



Ramalhos

pure baking pleasure

DESIGN



ECO

HORNO
OVEN
FOUR

FORNOTURBORAM



TURBORAM

PT Fixo de convecção com cozedura por ar quente.

ES Fijo de convección para cocción por aire forzado.

UK Fixed convection oven by fan circulated air.

FR Fixe à convection, cuisson à air pulsé.



DADOS TÉCNICOS DATOS TÉCNICOS TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE	FORNO HORNO OVEN FOUR						MÓDULO DE LAR MÓDULO DE SOLERA STONE MODULE MODULE À SOLE
CAPACIDADE CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ	5T 60x40 5 bandejas 60x40 5 trays 60x40 5 plaques 60x40	9T 60x40 9 bandejas 60x40 9 trays 60x40 9 plaques 60x40	5T 40x80 5 bandejas 40x80 5 trays 40x80 5 plaques 40x80	10T 40x80 10 bandejas 40x80 10 trays 40x80 10 plaques 40x80	5T 80x60 / 10T 60x40 * 5 bandejas 80x60 5 trays 80x60 5 plaques 80x60 ou / o / or / ou 10 bandejas 60x40 10 trays 60x40 10 plaques 60x40	10T 80x60 / 20T 60x40 * 10 bandejas 80x60 10 trays 80x60 10 plaques 80x60 ou / o / or / ou 20 bandejas 60x40 20 trays 60x40 20 plaques 60x40	1T 60x40 1 bandeja 60x40 1 tray 60x40 1 plaque 60x40 s/ vapor sin vapor without steam sans vapeur
LARGURA / exterior ANCHURA / exterior WIDTH / exterior LARGEUR / extérieure [mm]	930	930	780	780	1130	1130	930
PROFUNDIDADE / exterior PROFUNDIDAD / exterior DEPTH / exterior PROFONDEUR / extérieure [mm]	880	880	1280	1280	1080	1080	760
ALTURA / exterior ALTURA / exterior HEIGHT / exterior HAUTEUR / extérieure [mm]	670	1030	670	1120	670	1120	420
POTÊNCIA POTENCIA POWER PUISSANCE [kw]	9,4	13,0	13	18,8	13,0	26,0	6,7
TURBINAS TURBINAS TURBINES TURBINES	1	1	1	2	1	2	-
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA POWER SUPPLY ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TRIFÁSICO TRIFÁSICO THREE-PHASE TRIPHASIQUE 3P+N+T						TRIFÁSICO TRIFÁSICO THREE-PHASE TRIPHASIQUE 3P+N+T

* Com aplicação de calha central
Con aplicación de rail central
With application of central rail
Avec application d'une séparation centrale

PT CARACTERÍSTICAS

Forno fixo de convecção com cozedura por ar quente construído totalmente em aço inox.
 Mecanismo de proteção dos motores e das resistências.
 Sistema de vapor por injeção.
 Regulação mecânica da pressão de entrada de água incorporada no forno.
 Painel de comando eletrónico com LCD gráfico.
 Painel com funcionamento a 24V para proteção do utilizador.
 Memorização de 40 programas de cozedura com identificação de cada receita.
 Gravação até 4 fases de cozedura em cada programa.
 Porta constituída por 2 vidros refrigerados por convecção natural.
 Possibilidade de abertura fácil do vidro interior para limpeza e substituição das lâmpadas.
 Interior da câmara com cantos arredondos e peças desmontáveis para facilitar a limpeza.
 Iluminação das câmaras com opção de temporização para economia de corrente.
 Opção entre 2 velocidades para adaptação a diferentes produtos.
 Motores com auto-inversão para uma maior uniformidade de cozedura.
 Dispositivo mecânico para proteção da inversão da turbina.
 Primeiro aquecimento automático.
 Avisos de manutenção.

ACESSÓRIOS:**MÓDULO DE LAR**

Módulo intermédio para produtos especiais que necessitam de lar.
 Câmara com lar refratário com 20 mm de espessura.
 Aquecimento por resistências em porcelana para produzir choque térmico no produto (eg. Pizzas).
 Painel LCD independente.

ESTUFA

Controlo automático de temperatura e humidade.
 Temperatura máxima: 60° C.
 Humidade máxima relativa: 90%.

ESTRUTURA DE APOIO

Estrutura de apoio com calhas e rodas em aço inox.

CÚPULA

Cúpula com exaustor.

OPÇÕES:**CONDENSADOR**

Possibilidade de válvula de saída de vapores automática, cujo funcionamento é memorizado no próprio programa de cozedura (tempo de abertura e de fecho).

ES CARACTERÍSTICAS

Horno fijo de convección con cocción por aire caliente fabricado en acero inoxidable.
 Sistema de protección de los motores y de las resistencias.
 Sistema de vapor por inyección.
 Regulación mecánica de la presión de entrada de agua incorporada en el horno.
 Panel de mando electrónico con LCD gráfico.
 Panel con funcionamiento a 24V para protección del utilizador.
 Memorización de 40 programas de cocción con identificación de cada receta.
 Grabación hasta 4 fases de cocción en cada programa.
 Puerta formada por 2 cristales refrigerados por convección natural.
 Posibilidad de apertura fácil del cristal interior para limpieza y sustitución de las bombillas.
 Interior de la cámara con esquinas redondas y piezas desmontables para facilitar la limpieza.
 Iluminación de las cámaras con opción de temporización para economizar la corriente.
 Opción entre 2 velocidades para adaptación a diferentes productos.
 Motores con auto-inversión para una mayor uniformidad en la cocción.
 Dispositivo mecánico para protección de la inversión de la turbina.
 Primer calentamiento automático.
 Avisos de mantenimiento.

ACCESORIOS:**MÓDULO DE SOLERA**

Módulo intermedio para productos especiales que necesitan solera.
 Cámara con solera refractaria con 20 mm de espesor.
 Calentamiento por resistencias en porcelana para producir choque térmico en el producto (ej. Pizzas).
 Panel de mandos LCD independiente.

ESTUFA

Control automático de temperatura y humedad.
 Temperatura máxima: 60° C.
 Humidad máxima relativa: 90%.

ESTRUCTURA DE APOYO

Estructura de apoyo con guías y ruedas en acero inoxidable.

CÚPULA

Cúpula con extractor.

OPCIONES:**CONDENSADOR**

Possibilidade de válvula de salida de vapores automática, cuyo funcionamiento es memorizado en el propio programa de cocción (tiempo de apertura y de cierre).

			ESTUFA ESTUFA PROOFER ETUVE	ESTRUTURA ESTRUTURA DE APOYO STAND SOCLE			
1T 80x60 / 2T 60x40			60x40	40x80	80x60	60x40	40x80
	1 tabuleiro 80x60 ou 2 tabuleiros 60x40 1 bandeja 80x60 o 2 bandejas 60x40 1 tray 80x60 or 2 trays 60x40 1 plaque 80x60 ou 2 plaques 60x40		10 tabuleiros 60x40 10 bandejas 60x40 10 trays 60x40 10 plaques 60x40	5 tabuleiros 40x80 5 bandejas 40x80 5 trays 40x80 5 plaques 40x80	5 tabuleiros 80x60 5 bandejas 80x60 5 trays 80x60 5 plaques 80x60	10 tabuleiros 60x40 10 bandejas 60x40 10 trays 60x40 10 plaques 60x40	4 tabuleiros 40x80 4 bandejas 40x80 4 trays 40x80 4 plaques 40x80
c/ vapor con vapor with steam avec vapeur	s/ vapor sin vapor without steam sans vapeur	c/ vapor con vapor with steam avec vapeur					
930	1130	1130	930	780	1130	930	780
840	960	1040	880	1150	950	750	1150
420	420	420	930	780	780	890	710
8,1	10,0	11,4	3,6	3,6	3,6	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
			MONOFÁSICO MONOPHASE SINGLE PHASE MONOPHASIQUE				

UK FEATURES

Convection oven by fan circulated air entirely built in stainless steel.
Protection system for motors and resistances.
Steam injection system.
Mechanical regulation of water input pressure incorporated in the oven.
Electronic control panel with LCD screen.
Panel operating at 24V for user's protection.
Ability to memorise 40 baking programmes with the identification of each recipe.
Ability to save up to 4 baking phases for each programme.
Door is built with 2 glass windows cooled by natural convection.
Possibility of easily opening the interior glass for cleaning and lamp replacement.
Interior of chamber has rounded corners and removable parts for easy cleaning.
Lighting chambers with timer option to economise power.
Choice of 2 speeds to better adapt to different products.
Motors with auto-inversion to ensure greater uniformity when baking.
Mechanical device for protecting the inversion of the turbine.
Automatic first heating.
Maintenance warnings.

ACCESSORIES:

STONE MODULE

Intermediate module for special products that require stone.
Deck with refractory stone 20 mm thick.
Heating through porcelain resistances to create thermal shock effect on product (e.g. Pizzas).
Independent LCD control panel.

PROOFER

Automatic control of temperature and humidity.
Maximum temperature: 60° C.
Maximum humidity: 90%.

STAND

Stainless steel stand with trays rails and castors.

HOOD

Hood with exhaustion.

OPTIONS:

CONDENSER

Possibility of having automatic steam output valves, which functions are memorised in the baking programme (opening and closing time).

FR CARACTÉRISTIQUES

Four à convection fixe entièrement en acier inox.
Système de protection du moteur et des résistances.
Système de vapeur à injection.
Panneau de commande électronique LCD.
Panneau à 24V pour protection de l'utilisateur.
Mémorisation de 40 programmes de cuisson avec l'identification de chaque recette.
Possibilité d'enregistrement jusqu'à quatre phases de cuisson dans chaque programme.
Porte double vitrage réfrigéré par convection naturelle.
Ouverture facile de la vitre intérieure pour nettoyage et remplacement des lampes.
Intérieur de la chambre de cuisson avec coins arrondis et pièces amovibles pour un nettoyage facile.
L'éclairage de la chambre de cuisson contient une option de minutage pour économiser de l'énergie.
Double vitesse de turbine permettant l'adaptation aux différents types de produits.
Moteurs avec auto-inversion pour garantir une cuisson homogène.
Dispositif mécanique pour protéger l'inversion de la turbine.
Réglage mécanique de la pression d'entrée d'eau incorporée au four.
Première chauffe automatique.
Avertissements d'entretien.

ACCESSOIRES:

MODULE À SOLE

Module intermédiaire pour les produits spéciaux nécessitant sole.
Chambre de cuisson avec sole réfractaire ayant 20 mm d'épaisseur.
Système de résistances en porcelaine pour produire un choc thermique sur le produit (eg. Pizzas).
Panneau de commande LCD indépendant.

ÉTUVE

Contrôle automatique de la température et l'humidité.
Température maximal: 60° C.
Humidité maximal relative: 90%.

SOCLE

Socle à roulettes avec glissières en acier inoxydable.

HOTTE

Hotte avec extracteur.

OPTIONNEL:

CONDENSATEUR

Vanne de sortie des vapeurs automatique dont le fonctionnement est enregistré dans le programme de cuisson (temps d'ouverture et de fermeture).

		CÚPULA COM EXAUSTOR CÚPULA CON EXTRACTOR HOOD WITH EXHAUSTION HOTTE AVEC EXTRACTEUR					
80x60	80x60	60x40		40x80		80x60	
6 tabuleiros 80x60 4 bandejas 80x60 4 trays 80x60 6 plaques 80x60	4 tabuleiros 80x60 4 bandejas 80x60 4 trays 80x60 4 plaques 80x60	Cúpula Campana Hood Hotte	Condensador a ar Condensador a aire Air-cooler condenser Condensateur à air	Cúpula Campana Hood Hotte	Condensador a ar Condensador a aire Air-cooler condenser Condensateur à air	Cúpula Campana Hood Hotte	Condensador a ar Condensador a aire Air-cooler condenser Condensateur à air
1130	1130	930	930	780	780	1130	1130
950	950	900	1180	1300	1580	1100	1380
910	710	180	230	180	230	180	230
-	-	-	0,55	-	0,55	-	0,55
-	-	-	-	-	-	-	-
		MONOFÁSICO MONOFÁSICO SINGLE PHASE MONOPHASIQUE	TRIFÁSICO TRIFÁSICO THREE-PHASE TRIPHASIQUE 3P+N+T	MONOFÁSICO MONOFÁSICO SINGLE PHASE MONOPHASIQUE	TRIFÁSICO TRIFÁSICO THREE-PHASE TRIPHASIQUE 3P+N+T	MONOFÁSICO MONOFÁSICO SINGLE PHASE MONOPHASIQUE	TRIFÁSICO TRIFÁSICO THREE-PHASE TRIPHASIQUE 3P+N+T




Ramalhos

321
TURBORAM

321
TURBORAM

321
TURBORAM

Ramalhos



Pure baking pleasure

El puro placer de la cocción
Le plaisir de cuire

t. +351 234 630 200
f. +351 234 630 209
ramalhos@ramalhos.com

www.ramalhos.com