



ROTORAM
S-MAXI



ROTORAM
DUAL

UK FEATURES

- Oven and baking chamber facades in stainless steel
- Double layer of insulation with stone wool and ventilation space between panels, minimizing heat loss and contributing to increased energy savings
- Door insulated with 4 layers of stone wool of high density and with double tempered glass that allows for the clear visibility of the product being baked
- Door gaskets in stainless steel, ensuring effective sealing and greater longevity
- Exchanger entirely in stainless steel, which maximises the heat produced by combustion, allowing for more even baking and energy saving
- Balanced relationship between fan speed and air flow to minimize dehydration of the baked product
- High performance steam system, built with very thick steel channels and placed in cascade to create a greater heating surface and a more uniform distribution of steam
- Door opening end is easily accessible and protected from heat in order to ensure greater durability
- Expansion valve to prevent excess pressure inside the baking chamber
- Rotation system with gearmotor and torque value preset to protect gears
- System of high performance resistances, specially designed for greater heat dissipation (electric version)
- Possibility of installing pellet burners upon request
- System for loading rack with hook (Small and Single)
- System for loading rack on universal rotating platform adaptable to any type of rack of the same size (S-Maxi and Dual)
- Stainless steel ramp with slight incline for access to platform.

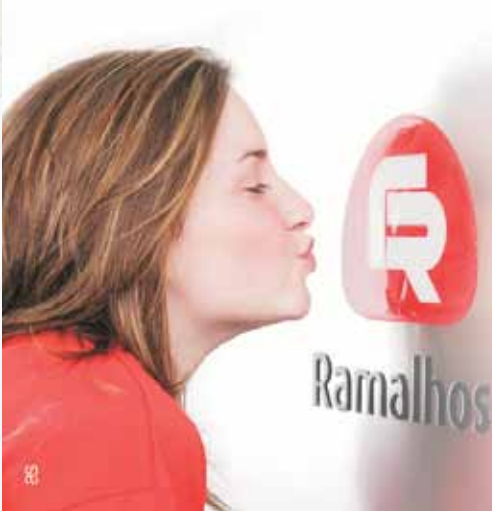
FR CARACTÉRISTIQUES

- Façade du four et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Isolément avec double couche de laine de roche et carénage de circulation d'air entre panneaux, réduisant au minimum les pertes de chaleur et contribuant à une plus grande économie énergétique
- Porte isolée avec 4 couches de laine de roche de haute densité et verre trempé double qui permet une visibilité parfaite du produit en cours de cuisson
- Joints d'étanchéité de la porte en acier inox, qui assurent une haute étanchéité et une plus grande durée de vie
- Échangeur totalement construit en acier inoxydable, qui tire profit au maximum de la chaleur produite lors de la combustion, permettant ainsi une cuisson plus uniforme et plus d'économie d'énergie
- Relation équilibrée entre vitesse de ventilation et volume d'air pour réduire au minimum la déshydratation du produit cuit
- Système de vapeur à haut rendement, construit avec des conduits en acier de grande épaisseur et placé en cascade pour une plus grande surface de chauffage et uniformité de distribution de vapeur
- Butée d'arrêt de détection d'ouverture de porte située en zone d'accès facile et protégée de la chaleur pour une plus grande durabilité
- Soupape d'expansion pour éviter toute surpression à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Système de rotation avec motoréducteur et valeur de couple prédéfini pour protection des engrenages
- Système de résistances à haut rendement, spécialement conçu pour une plus grande dissipation de la chaleur (version électrique)
- Possibilité d'installation de brûleur à pellets à la demande
- Système de charge du chariot avec crochet (Small et Single)
- Système de charge du chariot sur plate-forme rotative universelle adaptable à tout type de chariot aux dimensions compatibles (S-Maxi et Dual)
- Rampe en acier inoxydable à inclinaison douce pour accéder à la plate-forme.



Assistência Técnica 24 horas
 Asistencia 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



DC2.010.110



PROGRAMA OPERACIONAL FACTORES DE COMPETITIVIDADE



QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL
 PORTUGAL.2007.2013



Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

CARROS | CARROS | RACKS | CHARIOTS

	QT. DE CARROS Nº DE CARROS Nº OF RACKS Nº DE CHARIOTS	QT. DE TABULEIROS / CARRO Nº DE BANDEJAS / CARRO Nº OF TRAYS / RACK Nº DE PLATEAUX / CHARIOT	QT. DE TABULEIROS / TOTAL Nº DE BANDEJAS / TOTAL Nº OF TRAYS / TOTAL Nº DE PLATEAUX / TOTAL	ESPAÇO ENTRE TABULEIROS ESPACIO ENTRE BANDEJAS SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX	MEDIDA DOS TABULEIROS DM. DE LAS BANDEJAS TRAY DIMENSIONS DIMENSIONS DE PLATEAU	ÁREA ÚTIL COZEDURA SUPERFICIE DE COCCIÓN BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON
				cm	cm	m ²
ROTORAM <i>SMALL</i>	1	16	16	8,8	60 x 40	3,84
	1	16	16	8,8	80 x 40	5,12
	1	16	16	8,8	75 x 45	5,40
	1	16	16	8,8	70 x 50	5,60
	1	16	16	8,8	65 x 65	6,76
ROTORAM <i>SINGLE</i>	1	36	36	8,8	60 x 40	8,64
	1	18	18	8,8	75 x 45	6,07
	1	18	18	8,8	80 x 60	8,64
ROTORAM <i>S-MAXI</i>	1	38	38	8,8	60 x 40	9,12
	1	19	19	8,8	75 x 45	6,41
	1	19	19	8,8	80 x 60	9,12
	1	19	19	8,8	90 x 60	10,26
ROTORAM <i>DUAL</i>	2	40	80	8,8	60 x 40	19,20
	2	20	40	8,8	75 x 45	13,50
	2	20	40	8,8	80 x 60	19,20