

Ramalhos



*Gamme*  
**Rotoram**

GAMME ROTORAM

# *Il nous fait tourner la tête*

La gamme Rotoram comprend 8 fours rotatifs. La robustesse de son système de chargement rend cette gamme adaptée aux grandes productions, car elle permet d'enfourner une grande quantité de produits en une fois.



Rotoram Dual

## La sécurité qui se ressent

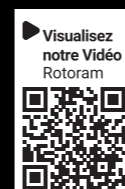
Pour que la température élevée ne soit pas un problème lors de la manipulation de votre four, nous utilisons toujours du double vitrage avec une lame d'air importante, entre les deux vitres. Cette distance provoque une rupture de pont thermique et, par conséquent, un refroidissement de la vitre extérieure.

## Les circonstances exigent des adaptations

Toute la gamme a été développée pour fonctionner à l'électricité, au biocarburant, au gaz ou au diesel, tout en maintenant les mêmes performances.

## À toute vapeur

Le système de vapeur d'haute performance, construit avec des conduits en acier de grande épaisseur, garantit une plus grande surface de chauffe et une distribution plus uniforme de la vapeur.



# Performance parfaite à 360 degrés

Vous pouvez choisir le système de chargement à crochet ou de plate-forme universelle. Quel que soit votre choix, le résultat sera toujours le même: des pâtes plus savoureuses et plus croustillantes.

## Plus d'efficacité. Moins d'entretien

Nous souhaitons évoluer avec vous et pour vous. Toutes les portes de nos fours sont scellées avec des joints en acier inoxydable. Ainsi, nous pouvons éviter les maintenances répétitives pour remplacer les caoutchoucs d'isolation courants.

## Des détails qui font la différence

- Nous avons simplifié le processus de nettoyage en développant un mécanisme qui permet à la vitre extérieure de s'ouvrir vers l'extérieur. Ainsi, vous pourrez nettoyer les deux vitres des deux côtés très facilement
- La gamme Rotoram a été conçue pour résister à de lourdes charges. Sa forme robuste permet d'enfourner jusqu'à 80 plateaux simultanément



Rotoram Small avec système de crochet

## Glissières

Système de rotation du chariot

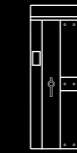


Mini

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot
40x60 cm	1	10
45x75 cm	1	10
50x70 cm	1	10

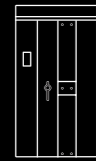
## Crochet

Système de rotation du chariot



Small

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot
40x60 cm	1	16
40x80 cm	1	16
45x75 cm	1	16
50x70 cm	1	16
58x69 cm	1	16
65x65 cm	1	16

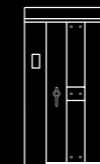


Single

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot
45x75 cm	1	18
58x69 cm	1	18
60x80 cm	1	18

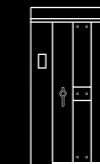
## Plate-forme

Système de rotation du chariot



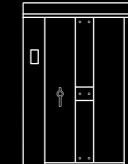
S-maxi

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot
45x75 cm	1	19
58x69 cm	1	19
60x90 cm	1	19
60x80 cm	1	19



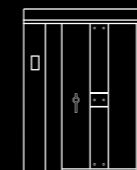
S-plus

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot
80x80 cm	1	19
60x100 cm	1	19
75x90 cm	1	19



S-mega

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot	n <sup>bre</sup> plaques par four
80x100 cm	1	20	20
70x50 cm	2	20	40
75x45 cm	2	20	40



Dual

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot	n <sup>bre</sup> plaques par four
60x80 cm	2	20	40
58x69 cm	2	20	40



D-maxi

Dimension des plaques	n <sup>bre</sup> chariots	n <sup>bre</sup> plaques par chariot	n <sup>bre</sup> plaques par four
90x60 cm	2	20	40
90x70 cm	2	20	40
100x70 cm	2	20	40

PANNEAU LCD

# Toute la fonctionnalité à votre disposition

Un panneau de commande accessible pour vous  
aider à produire avec la meilleure qualité.

PANNEAU TACTILE

## La technologie au bout des doigts

Les écrans tactiles sont intuitifs  
et très faciles à utiliser.  
Pas de manuels, pas de complications.

Découvrez un four autonome qui interagit avec  
l'utilisateur de façon simple et dynamique.

- Consultez, insérez et organisez les recettes par type
- Enregistrez jusqu'à 4 phases de cuisson dans chaque programme
- Différentes phases de cuisson avec personnalisation de la durée, de la température, de la vapeur et de l'ouverture automatique de sortie des vapeurs
- Programmation des différents démarrages et arrêts du four au cours de la même journée en fonction du flux de travail, pour plus d'économies d'énergie

Découvrez un langage graphique  
universel compréhensible par tous.

- Enregistrez jusqu'à 40 programmes
- Mémorisez 3 phases de cuisson par recette
- Programmez un départ par jour
- Recevez des avertissements de maintenance



Ramalhos

Visualisez  
notre Vidéo  
institutionnel

