alta super-super haute	0,31	0,38
MODULRAM Pastéis de nata	1 tabuleiro por câmara lar 0,77 1 bandeja por câmara solera 0,77 1 tray per chamber stone 0,77 1 plateau par chambre sole 0,77	0,46	0,77	120	6,7	3,5	2,1	NORMAL normal normale	0,16	0,18
	2 tabuleiros por câmara lar 0,77 2 bandejas por câmara solera 0,77 2 trays per chamber stone 0,77 2 plateaux par chambre sole 0,77	0,92	0,77	170	11,0	5,7	3,4	ALTA alta haute	0,21	0,23
	3 tabuleiros por câmara lar 0,77 3 bandejas por câmara solera 0,77 3 trays per chamber stone 0,77 3 plateaux par chambre sole 0,77	1,38	0,77	220	15,0	7,7	4,6	NORMAL normal normale	0,16	0,18
MODULRAM Pizzaiolo	1 tabuleiro por câmara lar 0,93 1 bandeja por câmara solera 0,93 1 tray per chamber stone 0,93 1 plateau par chambre sole 0,93	0,46	0,93	3	7,8	4,0	2,4	NORMAL normal normale	0,16	0,18
	2 tabuleiros por câmara lar 0,45 2 bandejas por câmara solera 0,45 2 trays per chamber stone 0,45 2 plateaux par chambre sole 0,45	0,92	0,45	3	105	7,3	3,8	ALTA alta haute	0,21	0,23
	3 tabuleiros por câmara lar 0,45 3 bandejas por câmara solera 0,45 3 trays per chamber stone 0,45 3 plateaux par chambre sole 0,45	1,38	0,45	4	135	10,0	5,1	ALTA alta haute	0,21	0,23
	2 tabuleiros por câmara lar 0,93 2 bandejas por câmara solera 0,93 2 trays per chamber stone 0,93 2 plateaux par chambre sole 0,93	0,92	0,93	6	205	12,8	6,6	ALTA alta haute	0,21	0,23
3 tabuleiros por câmara lar 0,93 3 bandejas por câmara solera 0,93 3 trays per chamber stone 0,93 3 plateaux par chambre sole 0,93	1,38	0,93	9	255	17,5	9,0	ALTA alta haute	0,21	0,23	



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.



MODULRAM *Pasteis de nata*

PT Aquecimento por resistências em porcelana para dar choque térmico ao produto. Altura útil de câmara: 16 cm ou 21 cm. Possibilidade de combinar câmaras deste modelo com câmaras do Modulram Classic.

MODULRAM *Pasteles de nata*

ES Calefacción por resistencias en porcelana para producir un choque térmico al producto. Altura útil de la cámara: 16 cm o 21 cm. Posibilidad de combinar las cámaras de este modelo con las cámaras del Modulram Classic.

MODULRAM *Cream pastries*

UK Thermal shock possible through porcelain resistances for heating. Usable height of chamber: 16 cm or 21 cm. Chambers from this model can be combined with chambers from Modulram Classic.

MODULRAM *Gateaux à la crème*

FR Chauffe par des résistances en porcelaine pour produire un choc thermique sur le produit. Hauteur utile de la chambre : 16 cm ou 21 cm. Possibilité de combiner des chambres de ce modèle avec des chambres du Modulram Classic.



Resistências em porcelana
Resistencias en porcelana
Porcelain resistances
Résistances en porcelaine

Resistências tubulares
Resistencias tubulares
Resistance tube
Résistances tubulaires



PT PAINÉIS DE CONTROLO 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 atualizações ou resolver problemas técnicos em qualquer parte do mundo, a partir das nossas instalações.

DIGITAL Selecções 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.

ES PANELES DE CONTROL 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. Posibilidad 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. Posibilidad 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.

UK CONTROL PANELS 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.

FR PANNEAUX DE CONTRÔLE 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.

MODULRAM *Classic*

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.



MODULRAM *Classic* MODULRAM *Pasteis de nata*

PT CARACTERÍSTICAS	ES CARACTERÍSTICAS	UK FEATURES	FR CARACTÉRISTIQUES
CÂMARAS Câmaras totalmente independentes com possibilidade de sobreposição até 5 níveis. Controlo independente da temperatura do tecto, lar e porta. <ul style="list-style-type: none"> Capacidade por câmara: 1 2 3 tabuleiros de 75x45cm 4 tabuleiros de 60x40cm 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. 	CÂMARAS Câmaras completamente independentes con la posibilidad de sobreposición hasta 5 niveles. Control independiente de la temperatura del techo, de la solera y de la puerta. <ul style="list-style-type: none"> Capacidad por cámara: 1 2 3 bandejas de 75x45cm 4 bandejas de 60x40cm 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. 	CHAMBERS Chambers are completely independent with the possibility of overlapping up to 5 levels. Independent control of the top, bottom and front. <ul style="list-style-type: none"> Capacity per chamber: 1 2 3 trays 75x45cm in size 4 trays 60x40cm in size 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). 	CHAMBRES Chambres totalement indépendantes avec possibilité de superposition jusqu'à 5 niveaux. Contrôle indépendant de la température de la voute, de la sole et de la porte. <ul style="list-style-type: none"> Capacité par chambre : 1 2 3 plateaux de 75x45cm 4 plateaux de 60x40cm Chambres avec possibilité de quatre hauteurs utiles : 16 21 26 31 cm Isolément 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.
VAPORIZADORES Sistema de vapor independente para cada câmara. Ligação de água e vapor em cobre e aço inox.	VAPORIZADORES Sistema de vapor independente para cada câmara. Conexión del agua y del vapor en cobre y acero inoxidable.	VAPORIZERS Steam system is independent for each chamber. Water and steam connection in copper and stainless steel.	VAPORISATEURS Système de vapeur indépendant pour chaque chambre. Raccordements d'eau et de vapeur en cuivre et en acier inox.
AQUECIMENTO Sistema de resistências tubulares de última geração que permite uma rápida subida da temperatura. Sistema de fácil manutenção.	CALEFACCIÓN Sistema de resistencias tubulares de última generación que permite una subida rápida de la temperatura. Sistema de mantenimiento fácil.	HEATING State of the art resistance tube system which allows for the temperature to rise quickly. System maintenance is easy.	CHAUFFE Système de résistances tubulaires de dernière génération qui permet une rapide montée de la température. Système à maintenance facile.
LARES Lares construídos em material refractário, com 25mm de espessura, e desenvolvidos a partir de fórmula própria que permite uma maior longevidade.	SOLERAS Soleras construídas em material refractario, con 25mm de espesor, y desarrolladas a partir de una fórmula propia que permite una longevidad más grande.	STONES Stones are built with refractory material, 25mm thick, and developed according to a specific formula which allows for greater longevity.	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.
PORTAS Portas de construção muito robusta com 30mm de espessura e vidro temperado duplo.	PUERTAS Puertas de construcción robusta con 30mm de espesor y vidrio doble templado.	FRONTS Doors are robust, 30mm thick, and made with double tempered glass.	PORTES Portes à construction très robuste ayant 30mm d'épaisseur et verre trempé double.
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	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 cámara o sin sistema de vapor. Comandos: Analógicos Digitales LCD	OPTIONS Steaming cabinet automatically controls heat and humidity and has tempered glass doors. Support structure with wheels. 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	OPTIONS Étuve à contrôle automatique de la chaleur et de l'humidité et des portes en verre trempé. Structure d'appui avec des roues. Couverture avec ou sans hotte. Soles réfractaires ou en plaque d'acier. Vaporisateurs incorporés dans chaque chambre ou sans système de vapeur. Commandes : Analogiques Numériques LCD