



Ramalhos

BRASIL

DESIGN



ECO

FORNO **TURBORAM XL**



TURBORAM XL

FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO COM CARRO FIXO.

COMPACTO, COM REDUZIDA OCUPAÇÃO DE ESPAÇO PARA UMA ELEVADA CAPACIDADE PRODUTIVA.

FÁCIL MANUSEAMENTO, APROPRIADO PARA LABORAÇÃO COM REDUZIDO NÚMERO DE OPERADORES.

FLEXÍVEL, CONSEGUINDO RÁPIDO AQUECIMENTO E RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA.

SIMPLICIDADE DE TRANSPORTE E INSTALAÇÃO.



CARACTERÍSTICAS

Forno de convecção elétrica com carro fixo de 18 assadeiras (ver as dimensões no quadro).

Turbinas com auto-inversão para uniformidade de cozedura.

Possibilidade de duas velocidades de ventilação para adaptação a diferentes produtos.

Sistema de vapor integrado concebido para conseguir uniformidade de injeção de vapor ao longo de todo o carro.

Válvula de saída de vapores com programação automática integrada nas fases de cozedura.

Funcionamento automático do extrator de vapores aquando da abertura da porta.

Válvula de expansão para evitar sobrepessão no interior da câmara de cozedura.

Painel de comando LCD, isolado e tropicalizado, para proteção da temperatura e humidade.

Gravação de 40 programas de cozedura com identificação de cada receita.

Possibilidade de programar até 4 fases distintas para cada cozedura.

Fim de curso de deteção de abertura de porta localizado em zona de fácil acesso e protegido do calor para maior durabilidade.

Iluminação interna de alta visibilidade com opção de temporização para economia de corrente.

Frente e câmara de cozedura em aço inox.

Isolamento com dupla camada de lã de rocha e caixa-de-ar entre painéis, reduzindo ao mínimo as perdas de calor e contribuindo para uma maior eficiência energética.

Porta isolada com 4 camadas de lã de rocha de alta densidade e com vidro temperado duplo que permite uma visibilidade perfeita do produto na cozedura.

Juntas de vedação da porta em aço inox, que garantem uma elevada estanquicidade e maior longevidade.

Quadro elétrico amovível segundo necessidade de encastramento do forno.

Diagnóstico de avarias.

Avisos de manutenção preventiva.

Primeiro aquecimento automático.



MEDIDAS DAS ASSADEIRAS	DIMENSÕES EXTERIORES				POTÊNCIA A INSTALAR		TENSÃO
	L (m)	P (m)	R (m)	H (m)	Kw	A	
0,46 x 0,80	1,04	1,37	1,80	2,20	41	59	400V
0,40 x 0,80							
0,45 x 0,75							
0,40 x 0,60							
0,60 x 0,80	1,18	1,37	1,80	2,20	51,5	74,4	400V

P - Profundidade sem cobertura
R - Profundidade com cobertura

	Nº ASSADEIRAS	ESPAÇO ENTRE ASSADEIRAS	MEDIDAS DAS ASSADEIRAS	ÁREA ÚTIL DE COZEDURA
		(cm)	(cm)	(m ²)
	18	8,8	0,40 x 0,60	4,32
	18	8,8	0,45 x 0,75	6,07
	18	8,8	0,40 x 0,80	5,76
	18	8,8	0,46 x 0,80	6,62
	18	8,8	0,60 x 0,80	8,64



Ramalhos

DCBR.007.160

Pure
baking
pleasure

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