

PRÁTICA



Catálogo 2025
de produtos

BRASIL



Prática
TECHNOLOGIA • TÉCNICAS

BEM-VINDO À PRÁTICA

A Prática, fundada em 1991, oferece o que há de mais moderno em fornos profissionais, ultracongeladores e máquinas de panificação. Com mais de 700 colaboradores, sendo 60 deles em P&D, a Prática é líder no segmento de equipamentos para o preparo de alimentos no Brasil e atua em mais de 50 países.

Ajudar seus clientes a preparar comida de qualidade sem desperdícios é o propósito da Prática. Entendemos a importância do nosso papel na cadeia que se inicia nos campos e lavouras até a oferta de alimentos preparados para as pessoas.

Mais do que equipamentos, a Prática oferece soluções integradas e uma rede de suporte pré e pós-venda que permite a seus clientes realmente aprimorar suas operações. Por meio dos seus chefs e nutricionistas, a Prática apoia a implementação de processos de melhoria na qualidade e combate ao desperdício.



Prática

NOSSOS VALORES



COMPETITIVIDADE



DEDICAÇÃO
AO CLIENTE



RESPEITO



AGILIDADE



COMPROMETIMENTO



PROATIVIDADE



VONTADE DE
MELHORAR



INOVAÇÃO



ESPÍRITO DE
COLABORAÇÃO



HONESTIDADE E
INTEGRIDADE



AUSTERIDADE



GRATIDÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS

NOSSO PROPÓSITO



BEM-ESTAR



PRODUTIVIDADE



PRESERVAÇÃO

MATRIZ
Minas Gerais - Brasil



CONECTE-SE COM A SUA PRODUÇÃO DE FORMA SIMPLES

IOK é a solução de conectividade para você administrar, remotamente por Wi-Fi, receitas e dados do Forno Prática da sua operação.



**ADMINISTRE GRUPOS
E RECEITAS PELO
COMPUTADOR**

Crie, edite, remova e distribua grupos e receitas do computador para todos os fornos compatíveis.



**PERSONALIZE A
IMAGEM DE EXIBIÇÃO
DAS RECEITAS**

Ilustre as receitas com imagens reais dos seus produtos.



**RECEBA ATUALIZAÇÕES
DE SOFTWARE**

Conte sempre com melhorias do sistema de forma gratuita, desde pequenos ajustes até grandes atualizações (como uma nova interface ou função, por exemplo).



Canal Chef e Treinamentos



NOSSA EQUIPE DE CHEFS À SUA DISPOSIÇÃO

Tenha um bate-papo com dicas e sugestões para você explorar ao máximo os equipamentos Prática.

O Canal Chef oferece apoio operacional e esclarece as dúvidas do dia a dia sobre utilização, higienização, tempos de preparos, temperaturas de cocção, novas receitas e muito mais.

canalchef@praticabr.com

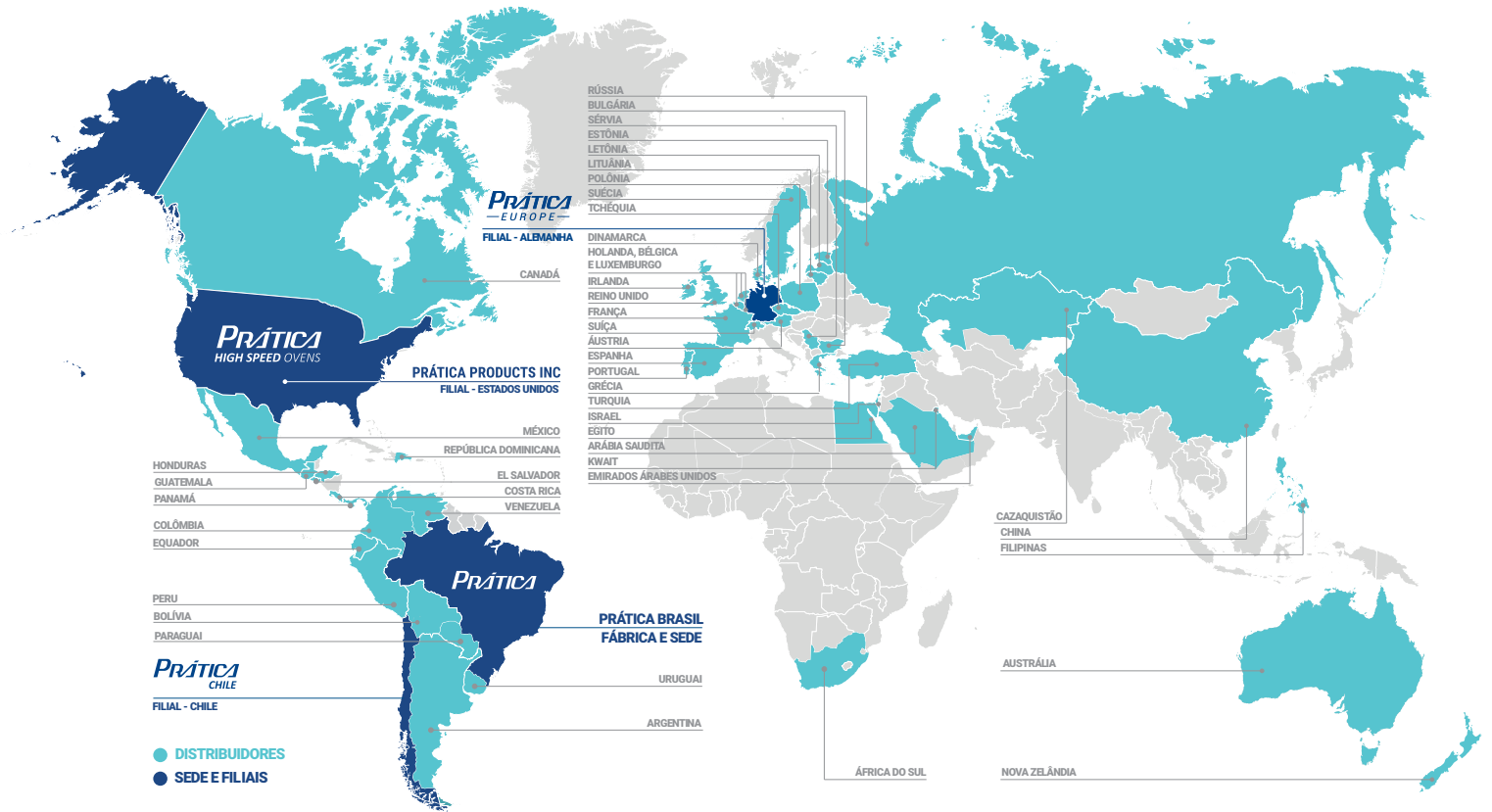
 **(35) 3449-1213**

Opção 5

PRÁTICA

Prática

PRESENTE EM MAIS DE 50 PAÍSES



Utilize o zoom para uma melhor visualização

CERTIFICAÇÕES NACIONAIS
E INTERNACIONAIS



Intertek



Certified to NSF/ANSI 4





+ de 660
técnicos autorizados

12 unidades de apoio regional **Prática**

20 distribuidores de peças e acessórios

Suporte em todo o território nacional, com a presença de centros de distribuição de peças e técnicos especializados prontos para resolver qualquer chamada para instalações, manutenções e orientações sobre os equipamentos.



CLIQUE AQUI e confira nossos principais canais de suporte



11 FORNOS COMBINADOS

- 12. ENTENDENDO A TECNOLOGIA STEAM POWER
- 13. HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA
- 14. LINHA C-MAX
- 20. LINHA TSI
- 26. BRAVE
- 28. LINHA C-MAX GOURMET
- 30. EASY GOURMET
- 32. COIFA GOURMET
- 34. ACESSÓRIOS PARA FORNOS COMBINADOS



39 SPEED OVENS

- 40. FIT SM
- 42. FIT EXPRESS
- 44. FIT XL
- 46. FIT ST
- 48. PANINI PRESS
- 50. LINHA FORZA
- 52. ACESSÓRIOS PARA SPEED OVENS



55 EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

- 56. AMASSADEIRAS
- 58. CILINDRO
- 60. DIVISORAS
- 62. MODELADORA
- 64. GRUPO AUTOMÁTICO GAP
- 66. ESTEIRA DE DISTRIBUIÇÃO
- 68. FATIADORAS



- 70. LAMINADORA
- 72. BATEDEIRAS PLANETÁRIAS
- 74. FERMENTADORA MINICONV
- 76. FERMENTADORA VITRINE
- 78. CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CFCK COMPACT
- 80. CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CFCK 20
- 82. CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CFCK VISION
- 84. ACESSÓRIOS PARA EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



87 FORNOS DE PANIFICAÇÃO

- 88. FORNOS PARA PONTO DE VENDA - MINICONV
- 90. MINICONVX HP
- 93. FORNOS LINHA VITRINE
- 98. FORNOS PARA PONTO DE VENDA - FORNOS DE CONVECÇÃO
- 100. FORNOS LASTRO FIT 4.6 E 6.8
- 102. COIFA CONDENSADORA PARA FORNOS DE PANIFICAÇÃO
- 104. FORNOS TURBO PROGRAMÁVEIS
- 106. FORNO ROTATIVO RG6080
- 108. LASTRO TORO
- 110. ACESSÓRIOS PARA FORNOS DE PANIFICAÇÃO



113 ULTRACONGELADORES

- 114. KLIMAPRO
- 116. UK MAX
- 118. UK28 PAN
- 120. ULTRACONGELADOR DE CANECAS UCK 170
- 122. TÚNEL DE CONGELAMENTO UK40
- 124. TÚNEL DE CONGELAMENTO UK 2C
- 126. TÚNEL DE CONGELAMENTO UK 4C
- 128. TÚNEL DE CONGELAMENTO UK 6C
- 130. ACESSÓRIOS PARA ULTRACONGELADORES



133 LAVADORAS DE LOUÇAS



136 LINHA TECHNICARE PRÁTICA





FORNOS COMBINADOS

Ideais para a gastronomia, os fornos combinados trazem mais produtividade, qualidade e versatilidade para os mais variados estabelecimentos. Com as funções de ar quente, vapor e vapor combinado, esses equipamentos permitem assar, cozinhar, fritar, grelhar, cozinhar no vapor e muito mais, tudo com qualidade impecável de sabor, textura, aroma e aparência.

Os fornos combinados Prática são confeccionados em aço inoxidável, com isolamento de alta performance e uso eficiente de energia.

Contam com sensores, sonda multiponto, que permite o controle de temperatura e inversão de giro da turbina, que melhora a distribuição de calor. Possuem câmara de cocção com cantos arredondados, dreno, sistema de calha coletora de gordura e drenagem contínua na porta, que facilitam a limpeza.

Disponíveis nas versões elétricas ou a gás.

PRÁTICA

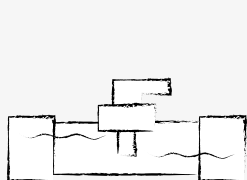


RETORNAR AO MENU

ENTENDENDO A TECNOLOGIA **STEAM POWER** DISPONÍVEL NOS FORNOS C-MAX, TSi e BRAVE

Exclusiva da Prática para melhores resultados e mais economia.

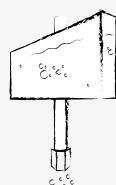
Neste processo, o calor da câmara é reaproveitado para gerar com precisão vapor, sem necessidade de caldeira. O resultado é uma combinação ideal de calor e umidade, que concede preparos perfeitos de cocção, mais ágeis e produtos mais suculentos.



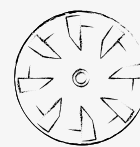
Primeiro, a água entra no sistema, por meio de um sensor de fluxo.



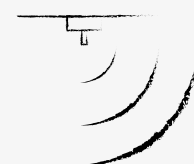
É então preaquecida usando o próprio calor do forno.



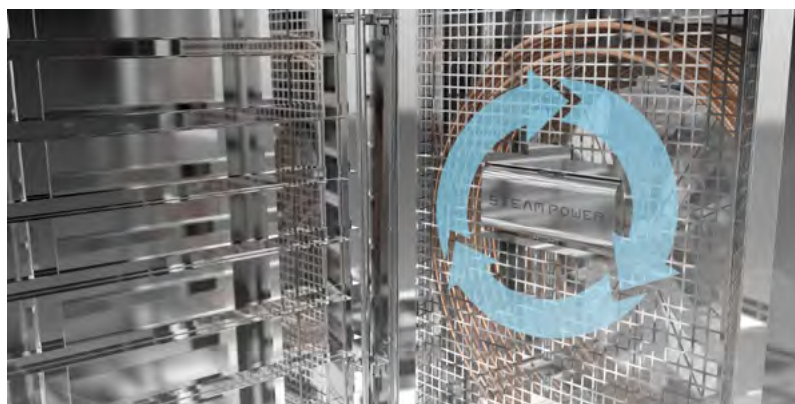
Na sequência, é liberada gentilmente na turbina.



A ação mecânica mais o calor das resistências gera um vapor puro, uniforme e constante.



O nível de vapor da câmara é monitorado continuamente, mantendo com precisão a condição desejada.



higienização **AUTOMÁTICA**

Seu equipamento limpo com mais praticidade, economia e automação.

Preocupe-se apenas em produzir e deixe a higienização com o **C-MAX, TSi e Brave**. Para isso, basta:

- Optar pela higienização inteligente ou escolher entre os níveis de limpeza: leve, média ou pesada;
- Adicionar as pastilhas Degreaser solicitadas (para limpar e desengordurar);
- Aguardar o processo de higienização;
- Selecionar a descalcificação;
- Adicionar as pastilhas Descaler solicitadas (para descalcificar);
- Aguardar o processo de descalcificação.

Agora os fornos **C-MAX, TSi e Brave** estão prontos para produzirem com a máxima eficiência novamente.





C-MAX

Produtividade, versatilidade e facilidade na operação.

A linha C-MAX é a solução para quem busca por produtividade e versatilidade, atendendo desde pequenos bistrôs e restaurantes até grandes indústrias de alimentos.



RETORNAR AO MENU

- Desempenhos de alto padrão.
- Fácil operação.
- Baixo consumo energético.
- Padronização de resultados.
- Higienização automática.



PRODUTIVIDADE

- **C-MAX 6 / CG-MAX 6:** 210 refeições
- **C-MAX 10:** 350 refeições
- **CG-MAX 11:** 385 refeições
- **C-MAX 20 / CG-MAX 20:** 700 refeições
- **C-MAX 20V / CG-MAX 20V:** 700 refeições
- **C-MAX 40 / CG-MAX 40:** 1400 refeições



MODELOS ELÉTRICOS



C-MAX 06

C-MAX 10

C-MAX 20

C-MAX 20V

C-MAX 40



MODELOS A GÁS



CG-MAX 06

CG-MAX 11

CG-MAX 20

CG-MAX 20V

CG-MAX 40



RETORNAR AO MENU

C-MAX

KIT DE SOBREPÓSICÃO PARA FORNOS COMBINADOS

MÚLTIPLAS OPÇÕES DE COCÇÃO EM MENOS ESPAÇO



- **Dois fornos elétricos em um só espaço:** combinação fácil para produzir com diferentes sistemas de cocção e simultaneamente, como cozinhar no vapor e grelhar;

- **Flexibilidade de escolha:** atenda a todos os volumes de demandas com rapidez e qualidade;

- **Economia e conforto:** melhore o aproveitamento das áreas da cozinha com equipamentos verticalizados.



C-MAX 6 + C-MAX 6

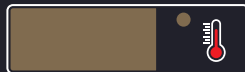
C-MAX 6 + C-MAX 10

Possibilidade de sobreposição com modelo TSi

*O kit é somente utilizado em fornos combinados elétricos.

FUNÇÕES

• **Visor de temperatura**



• **Luz indicadora de temperatura**

• **Ajuste de temperatura**



• **Visor de tempo e sonda**



• **Luz indicadora de tempo e sonda**

• **Ajuste de tempo e sonda + acionamento da função preaquecimento**



• **Vapor combinado:** temperatura de 30°C a 260°C, vapor de 10% a 100%, controle por tempo ou sonda de núcleo.

• **Níveis de vapor combinado**



• **Ar quente:** calor seco de 30°C a 300°C.



• **Regeneração:** modo manual, com temperatura de 50°C a 120°C. Permite a programação por sonda ou por tempo e o ajuste de umidade de 10% a 100%

• **Cozinhar no vapor:** temperatura de 98°C e vapor a 100%.



• **Dumper:** para a extração de umidade da câmara.

• **Vapor manual:** aplica um jato de vapor na câmara, utilizado para preparação de pães.



• **Esfriar forno:** esfria o forno até 40°C.

• **Minhas receitas:** programação de até 500 receitas, com até 4 passos independentes. Permite os ajustes de programação (por tempo ou sonda), temperatura, vapor, abertura de dumper e temperatura de preaquecimento.



• **Play / Pause**



• **Função higienização automática**



PRÁTICA



• **Entrada USB:** importe e exporte receitas dos fornos com facilidade.



• **Sonda de núcleo:** sonda espeto com 4 pontos para monitoramento da temperatura interna do alimento.



• **25 meses de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições)

*A temperatura de 300°C é atingida apenas nos modelos elétricos, nos modelos a gás a temperatura máxima é de 260°C.

RETORNAR AO MENU

C-MAX ELÉTRICO

Modelo	C-MAX 6	C-MAX 10	C-MAX 20	C-MAX 20V	C-MAX 40
Tensão (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	Mono Tri Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência (kW)	9.5	14.6	21.3	29.7	45.8
Disjuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	100 70	150 100
Cabo (mm ²)	3x10 4x4 5x2.5	4x10 5x4	4x16 5x10	4x25 5x16	4x50 5x25
Tomada	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	777x1056x761mm 123 kg	1057x1056x761mm 173 kg	1185x1056x1302mm 210 kg	1960x1030x1090mm 282 kg	1960x1030x1384mm 337 kg
Dimensões da embalagem (Alt.xLarg.xProf)	800x1180x1160mm 175 kg	1400x1180x1160mm 225 kg	1400x1140x1390mm 266 kg	2200x1100x1140mm 408 kg	2200x1100x1400mm 410 kg
Capacidade	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs

C-MAX A GÁS

Modelo	CG-MAX 6	CG-MAX 11	CG-MAX 20	CG-MAX 20V	CG-MAX 40
Tensão (V)	220	220	220	220	220 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri Tri
Frequência (Hz)	60	60	60	60	60
Potência (kW)	0.675	0.675	0.725	1.1	16.1
Disjuntor (A)	10	10	10	10	50 32
Cabo (mm ²)	3x2.50	3x2.50	3x2.50	3x2.5	4x10 5x4
Tomada	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)
Tipo de gás	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	840x1078x1064mm 172 kg	1170x1057x1068mm 218 kg	1200x1057x1409mm 235 kg	2087x1065x1186mm 245 kg	2087x1065x1510mm 337 kg
Dimensões da embalagem (Alt.xLarg.xProf)	1200x1180x1160mm 220 kg	1400x1180x1160mm 275 kg	1400x1140x1500mm 294 kg	2200x1100x1140mm 437 kg	2200x1100x1600mm 480 kg
Capacidade	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs



TSi

Onde tecnologia e gastronomia se conectam.

Muito além de um forno combinado, ele traz mais interação e automação para a sua cozinha, entregando resultados exatamente como você desejar, realizando cocções múltiplas, permitindo 24 horas de produtividade e se higienizando de forma completamente inteligente e automática.

Além disso, ainda é possível gerenciar receitas e atualizar o sistema via Wi-Fi, pela plataforma IOK.



PRODUTIVIDADE

- **TSi 6 / TSiG 6:** 210 refeições
- **TSi 10:** 350 refeições
- **TSiG 11:** 385 refeições

- **TSi 20 / TSiG 20:** 700 refeições
- **TSi 20V / TSiG 20V:** 700 refeições
- **TSi 40 / TSiG 40:** 1400 refeições



RETORNAR AO MENU

MAIS PERFORMANCE E ECONOMIA NOS PREPAROS

com a exclusiva tecnologia
de controle de umidade
da Prática.

AMBIENT CONTROL

Tecnologia precisa que
gerencia a injeção do vapor,
com o Steam Power, ou a
extração de umidade, com
o Dry Power.

PROPORCIONA RESULTADOS
PERFEITOS, **CROCANTES** OU
SUCULENTOS NO PONTO CERTO.



MODELOS ELÉTRICOS



TSi 6

TSi 10

TSi 20

TSi 20V

TSi 40

MODELOS A GÁS



TSiG 6

TSiG 11

TSiG 20

TSiG 20V

TSiG 40

KIT DE SOBREPÓSICÃO PARA FORNOS COMBINADOS

MÚLTIPLAS OPÇÕES DE COCÇÃO EM MENOS ESPAÇO



- **Dois fornos elétricos em um só espaço:** combinação fácil para produzir com diferentes sistemas de cocção e simultaneamente, como cozinhar no vapor e grelhar;
- **Flexibilidade de escolha:** atenda a todos os volumes de demandas com rapidez e qualidade;
- **Economia e conforto:** melhore o aproveitamento das áreas da cozinha com equipamentos verticalizados.



Possibilidade de sobreposição com modelo C-MAX

*O kit é somente utilizado em fornos combinados elétricos.

FUNÇÕES



Cocção inteligente: ajusta os parâmetros do processo de forma automática, de acordo com o resultado desejado.



• **Conectividade IOK - Internet of Kitchen:** plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi.



• **Ar quente:** calor seco de 30°C a 300°C.*



• **Vapor combinado:** temperatura de 30°C a 260°C, vapor de 10% a 100%, controle de tempo ou sonda de núcleo.



• **Vapor:** temperatura de 80°C a 130°C com controle de tempo ou por sonda de núcleo.



• **Regeneração:** modo manual, com temperatura de 50°C a 120°C. Permite a programação por sonda ou por tempo e o ajuste de umidade de 10% a 100%.



• **Delta T:** controle por sonda, ajuste de vapor de 0% a 100%, controle do Delta T da câmara (nessa função, o equipamento mantém a diferença constante de temperatura entre a câmara de cocção e o núcleo do alimento).



• **Cocção múltipla:** programação de diversas preparações com monitoramento de tempo independente.



• **Cocção noturna:** programação para finalização automática e conservação de processos de cocção. Pensado para cocção de alimentos durante a noite.



• **Ambient Control:** gerencia duas tecnologias exclusivas Prática (Steam Power e Dry Power) para proporcionar resultados perfeitos; crocantes ou suculentos no ponto certo.



• **Steam Power:** proporciona economia e precisão nas cocções, com vapor em alta performance



• **Dry Power:** proporciona o equilíbrio entre menos umidade e mais crocância, para alimentos deliciosos.



• **Grupo de receitas:** programação de até 1000 receitas, com até 12 passos independentes. Permite os ajustes de programação (por tempo ou sonda), temperatura, vapor, velocidade de turbina, abertura de dumper e temperatura de preaquecimento.



• **Favoritos:** ative suas receitas mais utilizadas em dois toques.



• **Esfriar forno:** esfria o forno até 40°C.



• **Higienização inteligente:** identifica a sujidade do forno, indica a quantidade de pastilhas necessárias e realiza o processo de forma totalmente automática.



• Sonda espeto com 6 pontos para monitoramento da temperatura interna do alimento.



• 25 meses de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

TSi ELÉTRICO

Modelo	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Tensão (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	Mono Tri Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Frequência (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potência (kW)	8.2	14.6	21.3	29.7	45.8
Disjuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	100 70	150 100
Cabo (mm²)	3x10 4x4 5x2.5	4x10 5x4	4x16 5x10	4x25 5x16	4x50 5x25
Tomada	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	200A(3P+T) 125A(4P+T)
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	776x1056x768mm 123kg	1056x1056x768mm 173kg	1185x1056x1241mm 210kg	1960x1064x1027mm 282kg	1960x1064x1321mm 337kg
Dimensões da embalagem (Alt.xLarg.xProf)	1000x1190x850mm 149kg	1270x1190x850mm 183kg	1440x1140x1400mm 284kg	2170x1140x1110mm 355kg	2160x1140x1420mm 410kg
Capacidade	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs

TSi A GÁS

Modelo	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20	TSiG 20V	TSiG 40
Tensão (V)	220	220	220	220	220 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri
Frequência (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potência (kW)	0.675	0.675	0.725	1.1	16.1
Disjuntor (A)	10	10	10	10	50 32
Cabo (mm²)	3x2,5	3x2,5	3x2,5	3x2,5	4x10 5x4
Tomada	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)
Tipo de gás	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	841x1077x1064mm 172kg	1201x1057x1069mm 218kg	1201x1057x1347mm 235kg	2087x1064x1126mm 245kg	2087x1064x1450mm 337kg
Dimensões da embalagem (Alt.xLarg.xProf)	1060x1140x1180mm 220kg	1400x1150x1180mm 275kg	1420x1140x1530mm 294kg	2260x1150x1180mm 437kg	2260x1140x1540mm 480kg
Capacidade	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs

*A temperatura de 300°C é atingida apenas nos modelos elétricos, nos modelos a gás a temperatura máxima é de 260°C.



BRAVE

COMPACTO, VERSÁTIL,
CONECTADO E COMPLETO

6 GNs 2/3 x 40mm ou 4 GNs 2/3 x 65mm

O mais novo forno combinado traz toda inteligência e conectividade já conhecida, chegando ainda mais completo e mais compacto.



RETORNAR AO MENU

CARACTERÍSTICAS

- TSi BRAVE: é a Central de Cocção Inteligente Prática que permite ao cliente escolher o resultado final que deseja para o alimento;
- Funções de forno combinado: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar;
- IOK: plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi;
- Limpeza Inteligente: oferece opções de limpeza de acordo com a sujidade do forno, recomendando a quantidade correta de pastilhas para cada etapa da higienização;
- Cocção Múltipla: interface intuitiva que cozinha diferentes tipos de alimentos simultaneamente utilizando receitas salvas;
- Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia que realiza o controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Temperatura ajustável de 30°C a 300°C;
- Conectividade via Wi-Fi ou cabo de rede RJ45;

- Controle ativo: otimização dos processos de cocção por meio da desumidificação ativa da câmara;
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reaproveita o calor do forno para melhorar a eficiência energética;
- Armazena até 1.000 receitas com até 12 passos cada uma;
- Função Favoritos: ativa sua receita em apenas dois toques;
- Sensor de núcleo com 6 pontos de medição para o controle de temperatura interna do alimento;
- Porta USB para verificação do relatório HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e configurações;
- Iluminação em LED na porta, facilitando a visualização dos preparos de alimentos;
- Vidro Triplo: maior conforto térmico ao ambiente;
- Esguicho retrátil: auxilia nas produções que necessita de água para o cozimento;
- Isolamento em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade;
- Construído em aço inoxidável AISI 444 e AISI 430.

MODULAÇÕES

1. BASES

Individual ou para sobreposição, ambas com suporte para GNs de 2/3 que facilitam a operação no dia a dia.

2. COIFA BRAVE

A Coifa Gourmet atenua os vapores, odores e fumaça indesejados resultantes dos processos de cocção. Com funcionamento automático e silencioso, é acionada através da identificação inteligente de temperatura.

3. KIT DE SOBREPOSIÇÃO

Tenha mais versatilidade com cocções simultâneas em menos espaço, utilizando equipamentos verticais.



• **25 meses de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
TSi Brave	220	Mono	50/60	4.75	32	3x4	32A (2P+T)	609x651x623 (mm) 69kg	858x710x780 (mm) 90kg	6 GN
Coifa Brave	220	Mono	60	0.35	10	3x1,5	20A (2P+T)	413x651x630 (mm) 44kg	600x1081x750 (mm) 63kg	--



C-MAX GOURMET

A experiência do chef aliada às melhores ferramentas para produzir refeições de alta qualidade em menos espaço.



**C-MAX 6
GOURMET
+ BASE**

**C-MAX 6
GOURMET
+ COIFA
+ BASE**

**C-MAX3
GOURMET
SOBREPOSTOS
+ BASE**

**C-MAX6
GOURMET
SOBREPOSTOS
+ BASE**

**C-MAX 3 E 6
GOURMET
SOBREPOSTOS
+ BASE**

**C-MAX 3
GOURMET
+ BASE**

**C-MAX 3
GOURMET
+ COIFA
+ BASE**

 **RETORNAR AO MENU**

- Geração de vapor com a exclusiva tecnologia Steam Power: tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;
- Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento;

- Controle de temperatura de 30°C a 260°C;
- Controle de vapor ajustável de 0% a 100%;
- Entrada USB: importe e exporte receitas dos fornos;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

FUNÇÕES



Vapor combinado



Cozinhar no vapor



Vapor manual



Cocção por sonda/tempo



Ar quente



Regenerar



Extrator de umidade



Esfriar



Grill (Exclusiva do modelo C-MAX 3 Gourmet)



Minhas receitas



Higienização semiautomática



PRODUTIVIDADE

- C-MAX GOURMET 3: 105 refeições

- C-MAX GOURMET 6: 210 refeições

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
C-MAX 3 GOURMET	220	Mono	60	6.6	32	3x4	32A (2P+T)	470x650x685mm 54kg	685x800x765mm 84kg	3 GNs
C-MAX 6 GOURMET	220 220 380	Mono Tri Tri	60	9.3	50 32 16	3x10 4x6 5x2.5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	732x650x685mm 76kg	850x800x765mm 116kg	6 GNs



EASY GOURMET

Descomplicar a cozinha profissional é fácil! Um único equipamento, compacto e fácil de usar para todas as produções.



 RETORNAR AO MENU

- Maior produtividade em 5 GNs;
- Forno compacto e versátil: adapta a qualquer espaço na área de trabalho;
- Exclusiva tecnologia Steam Power: mais economia com a geração de vapor de forma precisa;
- Limpeza semiautomática;
- 16 receitas já programadas de fábrica com todas as etapas;
- Armazenamento para até 500 receitas com até 4 passos cada;
- Displays independentes de tempo e temperatura.

FUNÇÕES



Vapor combinado



Cozinhar no vapor



Vapor manual



Cocção por tempo



Ar quente



Regenerar



Extrator de umidade



Esfriar



Minhas receitas



Higienização semiautomática

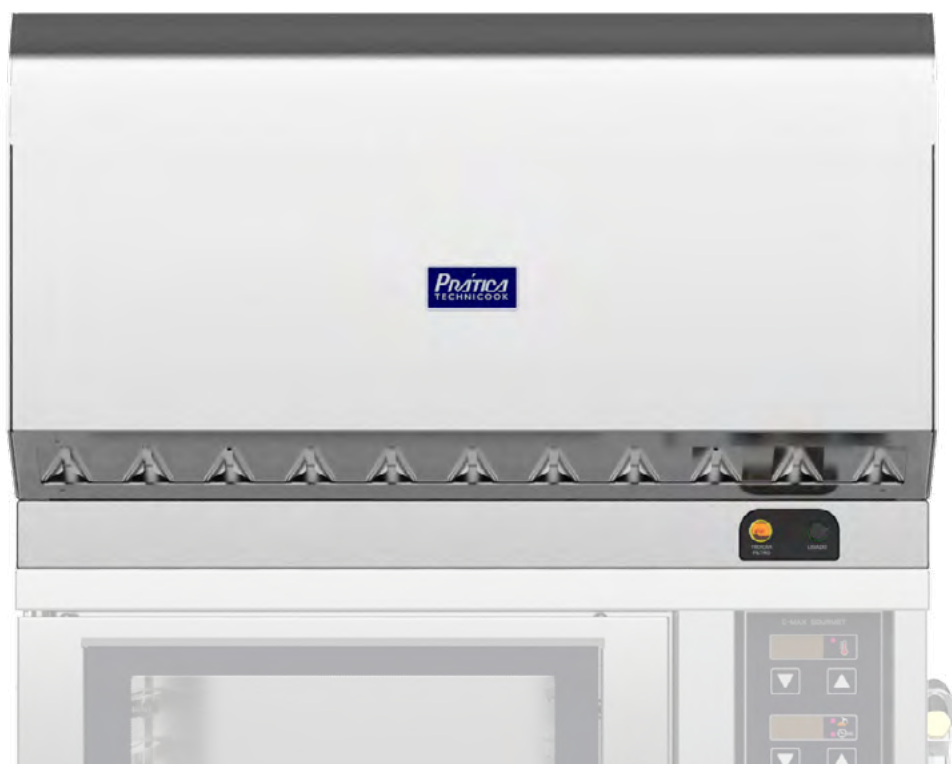


Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
220	Mono			50	3x10	63A (2P+T)	732x650x685mm	950x780x790mm	5 GNs
220	Tri	60	9.3	32	4x6	32A (2P+T)	74kg	99kg	
380	Tri			16	5x2.5	16A (3P+N+T)			



COIFA GOURMET

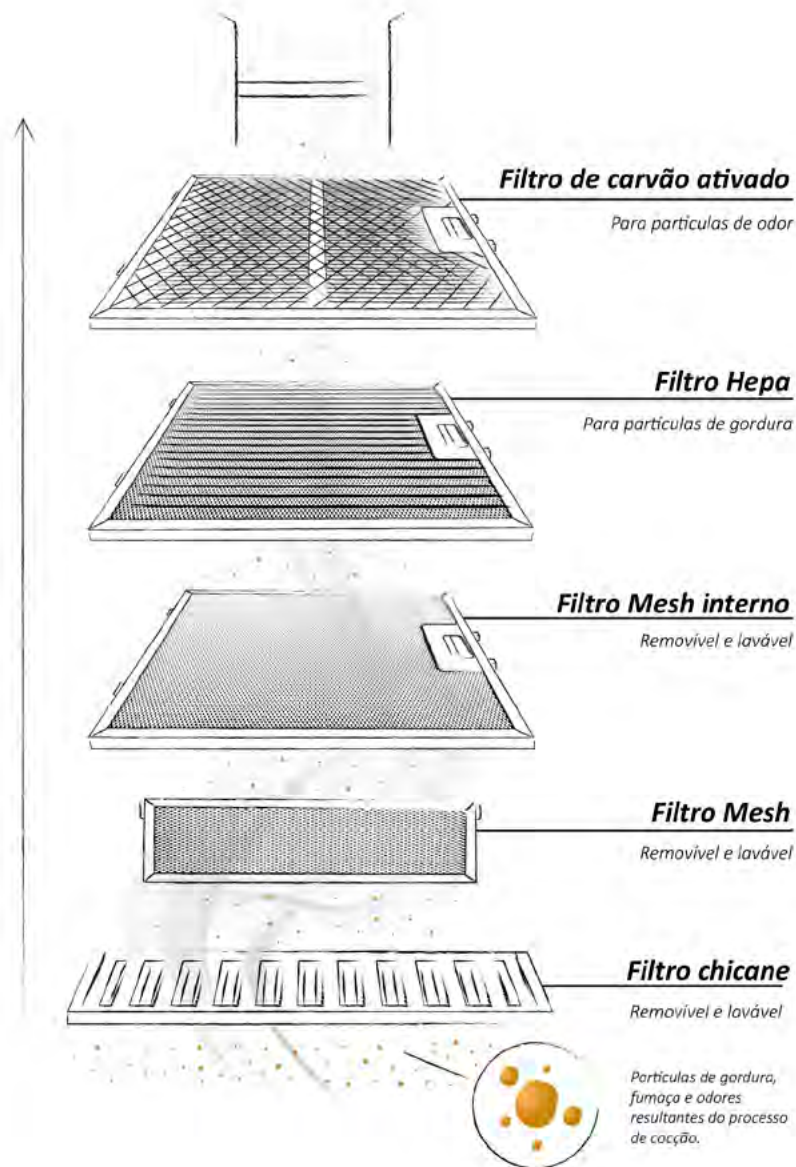
Indicado para atenuação de vapores, odores e fumaça resultantes de todos processos de cocção de fornos combinados.



RETORNAR AO MENU

- Termostato para acionamento e desligamento automático sem ação do operador;
- Funcionamento silencioso;
- Construção em aço inox 430 de elevada resistência a oxidação;
- Conexão elétrica simples com plugue padrão comum de 3 pinos – 220 V;
- Sistema de filtragem de 4 estágios: filtro inercial do tipo chicane (contenção de chama e condensação de vapor); filtro de tela metálica

- do tipo Mesh (retenção de gorduras); Filtro HEPA (Filtro de alta performance para captação de partículas e impurezas); filtro de carvão ativado (retenção de odores);
- Sistema de fácil manutenção e limpeza de filtros e câmara;
- Luzes indicadores de funcionamento e troca de filtro;
- O modelo Coifa Gourmet é indicado para 1 C-MAX Gourmet 3, 1 C-MAX Gourmet 6 ou 2 1 C-MAX Gourmet 3 sobrepostos;
- O modelo Coifa Brave é indicado para 1 TSi Brave ou 2 TSi Brave sobrepostos.



 **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
Coifa Gourmet	220	Mono	60	0.35	10	3x1,5	20A (2P+T)	413x650x789 (mm) 61kg	672x1081x789 (mm) 74kg
Coifa Brave	220	Mono	60	0.35	10	3x1,5	20A (2P+T)	413x651x630 (mm) 44kg	600x1081x750 (mm) 63kg

ACESSÓRIOS PARA FORNOS COMBINADOS



GN 1/1 LISA 30mm

Para carnes, massas, quibes, tortas, bolos, omeletes, é utilizada também como aparadora de líquidos provenientes de outras preparações.



GN 1/1 LISA 65mm

Para arroz, carnes, massas, quibes, tortas e bolos.



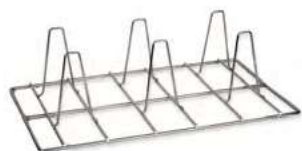
SMART GRILL

Chapa versátil de duas faces e com acabamento tipo *char broiler*. Face lisa ideal para preparo de pães rústicos, esfihas e pizzas.



SMART EGG COM 8 CAVIDADES

Para ovos fritos, omeletes, panquecas americanas, hambúrgueres, batatas rosti e tortilhas.



TORRES PARA FRANGOS

Ideal para assar 6 frangos inteiros ou outras aves de até 1,5kg.



GN 1/1 LISA ANTIADERENTE 30mm

Multiuso. Excelente para o preparo de filés à parmegiana e almondegas com molho e queijo derretido.



GN 1/1 LISA ANTIADERENTE 65mm

Para carnes, massas, quibes, tortas, bolos, omeletes, é utilizada também como aparadora de líquidos provenientes de outras preparações.



GRELHA

Multiuso. Ideal para cocção de peças inteiras de proteínas ou peças menores, como coxas e sobrecoxas de frango. Muito utilizada como apoio para formas de bolos e pudins





GN 1/1 PERFURADA 65mm

Para legumes e verduras.



TURBO GRILL

Chapa antiaderente (que deve permanecer aquecida no interior do equipamento) e 1 grelha inox com duas alças para carga e descarga rápida.

Exclusivamente para produção de grelhados. Alta produtividade e acabamento perfeito.



GN 1/1 45mm TELA EXPANDIDA

Para batatas fritas, polentas, mandiocas, torresmos e frango a passarinho.



GN 1/1 ONDULADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Ótimos resultados no preparo de pães franceses e baguetes.



GN 1/1 30MM PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Excelente para assar bifes à milanesa, *croissants* e *petit four*.



GN 1/1 30MM LISA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Excelente para assar pães, tortas, salgados e pães de queijo.



PASTILHAS DESENGORDURANTES DEGREASER

Agilidade e segurança na limpeza dos fornos da linha TSi e C-MAX com higienização automática.



PASTILHAS DESCALCIFICANTES DESCALER

Ideais para a descalcificação dos fornos da linha TSi e C-MAX com higienização automática. Mantém o aço inoxidável com alto brilho e evita manchas provocadas pela dureza da água.



ACESSÓRIOS 2/3 EXCLUSIVOS PARA O FORNO BRAVE



SMART GRILL 2/3

Grelhados, legumes, esfihas e pizzas.



GN 2/3 LISA 40mm

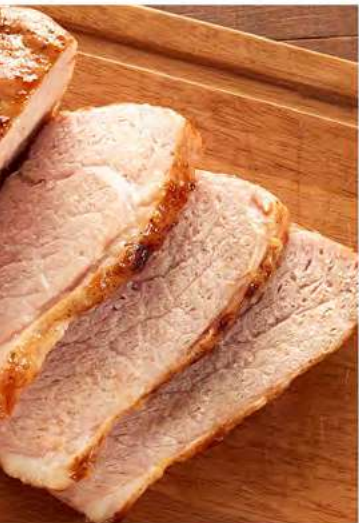
Legumes refogados, arroz, bolos e tortas.



GN 2/3 LISA 65MM

Arroz, tortas, massas, quibes e lasanhas.





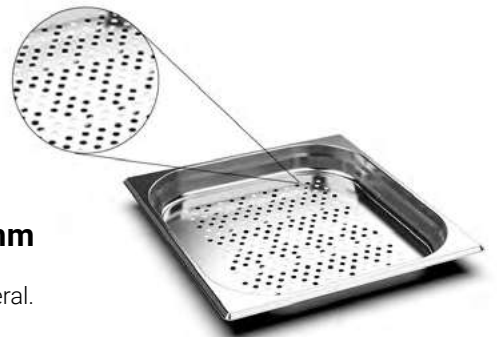
GN 2/3 PERFURADA 65mm

Legumes em geral.



GN 2/3 PERFURADA 40mm

Legumes em geral.



GN 2/3 LISA 25mm

Cortes pequenos de carnes para refogados.







SPEED OVENS

Os speed ovens da Prática são fornos ultrarrápidos de alta performance para a finalização de alimentos pré-preparados, resfriados ou congelados com excelentes resultados de sabor, aparência e crocância.

Com tecnologia de última geração, eles são equipados com o sistema Ventless e filtro catalítico removível, dispensam a necessidade de exaustão forçada e facilitam tanto a higienização quanto a manutenção do equipamento.

São construídos em aço inoxidável e possuem resistências elétricas blindadas de alta performance e baixo consumo energético.

Contam com USB para exportação e importação de receitas, além de atualizações via IOK.

PRÁTICA



RETORNAR AO MENU



FIT SM

S I N G L E M A G

QUALIDADE DE ENTREGA
ADAPTADA EXATAMENTE
PARA O SEU NEGÓCIO

Ideal para operações que utilizam
produtos resfriados



* O Fit SM não é recomendado para operações com produtos congelados.

RETORNAR AO MENU

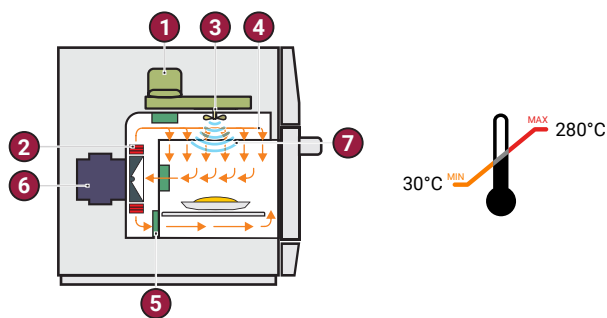
- Possui apenas 1 (um) magnetron de 1.100 watts de potência;
- Indicado para produtos resfriados.
- Armazena 1024 receitas com até 8 passos cada, divididas em 16 grupos;
- IOK: plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi;
- Conexão USB para atualizações e importar/exportar grupos, receitas e configurações;
- Pannel touch screen de fácil operação;
- Controle independente da velocidade de ar, temperatura e micro-ondas;
- Construído em aço inoxidável;
- Guia de higienização diária, vídeos explicativos que demonstram o passo a passo do processo;

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

01 - Cesto antiaderente fechado

01 - Pá de alumínio

01 - Speed Grill



1. Magnetron
2. Resistência principal
3. Antena distribuidora de micro-ondas
4. Ar impingido
5. Conversor catalítico
6. Motor de ventilador
7. Micro-ondas



CERTIFICADO
VENTLESS
 FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL REMOÇÃO.
 NÃO NECESSITA DO USO DE COIFA

• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões da câmara (Alt.xLarg.xProf)
220	Mono	60	2.9	20	3x2,5	20A(2P+T)	619x386x693 (mm) 56kg	903x510x897 (mm) 75kg	133x315x308 (mm) 13L



FIT EXPRESS

ALTA PRODUTIVIDADE E
VERSATILIDADE COM ELEGÂNCIA
PARA FRENTE DE LOJA

Controle simples e intuitivo. Prepare alimentos em minutos no forno mais compacto da categoria.



RETORNAR AO MENU

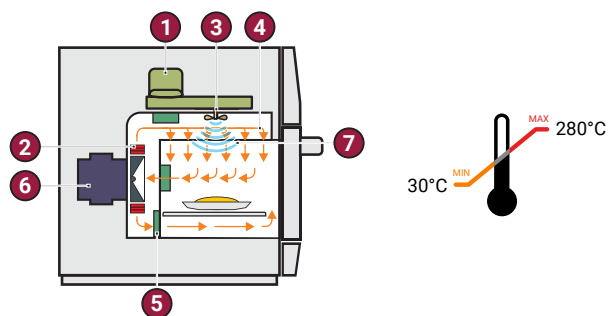
- Armazena 1024 receitas com até 8 passos cada, divididas em 16 grupos;
- Indicado para produtos congelados e resfriados;
- IOK: plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi;
- Conexão USB para atualizações e importar/exportar grupos, receitas e configurações;
- Pannel touch screen de fácil operação;
- Controle independente da velocidade de ar, temperatura e micro-ondas;
- Construído em aço inoxidável;
- Guia de higienização diária, vídeos explicativos que demonstram o passo a passo do processo;

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

01 - Cesto antiaderente fechado

01 - Pá de alumínio

01 - Speed Grill



1. Magnetron
2. Resistência principal
3. Antena distribuidora de micro-ondas
4. Ar impingido
5. Conversor catalítico
6. Motor de ventilador
7. Micro-ondas



CERTIFICADO

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL REMOÇÃO.
NÃO NECESSITA DO USO DE COIFA

• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões da câmara (Alt.xLarg.xProf)
220	Mono	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	619x386x693 (mm) 67kg	820x550x900 (mm) 86kg	133x315x308 (mm) 13L



FIT XL

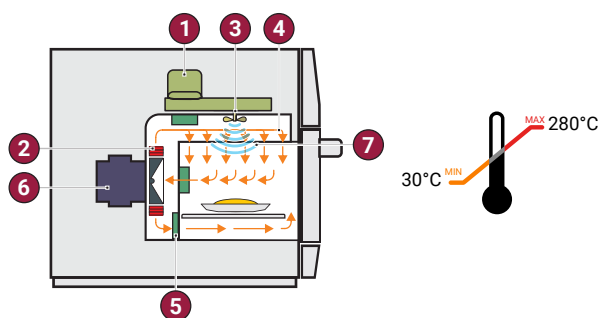
PRODUÇÕES MAIORES, DE FORMA ÁGIL
E SEMPRE UNIFORMES.

Compacto por fora, grande por dentro. Cabe em bancadas de 70cm e produz pizzas de até 40cm.



RETORNAR AO MENU

- Armazena 1024 receitas com até 8 passos cada, divididas em 16 grupos;
- IOK: plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi;
- Conexão USB para atualizações e importar/exportar grupos, receitas e configurações;
- Painel touch screen de 7" de fácil operação;
- Controle independente da velocidade de ar, temperatura e micro-ondas;
- Construído em aço inoxidável;
- Guia de higienização diária, vídeos explicativos que demonstram o passo a passo do processo;



1. Magnetron
2. Resistência principal
3. Antena distribuidora de micro-ondas
4. Ar impingido
5. Conversor catalítico
6. Motor de ventilador
7. Micro-ondas

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

01 - Cesto antiaderente fechado

01 - Pá de alumínio

01 - Speed Grill



CERTIFICADO

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL REMOÇÃO.
NÃO NECESSITA DO USO DE COIFA



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões da câmara (Alt.xLarg.xProf)
220	Mono	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	658x488x795 (mm) 82kg	910x590x960 (mm) 103kg	133x417x410 (mm) 22,7L



RETORNAR AO MENU



FITST

DOBRE A CAPACIDADE
SEM AUMENTAR O
ESPAÇO DA BANCADA.

Versatilidade e agilidade nas produções com a sobreposição dos equipamentos. Atenda às demandas de verticalização da sua cozinha.



EMPIINHÁVEL

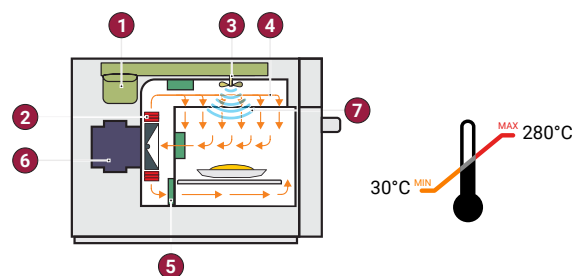


RETORNAR AO MENU

- 1024 receitas com até 8 passos cada, Armazena divididas em 16 grupos;
- IOK: plataforma que permite administrar a produção à distância, criando, editando, deletando ou compartilhando receitas via Wi-Fi;
- Conexão USB para atualizações e importar/exportar grupos, receitas e configurações;
- Painel touch screen de fácil operação;
- Controle independente da velocidade de ar, temperatura e micro-ondas;
- Possui certificação Ventless, que dispensa o uso de coifas e filtro catalítico, de fácil remoção para limpeza;
- Construído em aço inoxidável;
- Empilhável (1+1), suporta até 72kg;
- Guia de higienização diária, vídeos explicativos que demonstram o passo a passo do processo.

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

- 01 - Cesto antiaderente fechado
- 01 - Pá de alumínio
- 01 - Speed Grill



1. Magnetron
2. Resistência principal
3. Antena distribuidora de micro-ondas
4. Ar impingido
5. Conversor catalítico
6. Motor de ventilador
7. Micro-ondas



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

FIT ST DOUBLE MAG

Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões da câmara (Alt.xLarg.xProf)
220	Mono	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	423x523x696 (mm) 72kg	730x615x820 (mm) 94kg	133x315x308 (mm) 13L

A C E S S Ó R I O

PANINI PRESS

EXCLUSIVO
PARA

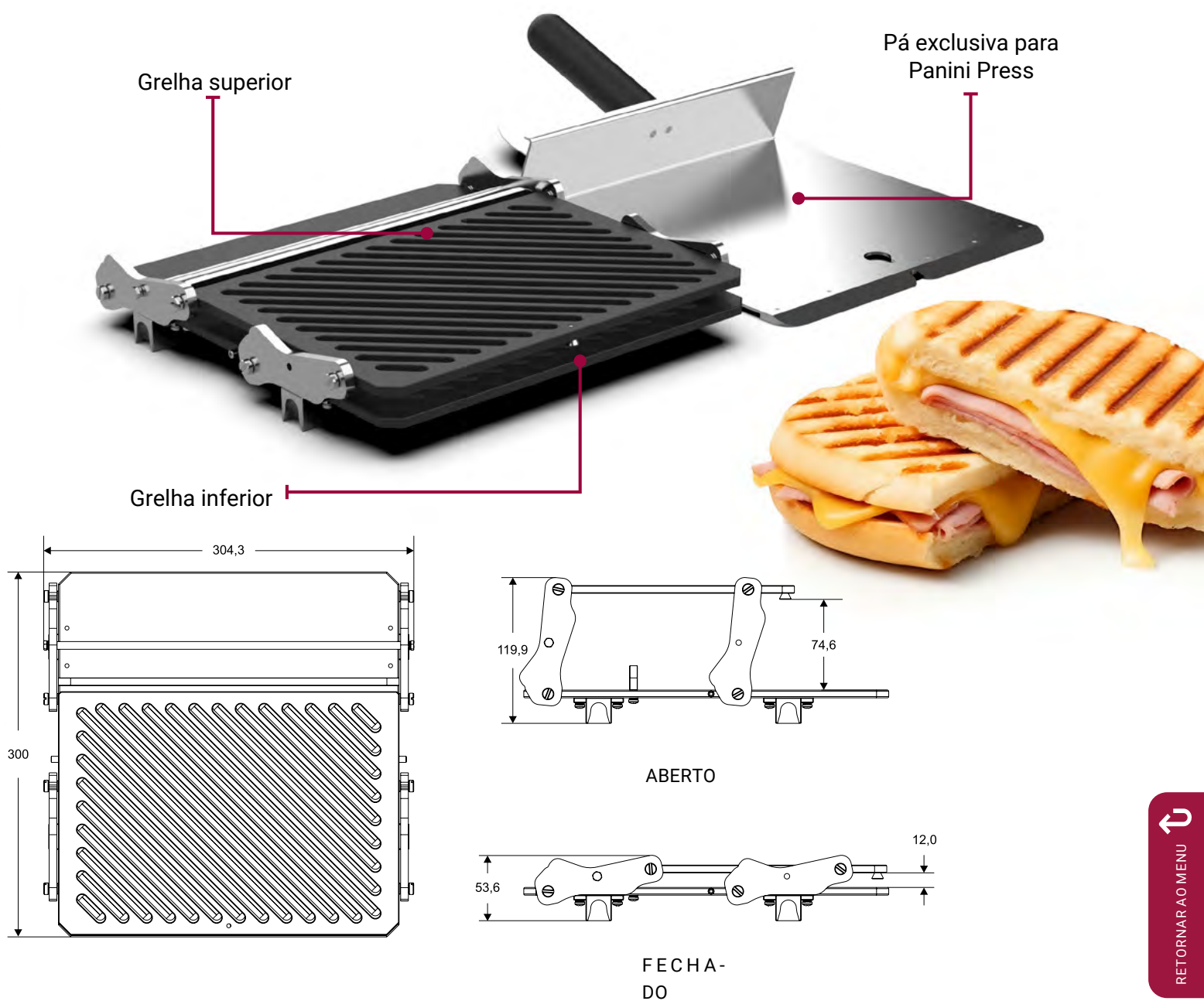
FIT **ST** , FIT **SM** E FIT **EXPRESS**



RETORNAR AO MENU

Panini Press é um acessório opcional, ideal para preparar deliciosos sanduíches e paninis com marcas de grelha.

- Especificamente projetada para uso com o FIT Express, Fit SM e Fit ST.
- É fabricada em alumínio e possui um revestimento antiaderente.
- Versatilidade: acomoda uma variedade de alimentos com uma faixa de abertura de 12 mm a 74,6 mm entre as grelhas superior e inferior.
- Permite criar paninis, sanduíches, burritos, quesadillas e muito mais, perfeitamente prensados e com marcas de grelha.
- Fácil de instalar, usar e limpar.
- Inclui uma pá exclusiva para deslizar os alimentos entre as placas superior e inferior, garantindo uma abertura e fechamento seguros.
- É possível manter o Panini Press na câmara, mesmo ao preparar outros itens sem marcas de grelha, posicionando a cesta sobre ela.
- Apta para lava-louças.



*Não recomendado para o preparo de carnes



LINHA **FORZA**

FORNO ULTRARRÁPIDO PARA PIZZAS

Atendimento rápido, pizzas perfeitas! Asse pizzas de até 40cm e outras receitas com velocidade, padronização, versatilidade e qualidade no resultado.



EMPILHÁVEL



Forza ST



Forza STi



RETORNAR AO MENU

CARACTERÍSTICAS LINHA FORZA

- Funcionamento descomplicado: qualquer pessoa pode operar;
- Asse pizzas de até 40cm, com a combinação de ar impingido com infravermelho;
- Controles independentes com ajustes de cocção superior e inferior;

- Empilhável: permite a sobreposição de um forno;
- Temperatura ajustável de 30°C a 330°C.
- Uso eficiente de energia.

FORZA ST

- Painel com interface digital simples e soft touch;
- Armazena até 80 receitas com até 6 passos;
- Higienização com passo a passo em texto na tela;

FORZA STi

- Tela touch screen de fácil operação;
- Armazena até 1024 receitas com até 8 passos;
- Higienização com passo a passo em vídeo na tela;
- Conectividade via plataforma IOK - *Internet of Kitchen*.



ACESSÓRIOS DE SÉRIE

- Disco para pizza 40cm Forza STi;
- Pá de alumínio Forza STi;
- Haste de limpeza para porta.

CERTIFICADO

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL REMOÇÃO.
NÃO NECESSITA DO USO DE COIFA

⊕ PÉS NIVELADORES OPCIONAIS



• 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões de câmara (Alt.xLarg.xProf)
220	Mono	60	6,2	32	3x4	32A (2P+T)	Sem pés 340x705x788mm 67kg	640x845x955mm 86kg	93x460x435mm 18,6 litros
							Com pés 442x705x788mm 67Kg		

ACESSÓRIOS PARA SPEED OVENS



PÁ

Ideal para manipular com segurança os alimentos dentro do forno.



SPEED GRILL

Chapa versátil de duas faces: lado liso ou com marcas tipo grelha.



HASTE DE LIMPEZA PARA PORTA

Facilita a limpeza entre os vidros da porta dos fornos Forza STi e Forza ST.



DISCO PARA PIZZA 40cm FORZA STi/ST

Indispensável no preparo de pizzas, esfihas, calzones e *bruschettas*. Disponíveis nos tamanhos 35cm e 40cm de diâmetro.



TELA RETANGULAR PARA PIZZA 45x40cm

Aproveite melhor a câmara do equipamento e realize preparações simultâneas. Ideal para empanadas, pastéis de nata, cookies e outros itens de menor porte.



RETORNAR AO MENU



CESTO ANTIADERENTE PERFURADO

Adequado para finalização de produtos que não podem ganhar muita coloração em sua parte inferior.



CESTO ANTIADERENTE LISO

Adequado para finalização de salgados, pães recheados e tortas.



PANINI PRESS

Utilizado para preparar Paninis com acabamento externo crocante e recheio derretido. Possui uma pá própria e é exclusivo para o Fit Express.



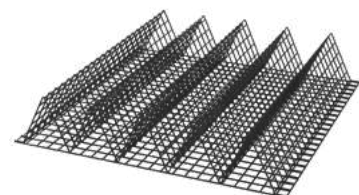
FOLHA ANTIADERENTE "DACOFLON" PRETA 300X400MM

Ótimo apoio para os alimentos e proteção para as pedras, grelhas e cestos.



BANDEJA ANTIADERENTE ONDULADA PERFURADA

Com distribuição de espaço ideal para a dissipação do calor, o item cria um fluxo de ar de 360° ao redor dos alimentos. Versátil para finalização de cachorros-quentes, tacos, palitos de mussarela e outros.



OVEN CLEANER*

Detergente de uso diário para limpeza e remoção de gordura e sujidades da câmara do forno.

OVEN PROTECTOR*

Produto que protege a câmara ao criar uma película antiaderente de gordura e sujeira, o que facilita limpezas futuras.



* Consultar disponibilidade deste produto para a sua região





EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

Composta por amassadeiras, cilindros, divisoras, modeladoras, grupos automáticos, fatiadoras, moinho, laminadora, batedeiras planetárias, câmaras de fermentação e acessórios, a linha de panificação da Prática eleva a automação da produção das padarias em todos os processos, desde o preparo da massa até a fermentação.

Todos esses equipamentos são projetados dentro das normas de segurança com estrutura robusta e eficiência energética.

PRÁTICA



RETORNAR AO MENU



AMASSADEIRAS

Ideais na preparação de massas de 50% a 90% de hidratação, com maior absorção de água pela farinha, gerando mais rendimento e melhor homogeneização.



Amassadeira Espiral
25Kg de massa

AE25

Amassadeira Espiral
40Kg de massa

AE40

Amassadeira Espiral
80Kg de massa

AE80



RETORNAR AO MENU

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS AMASSADEIRAS

VERSATILIDADE: Possuem duas velocidades que podem ser acionadas manualmente ou programadas, além do comando auxiliar alternativo com acionamento independente do painel principal;

ROBUSTEZ: contam com rolamentos vedados e mancais blindados, conferindo menos ruído, simplificação na manutenção e robustez ao conjunto;

INOVAÇÃO: equipadas com inversor de frequência, garantindo maior durabilidade e eficiência energética;

PRATICIDADE: montadas sobre sapatas niveladoras e rodízios que facilitam a movimentação;

EQUALIZAÇÃO: relação das duas velocidades e a concordância entre a espiral e a bacia, garantem mais rendimento e homogeneização das massas.



- **AE25:** 25kg de massa/15kg de farinha
- **AE40:** 40kg de massa/25kg de farinha
- **AE80:** 80kg de massa/50kg de farinha

***OBS: Misturam e homogeneizam no mínimo 10% das capacidades máximas.**



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
AE25	220	Mono	50/60	2.4	16	11	16A(2P+T)	1207x584x842mm 216kg	1420x690x1050mm 230kg
	220	Tri			16	11	16A(3P+T)		
	380	Tri			10	7	16A(4P+T)		
AE40	220	Tri	50/60	3.37	20	16	32A(3P+T)	1250x633x970mm 276kg	1420x680x1180mm 312kg
	380				16	10	16A(4P+T)		
AE80	220	Tri	50/60	7.5	40	30	32A(3P+T)	1388x757x1325mm 470kg	1600x900x1550mm 550kg
	380				20	18	32A(4P+T)		





CILINDROS

Compactação de massas com mais ergonomia, eficiência e praticidade.



Cilindro soador
CS600



Cilindro soador automático
CSA600



RETORNAR AO MENU

CS600

CARACTERÍSTICAS

- Corpo em chapa de aço SAE 1020, com pintura epóxi;
- Bandeja de coleta de resíduos com acesso frontal e traseiro;
- Tampa de proteção dos rolos em aço inoxidável, monitorada por relé de segurança;
- Rolos em aço carbono revestido em cromo duro para evitar oxidação;
- Mancais maciços e rolamentos vedados, que dispensam lubrificação periódica;
- Mesa, rampa e laterais internas em aço inoxidável;
- Sistema de transmissão por correias;
- Duplo botão de emergência com parada instantânea;
- Botão de rearme é ativado para retomada da operação;
- Sistema prático e seguro de movimentação dos rolos,

- através de manípulo lateral com marcador de abertura;
- Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados;
- Equipado com relé sequência de fase, que garante o sentido correto de giro dos rolos;
- Possui 3º cilindro de segurança;
- Equipado com dois motores totalizando 4,0 CV de potência;
- Sistema de freio motor;
- Suporte de farinha removível e adaptável em ambos os lados;
- Funcionamento silencioso, produtivo e rentável;
- Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR 12.

CSA600

MODO AUTOMÁTICO

Selecione as duas velocidades e o fechamento dos rolos deixando ao operador o abastecimento da massa e o tempo de cilindragem.

- Operação com exclusivo sistema de duas velocidades, tanto no modo automático (com a presença do operador), quanto no modo automático programável, que utiliza de temporizadores e controladores de espessura para deixar a massa no ponto desejado.
- Funciona com 3 cilindros robustos e fechamento eletrônico progressivo e milimétrico, o que deixa a operação mais precisa e ágil, além de diminuir o atrito e, conseqüentemente, reduzir o aquecimento da massa.
- Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo, conferindo segurança e durabilidade ao conjunto.

MODO AUTOMÁTICO PROGRAMÁVEL

Programar as velocidades, o tempo e o controle de espessura desejada e deixe que o cilindro automático execute a operação por você.

- Construído com estrutura mecânica reforçada, o equipamento é composto por rolamentos e mancais vedados, correntes duplas e engrenagens especiais, para darem mais durabilidade e precisão ao sistema.
- Todos os itens em contato com a massa (esteiras, rolos, raspadores e laterais internas) são de materiais atóxicos, devidamente adequados à legislação.
- O sistema construído leva em conta aspectos que facilitam a limpeza e manutenção do equipamento, pois é montado sobre rodízios com travas, que favorecem a movimentação.
- Capacidade máxima é de aproximadamente 20kg de massa, variando conforme sua densidade (percentual de hidratação).



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
CS600	220 380	Tri	60	3	16 10	13,5 8	16A(3P+T) 16A(4P+T)	1700x1015x1500mm 381kg	1950x1120x1610mm 481kg
CSA600	220 380	Tri	50 / 60	4	20 16	16 10	16A(3P+T) 16A(4P+T)	1386x987x1584mm 630kg	1600x1150x1800mm 760kg



DIVISORAS

Ideais para padronização de divisão das massas.

Vários modelos, capacidades e níveis de automação e de produção, para diversos tipos de produtos e gramaturas desejadas.



RETORNAR AO MENU

DIVISORA MANUAL DMI30



- Divide de 900g a 3,0Kg de massa em 30 partes de 30 a 100g;
- Equipamento fabricado totalmente em aço inoxidável (bandeja, facas, estrutura e alavanca);
- Possui cabeçote facilmente removível, simplificando as operações de limpeza;
- Construída inteiramente em material atóxico e lavável;
- Alavanca lateral posicionada ergonomicamente, com acionamento vertical de cima para baixo;
- Equipada com trava para a faca de corte;
- Possui 30 compactadores de nylon;
- Pedestal tipo prateleira;
- Exige um único operador para todo o processo;
- Acompanha uma bandeja redonda móvel.

DIVISORA BOLEADORA DB30



- Divide e boleia de 900g a 3,0Kg de massa, em 30 partes de 30 a 100g;
- Estrutura robusta em ferro fundido;
- Facas e bandejas em material atóxico e antiaderentes;
- Pode ser utilizada somente como Divisora Manual ou como Divisora e Boleadora;
- Divide com acionamento manual vertical de cima para baixo;
- Boleamento com movimentação da alavanca inferior frontal (sistema eletromecânico);
- Ideal para Dividir e Bolear diversos tipos de massas (Hamburguer, Brioche, Pão Francês, Pão Doce, entre outros).

DIVISORA VOLUMÉTRICA ROTATIVA DVR03



- Esteira de alimentação com 1m de comprimento;
- Divide massas em partes de 30 a 400g de massa:
 - De 30 a 50g até 9.000 unidades/hora
 - De 51 a 120g até 6.000 unidades/hora
 - De 121 a 400g até 3.000 unidades/hora
- Estrutura reforçada (monobloco) sobre rodízios com trava;
- Esteiras de entrada e saída com regulagem de altura, facilitando a ergonomia do operador e alinhamento com a modeladora (linha contínua de divisão e modelagem);
- Ideal para pães alongados (conexão com modeladora) ou somente como divisora para Bisnaguinhas e massas divididas a serem recheadas manualmente;
- Equipada com inversor de frequência e regulagem da velocidade desejada;
- Base em aço inoxidável;
- Tampas de proteção com sistema de segurança. facilitam o acesso para limpeza interna.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
DMI30	--	--	--	--	--	--	--	1365x651x761mm 65kg	1600x730x770mm 127kg
DB30	220 380	Tri	60	0.75	6 4	4 2	16A(3P+T) 16A (4P+T)	2053x650x750mm 348kg	1640x750x890mm 378kg
DVR03	220	Mono	50/60	0.4	4	2	10A(2P+T)	1362x681x1770mm 125kg	1530x770x1040mm 172kg





MODELADORAS

Modela pães com precisão, padronização e de forma automatizada e contínua.

Melhore sua produção com mais qualidade e facilidade na operação..



Modeladora reversível
MPR500



Modeladora com esteira e alongador
MPE1000



RETORNAR AO MENU

CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Modelam massas de até 1,0Kg;
- Estrutura reforçada (monobloco), fabricadas em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi;
- Montadas sobre rodízios para facilitar a movimentação
- Rolos de pré laminação das massas revestidos com cromo duro (material atóxico) para evitar a oxidação;
- Prático sistema unificado de abertura dos rolos e do conjunto de feltros, através de alavanca lateral com graduação;
- Tampa móvel de proteção superior, facilitando a limpeza interna;
- Base, rampa de saída e bandejas em aço inoxidável;
- Sistema simplificado para troca dos feltros, sem necessidade de desmontar a máquina;
- Possuem bandejas coletoras basculantes na saída em aço inoxidável;
- Equipadas com suporte para assadeiras;
- Montadas com rolamentos especiais (vedados) e mancais parafusados, facilitando as ações de manutenção;
- Equipamentos produzidos com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR - 12.

MPR500

- Sistema de reversão da saída da massa modelada, podendo ser retirada do mesmo lado da entrada ou do lado oposto, portanto, com 1 ou 2 operadores, respectivamente;
- Esteira de entrada com 25cm de comprimento.

MPE1000

- Esteiras de entrada e de distribuição (saída) com 50cm e 1,0m de comprimento, respectivamente.;
- Acessório padrão: Alongador AL500 removível , ideal para processo complementar de alongamento das massas. , ex.: Baguetes, Hot Dogs, entre outros.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
MPR500	220	Mono	60	0.6	10	6.5	10A(2P+T)	1260x821x1345mm 148kg	1360x940x1340mm 212kg
MPE1000	220	Mono	60	0.6	10	6.5	16A(2P+T)	1189x832x2436mm 173kg	1410x950x2240mm 252kg





GRUPOS AUTOMÁTICOS

GAP

Equipamento que reúne os processos de divisão, modelagem, alongamento e distribuição das massas modeladas, realizando tudo de forma automatizada e oferecendo produtividade, padronização e rendimento na produção.



Grupo Automático 400Kg/hora
GAP400



Grupo Automático 800Kg/hora
GAP800



RETORNAR AO MENU

- Para massas de 50% a 53% de hidratação*. (Para operações com percentuais maiores, consulte a Prática);
- Operação simplificada, contínua e que permite regular velocidade (4) e formato final do pão modelado;
- Desenvolvidos para minimizar o stress e o atrito das massas, através de sistema de compactação e equalização progressivas de 3 cilindros secundários sobre 1 cilindro central;

- Montados sobre rodízios, o que facilita a movimentação;
- Possui exclusivo sistema autoajustável de alimentação (anti stress), composto por mecanismo regulador da quantidade de massa a ser compactada para posterior divisão e modelagem, conforme gramatura e velocidade desejadas;
- Gabinete incorporado para armazenamento dos cortadores.

GAP400

- Capacidade: até 400Kg por hora;
- Produz até 7.000 pães de 65g por hora (dependendo do tipo de cortador utilizado);
- Possui regulagem manual de volume (proporcional ao peso das massas), variando de 20 a 600g;
- Equipado com 5 cortadores intercambiáveis;
- Largura da esteira de abastecimento das mantas ou bastões de massa: 100mm;

- Em baixa produção, pode ser operado com apenas um único profissional;
- Possui modeladora com regulagem unificada de abertura dos cilindros e feltros, esteira de saída de 500mm de comprimento e alongador acoplado (dispositivo de fácil instalação e remoção).

GAP800

- Capacidade: até 800Kg por hora;
- Produz até 12.000 pães de 65g por hora (dependendo do tipo de cortador utilizado);
- Possui regulagem manual de volume (proporcional ao peso das massas), variando de 20 a 900g;
- Equipado com 7 cortadores intercambiáveis;

- Largura da esteira de abastecimento das mantas ou bastões de massa: 165mm;
- Possui modeladora com regulagem unificada de abertura dos cilindros e feltros; esteira de saída de 1 metro de comprimento e alongador acoplado (dispositivo de fácil instalação e remoção).



* OBSERVAÇÃO: percentual de água sobre o peso da farinha variável conforme o tipo de matéria-prima e o processo utilizado.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
GAP400	220	Mono	50 / 60	1.8	16	8.5	16A(2P+T)	1600x835x1965mm 600kg	1980x940x1900mm 700kg	20g a 600g
GAP800	220	Mono	60	1.6	16	11.5	16A(2P+T)	1600x835x2480mm 660kg	1980x940x2340mm 800kg	20g a 900g



ESTEIRA DE DISTRIBUIÇÃO

Possui velocidade variável, altura do gabinete ajustável, 4 bandejas laterais removíveis e 1 bandeja basculante na saída.

Ideal para ser acoplada na saída dos Grupos Automáticos e Modeladoras.



RETORNAR AO MENU

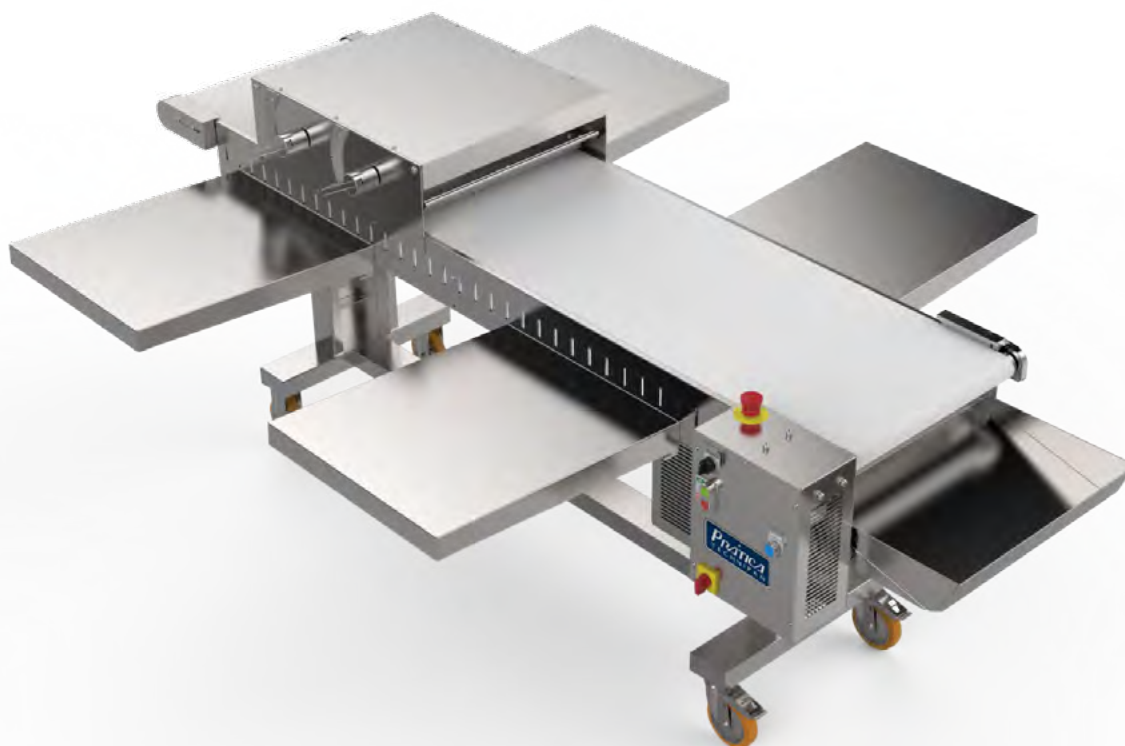
ACESSÓRIO OPCIONAL PARA OS GRUPOS AUTOMÁTICOS GAP400 E GAP800.

Possui funcionamento independente (motorização própria) e conta com esteira de 2,0m de comprimento, sendo ideal para facilitar a coleta das massas pós-modeladas. Sobre a mesma, acompanha dispositivo alongador (AL 500), o qual pode ser instalado e retirado com facilidade.

- Produção: transporta até 20.000 unidades/hora e alonga até 12.000 unidades/hora;
- Acessório padrão: alongador AL500;
- Peso: 120kg;
- Devem ser instaladas na saída de qualquer modeladora, especialmente nos grupos automáticos Prática (GAPs);
- Montadas sobre rodízios com travas, o que facilita a movimentação;
- Possuem 4 plataformas laterais removíveis e 1 bandeja basculante na saída da esteira, que permitem com que até 5 operadores trabalhem na coleta das massas

modeladas;

- Equipadas com variador de velocidade, portanto, é possível adequar a máquina ao ritmo de trabalho desejado;
- Estrutura reforçada e em aço inoxidável que permite regulagem das alturas afim de adequar a outros equipamentos, bem como, para melhor ergonomia dos operadores.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
EDM2000	220	Mono	60	0.3	4	1.5	16A(2P+T)	760 a 1000x1737x2433mm 130kg	1060x940x2350mm 156kg



FATIADORAS

Fatiam pães macios ou de casca dura (pães tipo italiano) com um processo preciso e sem desperdícios, que gera mais produtividade e praticidade operacional.



FATIADORA VITRINE



FATIADORA VARIA



RETORNAR AO MENU



POSSUI BASE EM AÇO INOXIDÁVEL COMO ACESSÓRIO OPCIONAL

FATIADORA VITRINE

Alta performance e estilo na frente de loja

ESPESSURA DE CORTE PADRONIZADA:

Corte fixo em 12 mm, ideal para quem busca uniformidade e padronização nas fatias.

PRODUTIVIDADE ELEVADA:

Capacidade de fatiar até 250 pães de 44 cm por hora, suportando grandes demandas com agilidade.

TECNOLOGIA ISC® EXCLUSIVA:

Sistema patenteado que ajusta automaticamente a pressão e a velocidade de corte conforme a consistência do pão, evitando deformações e garantindo cortes precisos.

DESIGN COMPACTO E ATRAENTE:

Perfeita para a frente de loja, com visual moderno que permite ao cliente acompanhar o processo de fatiamento, valorizando a experiência de compra.

OPERAÇÃO SIMPLES E EFICIENTE:

Sistema intuitivo e prático, com processo de fatiamento rápido e confiável para o operador.

SEGURANÇA AVANÇADA:

Equipado com sensores ópticos que detectam a mão do operador, interrompendo o corte automaticamente para uma operação segura.

FÁCIL LIMPEZA:

Conta com uma gaveta de resíduos para coleta e descarte de migalhas, mantendo o ambiente limpo e organizado.



FATIADORA VARIA

Praticidade e versatilidade no corte de pães

AJUSTE DE ESPESSURA VARIÁVEL:

Permite cortes entre 5 e 25mm, oferecendo flexibilidade para diferentes preferências de espessura.

ALTA PRODUTIVIDADE:

Velocidade ajustável de 120 a 240 fatias por minuto, adaptável ao ritmo de produção do seu negócio.

CORTE PRECISO E SUAVE:

Equipado com lâmina circular revestida de teflon e movimento planetário, proporcionando cortes perfeitos e sem deformações.

DESIGN FUNCIONAL E COMPACTO:

Ideal para a frente de loja, com um visual moderno que valoriza o ambiente e racionaliza espaço.

OPERAÇÃO SIMPLES E INTUITIVA:

Interface que permite operação simplificada, rápida, eficiente e sem necessidade de ajustes complexos.

SEGURANÇA REFORÇADA:

Sistema de trava automática que garante total segurança, acionando a lâmina apenas com a tampa completamente fechada.

HIGIENIZAÇÃO FACILITADA:

Bandeja removível para coleta de resíduos e superfícies lisas que simplificam a limpeza, mantendo a operação sempre higiênica.



• 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
FATIADORA VITRINE	220	Mono	60	0.49	16	20A(2P+T)	663x618x672mm 126kg	850x760x860mm 140kg
FATIADORA VARIA	220	Mono	50/60	1.5	16	20A(2P+T)	1140x790x745mm 230kg	1250x800x1200mm 260kg



LAMINADORA

Utilizada para laminar massas folhadas e semifolhadas com mais facilidade, como croissants. Descomplice e produza de forma ágil e eficiente.

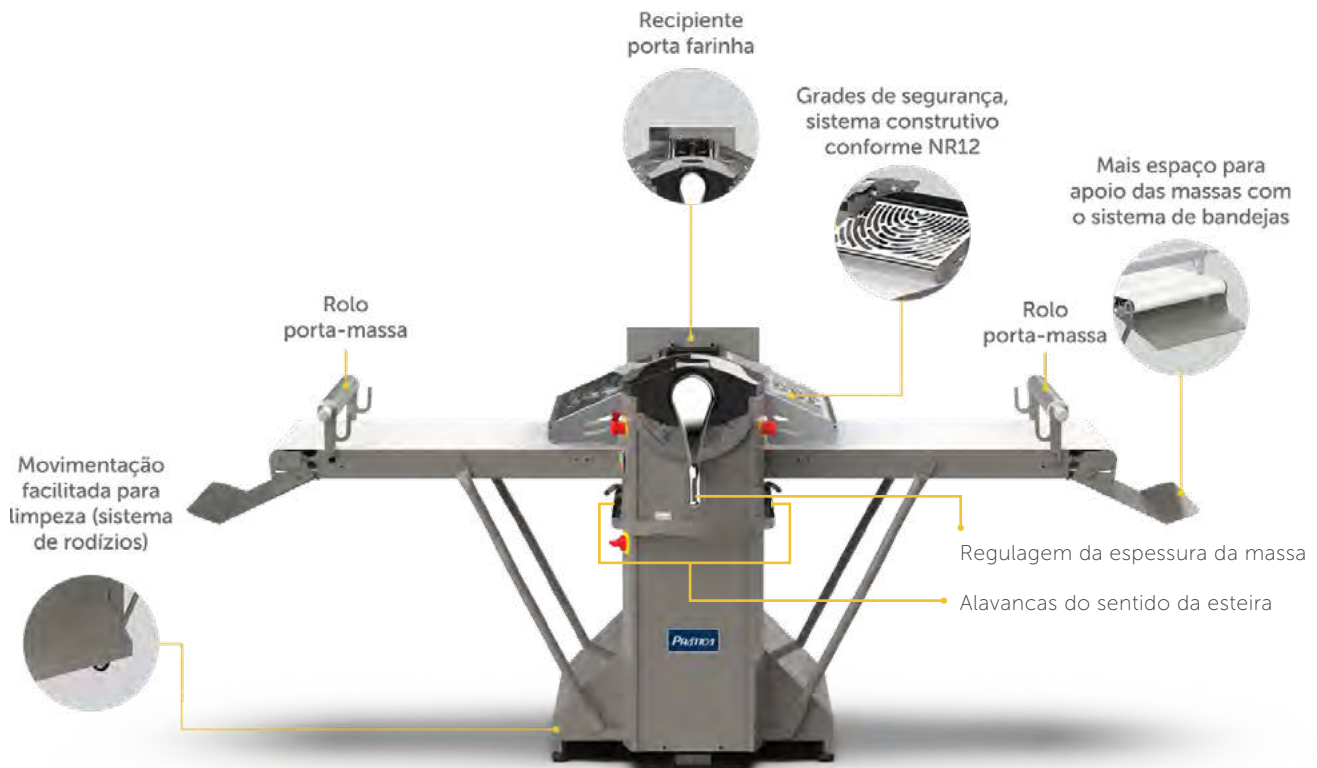
Capacidade:
8kg de massa
por operação



RETORNAR AO MENU

- Esteiras basculantes, quando levantadas, reduzem o espaço ocupado quando estão em posição de operação;
- Espaço ocupado com as esteiras fechadas: 30x1091x2026mm;
- Construção em aço carbono com pintura epóxi, alumínio e INOX;
- Equipada com duas esteiras horizontais com movimentos 'vai e vem', que possuem diferença nas velocidades de entrada e saída das massas;
- Controle do sentido das esteiras por alavanca;

- Esteiras transportadoras em material atóxico e de fácil higienização;
- Duas bandejas basculantes nas saídas das esteiras servem de apoio para a manta de massa;
- Rolos de aço INOX;
- Fácil ajuste de graduação da espessura da massa;
- Sistema de liberação do rodízio que facilita a movimentação para a limpeza;
- Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12.



Estrutura ajustável

Bascule as esteiras quando não estiver em operação e aproveite melhor o espaço.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
LH612	220 380	Tri Tri	60	0.75	6 4	10A(3P+T) 10A(4P+T)	1171x2916x1091mm 245kg	1960x1170x1210mm 290kg



BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

Indispensáveis na produção de itens de confeitaria, auxiliam no batimento de massas pastosas, semipastosas e líquidas com máxima qualidade.



Batedeira planetária
18 litros
BP18 Easy Pro



SUPORE MÓVEL
DO TACHO

Batedeira planetária
36 litros
BP36



RETORNAR AO MENU

- Equipadas com painel digital com controle de 10 velocidades e temporizador;
- Grade de segurança, tacho removível e três tipos de batedores intercambiáveis: globo, leque e gancho (todos em aço inoxidável.);
- Suporte do tacho com movimentação vertical – item exclusivo do modelo BP36;
- Tachos com 3 pontos de fixação: 2 laterais e traseiro;
- Estrutura reforçada, baixo nível de ruído com

- manutenção e higienização simplificadas;
- Equipadas com comando auxiliar alternativo, com acionamento independente do painel principal;
- Fácil limpeza;
- Possuem dispositivo para inserir ingredientes durante o funcionamento;
- Botões de emergência que auxiliam na segurança da operação;
- Componentes elétricos e eletrônicos certificados;
- Equipadas com inversor de frequência.

***OBS: Misturam e homogeneizam no mínimo 10% das capacidades máximas.**

36 litros



18 litros

POSSUI BASE EM
AÇO INOXIDÁVEL
COMO ACESSÓRIO
OPCIONAL



• 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
BP18 Easy Pro	220	Mono	50/60	1.6	10	6.5	20A(2P+T)	818x450x846mm 98kg	1000x780x800mm 128kg
BP18	220	Mono	50/60	1.5	10	6.5	16A(2P+T)	1085x689x1017mm 133kg	1400x650x950mm 177kg
	220	Tri			10	6.5	16A(3P+T)		
	380	Tri			6	4	16A(4P+T)		
BP36	220	Tri	50/60	2.2	16	9	16A(3P+T)	1383x851x1202mm 270kg	1570x920x1160mm 330kg
	380	Tri			10	5.5	16A(4P+T)		





FERMENTADORA *Miniconv*

Tenha o controle da sua fermentação, sem depender do clima.



- Construída em aço inoxidável;
- Controle de temperatura de 25 a 50°C;
- Pés ajustáveis;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Controle de umidade de 40 até 90%;
- Uso eficiente de energia.



Capacidade:
4 assadeiras
35x35cm



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
Fermentadora Miniconv	220	Mono	50/60	0.5	16	3x1.5	16A (2P+T)	422x580x665mm 25kg	490x650x740mm 28kg



RETORNAR AO MENU





FERMENTADORA VITRINE 4.6

A Fermentadora Vitrine 4.6 é ideal para produtos de panificação e confeitaria em geral. O design do equipamento e a visibilidade dos produtos trazem atratividade para a frente de sua loja.



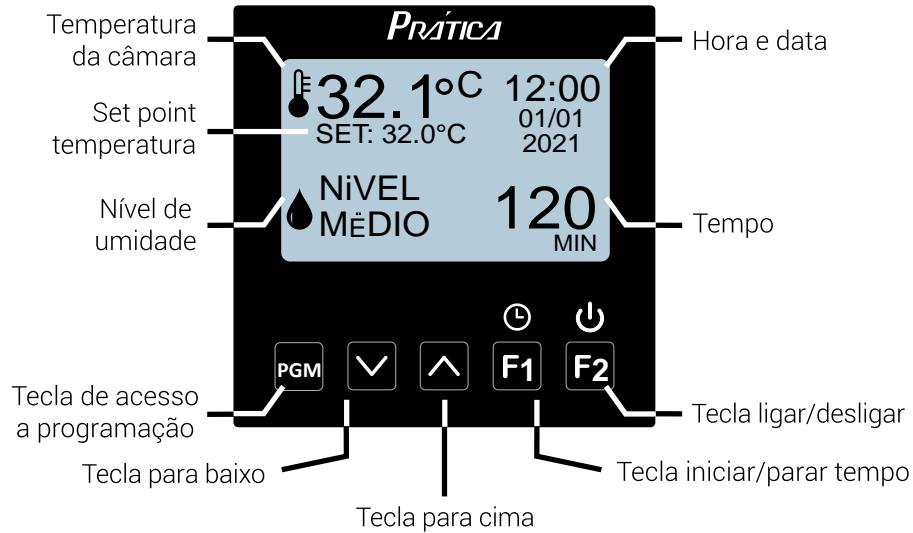
Capacidade:
12 bandejas
40x60cm

COMPATÍVEL COM OS FORNOS: Linha HPE80 Programável, HPE100 e Lastro Fit 4.6



RETORNAR AO MENU


- Dreno para escoamento que facilita a higienização;
- Controle de temperatura de 25 até 45°C;
- Controle de umidade em 3 níveis;
- Controle de tempo;
- Construída em aço inoxidável;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Sistema exclusivo de geração e distribuição de vapor;
- Estrutura reforçada para empilhamento de fornos;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Isolamento para evitar troca térmica com ambiente;



Aquecimento (calor)



Umidade

 • **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf) (mm)
Ferm. Vitrine 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1.5	16A (2P+T)	745x896x906mm 87kg	875x1015x995mm 125kg

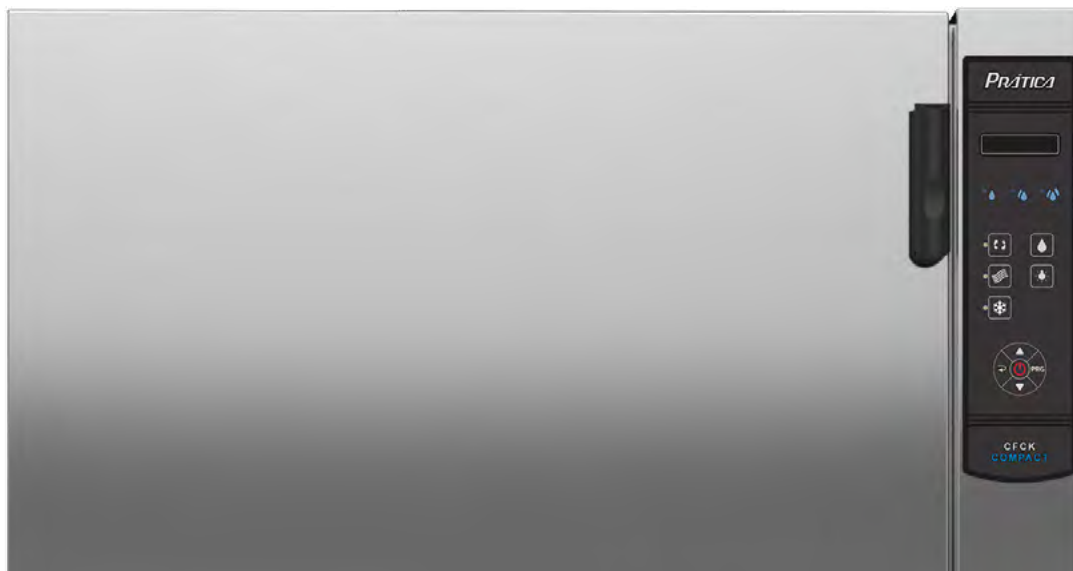


CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CFCK COMPACT

Adiante ou atrase a fermentação e realize processos específicos.

Ideal para pães artesanais através da fermentação a frio com umidade.

Tudo sem depender das variações climáticas.



RETORNAR AO MENU

Câmara de fermentação para 16 assadeiras 60x40cm, sendo 6 níveis 60x80cm e 4 níveis 60x40cm (capacidade para 320 pães).

- Construída totalmente em aço inoxidável;
- Rodízios reforçados para mobilidade do equipamento;
- Sistema reforçado de dobradiça da porta;
- Vedação entre porta e gabinete com gaxeta magnética em PVC;
- Saída de dreno que facilita a limpeza interna e o escoamento de água do processo;
- Geração de vapor por meio de caldeira com resistência elétrica;
- Fluido refrigerante R134A (ecológico);
- Produto certificado INMETRO;
- Função fermentação até 40°C e retardo, mínimo 4°C;
- Programação para o início automático da fermentação (Padeiro Noturno);
- Programação para a conservação automática do alimento após a fermentação (Padeiro Diurno);
- Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto tanto na fermentação quanto no retardo;
- Isolamento interno de 50mm de poliuretano expandido, com densidade de 45kg/m³, retardante de chamas e agente expansor ecológico;
- Sistema de degelo automático que permite trabalhar conservando produtos resfriados.



Aquecimento
(calor)



Resfriamento
(frio)



Umidade



Padeiro
noturno



Padeiro
diurno



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Tipo de gás	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade resfriamento e fermentação
CFCK16	220	Mono	60	0.93	6	4.2	1.5	2F+T	R134a	1142x893x1035mm 112kg	1370x1015x1100mm 162kg	21kg





CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CFCK20

Adiante ou atrase o processo de fermentação.
Tudo sem depender do clima.



RETORNAR AO MENU

Câmara de fermentação para 20 assadeiras 60x80cm ou 40 de 60x40cm (capacidade para 720 pães).

- Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior);
- Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expander ecológico e anti-chamas;
- Placas de 50mm desmontáveis;
- Botão ON/OFF antivandalismo;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira;
- Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes, que proporciona economia de espaço;
- Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno);
- Dreno que facilita a higienização;
- Vapor gerado por caldeira em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Dimensional reduzido para facilitar na passagem das portas;
- Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C;
- Fluido refrigerante R134A (ecológico);
- Certificado pelo INMETRO portaria 371



Aquecimento
(calor)



Umidade



Resfriamento
(frio)



Padeiro
noturno



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Tipo de gás	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade resfriamento e fermentação
CFCK20 G4	220	Mono	60	1.23	10	5.57	1.5	2F+T	R134a	2079x755x965mm 163kg	2300x1080x1800mm 223kg	47kg



CÂMARA DE FERMENTAÇÃO CFCK20 VISION

Na CFCK20 Vision, além de fermentar massas em temperaturas quentes ou frias sem depender do clima, também é possível observar todo o processo com eficiência energética e segurança, graças à porta com iluminação em LED e com vidro duplo.



RETORNAR AO MENU

Câmara de fermentação para 20 assadeiras 60x80cm ou 40 níveis 60x40cm (capacidade para 720 pães).

- Também pode trabalhar com a conservação de produtos resfriados;
- O equipamento permite retardar a fermentação dos pães por meio do resfriamento da câmara ou acelerá-la, por meio do resfriamento ao aquecimento com umidificação;

- Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (no interior);
- Placas de 50mm desmontáveis;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira;
- Não possui orifícios laterais, podendo ser posicionada próxima a paredes, economizando espaço;
- Programação para início automático da fermentação (Padeiro Noturno);
- Dreno que facilita a higienização;
- Vapor gerado por caldeira em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto;
- Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto;
- Possui dimensional reduzido para facilitar na passagem das portas;
- Led para iluminação interna;
- Função fermentação até 40°C e retardo, mínimo 4°C;
- Isolamento em PU com densidade de 45 kg/m³ com agente expansor ecológico e antichamas;
- Porta de vidro blindada com gás inerte;
- Uso eficiente de energia.



Aquecimento
(calor)



Resfriamento
(frio)



Umidade



Padeiro
noturno

⊕ • RODÍZIOS GIRATÓRIOS PARA FACILITAR A MOVIMENTAÇÃO



• 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Tipo de gás	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade resfriamento e fermentação
CFCK20 Vision	220	Mono	60	1.23	10	5.57	1.5	2F+T	R134a	2079x755x978mm 163kg	2300x1080x1800mm 223kg	47kg

ACESSÓRIOS PARA EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



ASSADEIRA PERFURADA EM ALUMÍNIO 60x40cm

Indicada para a assamento e fermentação de pães e outros itens de panificação e confeitaria. Pode ser utilizado em fornos, fermentadoras e ultracongeladores.



ASSADEIRA LISA 35x35cm (Miniconv/Fermentadora)

Ideal para assar rocamboles, brownies, pastiera di grano, bolo de rolo e outros.



ASSADEIRA PERFURADA 35x35cm (Miniconv/Fermentadora)

Ideal para assar pães de queijo, quiches, esfihas e doces finos: macarons, mil-folhas, éclair.



BANDEJA PARA BOLEAMENTO DB30

Ideal para dividir e bolear massa em 30 unidades iguais de pães ou similares. Divide pedaços de 30 a 100g.



BATEDOR TIPO GLOBO

Indicado para massas aeradas, volumosas e leves: *chantily*, mousse e maionese.



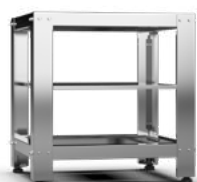
BATEDOR TIPO RAQUETE

Indicado para preparação de massas de bolo e que não necessitam incorporar ar.



BATEDOR TIPO GANCHO

Indicado para massas mais pesadas como pães.



BASES EM AÇO INOX

Resistentes e com altura que proporciona mais ergonomia.









FORNOS DE PANIFICAÇÃO

Os fornos de panificação da Prática têm como princípio realçar a qualidade dos produtos com maior eficiência produtiva e economia energética. Os diversos modelos, entre fornos turbo, rotativos e de lastro, assam pães e itens de confeitaria com agilidade e resultados incríveis de uniformidade.

PRÁTICA



RETORNAR AO MENU



FORNOS PARA PONTO DE VENDA

Miniconv

Fornos de convecção - Compactos, versáteis e fáceis de operar.

Ideais para a frente de loja e operações de serviço rápido.



Capacidade:
4 bandejas
35x35cm



Miniconv
Tradicional

Miniconv Classic
Inox Programável

Miniconv Classic
Black Programável



RETORNAR AO MENU

Modelo	Miniconv Tradicional	Miniconv Classic Programável
Assadeira	35x35cm	35x35 cm
Porta	1 vidro	Vidro duplo
Abertura de porta	47cm	47cm
Iluminação	✗	✓
Totalmente em aço inox	✓	✓
Painel	Digital	Digital programável
Programação de receitas	✗	✓
Número de receitas	✗	100
Número de passos por receitas	✗	4
Preaquecimento programável	✗	✓
Programação de tempo	✓	✓
Recurso "parada de turbina"	✗	✓
Sistema de distribuição de calor	Convecção forçada por turbina	Convecção forçada por turbina
USB	✗	✓
Geração de vapor	Aspersor nas turbinas (opcional)	Aspersor nas turbinas
Níveis de vapor	✗	3
Temperatura máxima	210°C	230°C
Empilhamento	2 unidades (1+1)	2 unidades (1+1)
Exaustão	Recomendada	Recomendada



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
Miniconv Tradicional	220	Mono	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+T)	446x586x682mm 29kg	490x650x740mm 31kg
Miniconv Classic Programável	220	Mono	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+T)	446x586x694mm 32kg	490x650x740mm 34kg



RETORNAR AO MENU



MINICONVX HP

GARANTA UNIFORMIDADE
E EFICIÊNCIA PARA
A SUA PRODUÇÃO.

- + UNIFORMIDADE + CAPACIDADE
- + EFICIÊNCIA + LUCRATIVIDADE



Capacidade:
4 bandejas
46 x 33cm

CORES DISPONÍVEIS

MINICONVX HP
BLACK



MINICONVX HP
INOX



RETORNAR AO MENU



A LINHA MINICONV AUMENTOU. O QUE JÁ ERA BOM FICOU AINDA MELHOR!

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de pré aquecimento;
- Conexão USB para importação e exportação de receitas;
- Controle de temperatura de 30°C até 250°C;
- Construído em aço inoxidável;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Vapor gerado por injeção de água no início do passo;
- Convecção de ar forçado por meio de turbinas radiais de alta performance, com sistema de reversão;
- Função: Convecção Off para confeitaria;
- Sistema de iluminação de câmara;
- Porta com vidro duplo temperado e rebatível permitindo facilidade na higienização;
- **Empilhável: máximo 1 equipamento (1 + 1);**
- Uso eficiente de energia.

Porta com abertura lateral

Facilita a carga e descarga de produtos.

Iluminação em LED na porta

Melhor visualização do assamento dos alimentos.

Vidro duplo rebatível

Conforto térmico no ambiente.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
220	Mono	50/60	3.2	20	3x2.5	20A (2P+T)	453x631x638 (mm) 38kg	510x700x760 (mm) 44kg





LINHA

VITRINE

Prática

FAÇA DA **QUALIDADE** A SUA
LINHA DE FRENTE!

Chamativa, compacta e elegante, a Linha Vitrine concilia o padrão e uniformidade do assamento com o aroma dos pães, atraindo e oferecendo uma experiência única aos clientes e impulsionando suas vendas.



HPE80 Programável



HPE100 Programável



HPE120 Programável



Lastro FIT 4.6



Lastro FIT 6.8



Fermentadora Vitrine 4.6



RETORNAR AO MENU

CONHEÇA A LINHA VITRINE COMPLETA

A Linha de Fornos Vitrine Prática possui modulações funcionais e personalizadas para vários tipos de negócios e volumes de produção.

TODAS AS MODULAÇÕES POSSUEM TESTEIRA COMO PADRÃO
E COIFA CONFENSADORA COMO OPCIONAL

MODULAÇÕES COM HPE80 PROGRAMÁVEL



HPE 80 Prog Sobreposto
+ base de 59 cm para
8 assadeiras + coifa
condensadora (opcional)



HPE 80 Prog
+ base de 95 cm
para 16 assadeiras +
coifa condensadora
(opcional)



HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 1 Mod
+ base de 74 cm para
10 assadeiras + coifa
condensadora (opcional)



HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 2 Mod
+ base de 37 cm + coifa
condensadora (opcional)



HPE 80 Prog + CFCK Compact
+ coifa condensadora (opcional)



**HPE 80 Prog + Fermentadora
Vitrine 4.6** + coifa
condensadora (opcional)



**HPE 80 Prog + L. Fit 4.6 1 Mod
+ Ferm. Vitrine 4.6** + coifa
condensadora (opcional)



RETORNAR AO MENU

MODULAÇÕES COM HPE100



HPE 100 Prog Sobreposto
+ base de 37 cm + coifa condensadora (opcional)



HPE 100 Prog
+ base de 95 cm para 16 assadeiras + coifa condensadora (opcional)



HPE 100 Prog + L Fit 4.6 1 Mod
+ base de 59 cm para 8 assadeiras + coifa condensadora (opcional)



HPE 100 Prog + L Fit 4.6 2 Mod
base de 37 cm + coifa condensadora (opcional)



HPE 100 Prog + CFCK Compact
+ coifa condensadora (opcional)



HPE 100 Prog + Ferm. Vitrine 4.6
+ coifa condensadora (opcional)



HPE 100 Prog + L Fit 4.6 1 Mod
+ **Ferm. Vitrine 4.6** + coifa condensadora (opcional)

MODULAÇÕES COM HPE120



HPE 120 Sobreposto
+ base 59cm + coifa condensadora (opcional)



HPE 120 Prog
base + coifa condensadora (opcional)



HPE 120 Prog+ L Fit 6.8 1 Mod
base + coifa condensadora (opcional)



HPE 120 Prog + L Fit 6.8 2 Mod
base + coifa condensadora (opcional)



RETORNAR AO MENU

MODULAÇÕES COM LASTRO FIT 4.6 E SOBREPOSIÇÃO



Lastro Fit 4.6 1 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras



Lastro Fit 4.6 2 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras +
coifa condensadora
(opcional)



Lastro Fit 4.6 3 Mod
+ base de 59 cm para 8 assadeiras +
coifa condensadora (opcional)



Lastro Fit 4.6 4 Mod
+ base de 37 cm + coifa
condensadora (opcional)



Lastro Fit 4.6 2 Mod
+ Fermentadora Vitrine 4.6
+ coifa condensadora
(opcional)



Lastro Fit 4.6 3 Mod
+ Fermentadora Vitrine 4.6
+ coifa condensadora
(opcional)

MODULAÇÕES LASTRO FIT 6.8 (SOBREPOSIÇÃO)



Lastro Fit 6.8 1 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras



Lastro Fit 6.8 2 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + coifa
condensadora ou
testeira (opcionais)



Lastro Fit 6.8 3 Mod
+ base de 59 cm para
8 assadeiras + coifa
condensadora ou testeira
(opcionais)



Lastro Fit 6.8 4 Mod
+ base de 37 cm + coifa
condensadora ou testeira
(opcionais)



RETORNAR AO MENU

Produza com qualidade na frente de loja e ofereça uma experiência única aos clientes!

Versáteis

Linha completa que oferece muitas opções de modulações com diferentes tipos de fornos e equipamentos. Exemplo: Coifa condensadora, testeira, Forno de Convecção, Forno de Lastro, Câmara Frio/Calor Compact e Fermentadora Vitrine.

Atrativos

Toda a linha equipada com portas de vidro e iluminação interna, que permitem a visualização do assamento e oferecem um show para os clientes.

Elegantes

Design moderno e com fino acabamento (totalmente em aço inox), valorizando ainda mais o estabelecimento.

Compactos

Equipamentos planejados para ocupar pouco espaço com excelente capacidade produtiva.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
HPE80 e HPE80 Prog.	220	Mono	50/60	5.5	40	3x6	32A (2P+T)	600x905x893mm 86kg	750x1020x980mm 122kg
	220	Tri			20	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		
HPE100 Prog.	220	Mono	50/60	7.7	40	3x10	63A (2P+T)	707x896x957mm 96kg	920x1060x1010mm 130kg
	220	Tri			25	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		
HPE120 Prog.	220	Mono	50/60	7.6	40	3x10	63A (2P+T)	600x905x1227mm 99kg	750x1020x1350mm 147kg
	220	Tri			25	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2.5	16A (3P+N+T)		
Lastro Fit 4.6	220	Mono	50/60	4.3	25	3x4	32A (2P+T)	363x896x984mm 105kg	550x1100x1070mm 140kg
	220	Tri			16	4x2.5	16A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2.5	16A (3P+N+T)		
Lastro Fit 6.8	220	Mono	50/60	5.8	32	3x6	32A (2P+T)	363x896x1368mm 150kg	550x1000x1610mm 200kg
	220	Tri			25	4x4	32A (2P+T)		
	380	Tri			16	5x2.5	16A (3P+N+T)		
Ferm. Vitrine 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1.5	16A (2P+T)	745x896x906mm 87kg	875x1015x995mm 125kg



FORNOS PARA PONTO DE VENDA

FORNOS DE CONVECÇÃO

Atraentes e compactos, conciliam a exibição ao aroma dos pães, oferecendo uma experiência única aos clientes e impulsionando as vendas.



HPE80

Capacidade:
4 assadeiras
60x40cm



HPE80 Programável

Capacidade:
4 assadeiras
60x40cm



HPE100 Programável

Capacidade:
5 assadeiras
40x60cm



HPE120 Programável

Capacidade:
4 assadeiras
58x70cm

RETORNAR AO MENU

Modelo	HPE80	HPE80 Programável	HPE100	HPE120
Assadeiras	60x40cm	60x40 cm	40x60cm	58x70cm
Abertura de porta	72cm	72cm	64cm	72cm
Painel	Digital	Digital programável	Digital programável	Digital programável
Programação de receitas	✗	✓	✓	✓
Número de receitas	✗	100	100	100
Número de passos por receitas	✗	4	4	4
Preaquecimento programável	✗	✓	✓	✓
Programação de tempo	✓	✓	✓	✓
Recurso "Parada de turbina"	✗	✓	✓	✓
Sistema de distribuição de calor	Convecção forçada por turbina	Convecção forçada por turbina	Convecção forçada por turbina	Convecção forçada por turbina
Reversão de turbina	✓	✓	✓	✓
USB	✗	✓	✓	✓
Vaporizador	Aspersor nas turbinas	Aspersor nas turbinas	Aspersor nas turbinas	Aspersor nas turbinas
Níveis de vapor	✗	3	3	3
Extratação de vapor (Dumper manual)	✗	✗	✓	✗
Temperatura máxima	230°C	250°C	250°C	250°
Sistema de dreno	✗	✗	✓	✗
Empilhamento	2 unidades	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Exaustão	Recomendada	Recomendada	Recomendada	Recomendada
Porta c/ vidro duplo	✓	✓	✓	✓
Vidro duplo rebatível	✗	✗	✓	✗



• 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
HPE80 e HPE80 Prog.	220	Mono	50/60	5.5	40	3x6	32A (2P+T)	600x905x893mm 86kg	750x1020x980mm 122kg
	220	Tri			20	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		
HPE100 Prog.	220	Mono	50/60	7.7	40	3x10	63A (2P+T)	707x896x957mm 96kg	920x1060x1010mm 130kg
	220	Tri			25	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		
HPE120 Prog.	220	Mono	50/60	7.6	40	3x10	63A (2P+T)	600x905x1227mm 99kg	750x1020x1350mm 147kg
	220	Tri			25	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		



LASTRO FIT

MODELOS 4.6 E 6.8



A qualidade do lastro na frente da loja, com um forno compacto que permite a visualização durante o assamento.



Lastro Fit 4.6 1 Mod.

Capacidade 4.6:
1 assadeira - 60x40cm



Lastro 4.6 2 Mod.

Capacidade 4.6:
2 assadeiras - 60x40cm



Lastro 4.6 3 Mod.

Capacidade 4.6:
3 assadeiras - 60x40cm



Lastro 4.6 4 Mod.

Capacidade 4.6:
4 assadeiras - 60x40cm



Lastro Fit 6.8 1 Mod.

Capacidade 6.8:
1 assadeira - 80x60cm



Lastro 6.8 2 Mod.

Capacidade 6.8:
2 assadeiras - 80x60cm



Lastro 6.8 3 Mod.

Capacidade 6.8:
3 assadeiras - 80x60cm



Lastro 6.8 4 Mod.

Capacidade 6.8:
4 assadeiras - 80x60cm




RETORNAR AO MENU

CARACTERÍSTICAS

Capacidade: 1 assadeira 60x40cm por módulo, no LASTRO FIT 4.6, e 1 assadeira 80x60cm por módulo, no LASTRO FIT 6.8.

- Controle de temperatura de teto e lastro de 50°C a 300°C;
- Porta com exclusivo sistema basculante de abertura que facilita a limpeza interna do vidro, sem necessidade de remoção;
- Totalmente em aço inox;
- Vaporizadores com aquecimento independente das câmaras;
- Injeção de vapor em 3 níveis;
- Iluminação da câmara;
- Pedra dos Lastros em Estealito (pedra sabão);
- Controle duplo de temperatura para Lastro e teto de cada câmara.



 • **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf) (mm)
Lastro Fit 4.6	220	Mono	50/60	4.3	25	3x4	32A (2P+T)	363x896x984mm	550x1100x1070mm
	220	Tri			16	4x2.5	16A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2.5	16A (3P+N+T)		
Lastro Fit 6.8	220	Mono	50/60	5.8	32	3x6	32A (2P+T)	363x896x1368mm	550x1000x1610mm
	220	Tri			25	4x4	32A (2P+T)		
	380	Tri			16	5x2.5	16A (3P+N+T)		



COIFA CONDENSADORA PARA FORNOS DE PANIFICAÇÃO


Capta e condensa os vapores gerados pelo forneamento e minimiza os efeitos da umidade no ambiente.



A coifa condensadora Prática é indicada exclusivamente para uso integrado com os fornos Prática HPE80 / 100 / 120 e Lastros Fit 4.6 e Fit 6.8. É ideal para frente de lojas panificadoras, supermercados, empórios, cafés, conveniência ou locais onde normalmente a instalação fica de fora do alcance de sistemas de exaustão.

- Termostato para acionamento e desligamento automático sem ação do operador;
- Funcionamento silencioso;
- Deságue do vapor condensado direto no dreno dos Fornos.
- Construção em aço inoxidável 304 e 444 de elevada resistência a oxidação;
- Conexão elétrica simples com plugue padrão comum de 3 pinos - 220V.



 • **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
Coifa p/ forno HPE80, HPE100 e Fit 4.6	220	Mono	60	0.2	10	3x1.5	10A (2P+T)	194x895x994mm 47,5kg	295x995x1060mm 57,5kg
Coifa p/ forno HPE120 e Fit 6.8	220	Mono	50/60	0.2	10	3x1.5	10A (2P+T)	194x895x1311mm 54,5kg	295x995x1380mm 66kg



FORNOS TURBO PROGRAMÁVEIS

Asse produtos com qualidade, uniformidade e padronização, por meio da tecnologia de convecção, da gravação de receitas e programações precisas de temperatura, tempo, vaporização e possível parada de turbina.

E - Elétrico G - A gás



E200

Capacidade:
8 assadeiras
58x70cm



G200

Capacidade:
8 assadeiras
58x70cm



E250

Capacidade:
7 assadeiras
60x80cm



G250

Capacidade:
7 assadeiras
60x80cm



E500

Capacidade:
12 ou 18 assadeiras
60x80cm



G500

Capacidade:
12 ou 18 assadeiras
60x80cm



E650

Capacidade:
16 ou 25 assadeiras
60x80cm



RETORNAR AO MENU

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de preaquecimento;
- Conexão USB para importação e exportação de receitas;
- Controle de temperatura de 50 a 250°C;
- Construídos em aço inoxidável;
- Isolamento de alta performance;
- Aquecimento por resistências blindadas para os modelos E200, E250, E500 e E650;
- Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calos verticais para os modelos G200, G250 e G500;
- Sistema de convecção de ar forçado por meio de turbinas radiais com reversão cíclica no sentido de rotação;

- Função: Convecção off para confeitaria (parada temporizada das turbinas);
- Porta com vidro duplo temperado que facilita a visualização e higienização;
 - Vapor gerado por injeção de água no início do passo;
 - Sistema de iluminação de câmara;
 - Uso eficiente de energia;
 - Os modelos E500, G500 e E650 são acompanhados por 1 carro de forneio.

- **E200 / G200:** 8 assadeiras 58x70cm
- **E250 / G250:** 7 assadeiras 60x80cm
- **E500 / G500:** 12 ou 18 assadeiras 60x80cm
- **E650:** 16 ou 25 assadeiras 60x80cm



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
E200 Prog.	220 380	Tri	50/60	15	50 32	4x10 5x4	63A (3P+T) 32A (4P+T)	1151x973x1296mm 191kg	1280x1140x1490mm 250kg
G200 Prog.	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A (2P+T)	1189x1031x1532mm 248kg	1400x1140x1540mm 307kg
E250 Prog.	220 380	Tri	50/60	20.3	63 40	4x16 5x10	63A (3P+T) 63A (3P+N+T)	1155x973x1396mm 197kg	1280x1140x1590mm 256kg
G250 Prog.	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A (2P+T)	1189x1031x1532mm 248kg	1400x1140x1540mm 307kg
E500 Prog.	220 380	Tri	50/60	34.2	100 63	4x50 5x16	125A (3P+T) 63A (3P+N+T)	1788x1031x2012mm 350kg	2020x1280x1690mm 420kg
G500 Prog.	220	Mono	50/60	1.2	10	3x2,5	16A (2P+T)	2048x1032x2181mm 453kg	2020x1280x1690mm 525kg
E650 Prog.	220 380	Tri	50/60	43	125 70	4x70 4x25	125A (3P+T) 125A (3P+N+T)	2138x1144x1839mm 421kg	2340x1280x1690mm 500kg



FORNO ROTATIVO

RG6080

Sua produção ao máximo, com mais capacidade, uniformidade e muito mais automação.

Equipado com potência elétrica adicional, que mantém a temperatura desejada. Ideal para fornadas contínuas.

Circuito elétrico e sistema de gás com total segurança e componentes certificados.

Capacidade:
15 ou 25 assadeiras
60x80cm



RETORNAR AO MENU

- Indicado para padarias, supermercados, confeitarias e indústrias de pães;
- Armazena 500 receitas com até 6 passos cada uma;
- Distribuição de calor por meio de três turbinas radiais de alta performance com reversão de sentido;
- Três níveis de velocidade das turbinas;
- Controle de temperatura de 30°C a 250°C;
- Controle de extração de umidade da câmara;
- Construído em aço inoxidável;

- Porta com vidro duplo temperado;
- Cantos arredondados que facilitam a higienização;
- Isolamento de alta performance para uso eficiente de energia;
- Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor;
- Vapor gerado por injeção direta de água na turbina, com controle da vaporização desejada;
- Operação com carro giratório fixado por meio de gancho superior (facilidade operacional e na limpeza interna);
- Testeira de acabamento superior para captação passiva da saída de vapor durante a abertura da porta.

ACESSÓRIO DE SÉRIE:

Carro giratório para 15 ou 25 assadeiras de 60x80cm.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade: 15 assadeiras
RG6080	220 380	Tri	50/60	17.2	50 32	4x16 5x6	63A (3P+T) 32A (3P+N+T)	2340x1240x2176mm 750kg	2500x1400x2100mm 880kg	Carro giratório: 60x80cm



RETORNAR AO MENU



T O R O

ROBUSTO, POTENTE E EFICIENTE.
Como um Forno de Lastro deve ser.

FORNOS MODULARES
que permitem aumentar sua
produção gradualmente



Módulo Avulso

2A: 369mm x 1660mm x 1553mm
4A: 369mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



2 módulos

2A: 2204mm x 1660mm x 1553mm
4A: 2204mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



3 módulos

2A: 2204mm x 1660mm x 1553mm
4A: 2204mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



4 módulos

2A: 2397mm x 1660mm x 1553mm
4A: 2397mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



RETORNAR AO MENU

CARACTERÍSTICAS

- Armazenam até 100 receitas de até 4 etapas (preaquecimento + 3 passos) cada uma.
- Entrada USB para importação e exportação de receitas.
- Controle de temperatura de 30°C a 300°C.
- Construídos em aço inoxidável.
- Isolamento térmico de alta eficiência.
- Porta dupla com sistema exclusivo de fácil remoção e higienização.
- Sistema "Steam Wave": Tecnologia exclusiva de Vaporização com potência e controle preciso e independente por câmara, antes e durante o assamento. (apenas para a versão VP).
- Funções: Ajuste independente de temperatura lastro e teto, controle de nível de vapor, timer de até 999 minutos com alarme sonoro e iluminação.
- Função DryBake: Sistema eletrônico para extração de umidade acionado no painel.
- Função Padeiro Noturno que inicia receitas no horário programado.
- Função ECO para economia de energia mantendo a temperatura na câmara, quando o forno não estiver em operação.
- Uso eficiente de energia.

PERFORMANCE

- Indicados para panificação e confeitaria em geral.
- A linha de fornos de Lastro Toro Prática oferece robustez, potência e eficiência.
- Versões desde dois módulos até quatro módulos, oferecem versatilidade, flexibilidade e ergonomia.
- Módulos com sistema de vaporização (VP) e sem sistema de vaporização (SV).
- O novo painel de controles é o mais fácil de usar e completo da categoria.
- Nova tecnologia exclusiva de vaporização (Steam Wave) de alta precisão de controle e potência.
- Os Lastros Toro oferecem rapidez e produtividade com precisão e economia.



Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
Lastro Toro 2A VP	220 380	Tri	50/60	10.1	32 25	4x6 5x4	32A (3P+T) 32A (3P+N+T)	369x1660x1553mm 200kg	660x1830x1610mm 260kg
Lastro Toro 2A SV	220 380	Tri	50/60	9.0	32 20	4x6 5x4	32A (3P+T) 32A (3P+N+T)	369x1660x1553mm 200kg	660x1830x1610mm 260kg
Lastro Toro 4A VP	220 380	Tri	50/60	16.4	50 32	4x16 5x6	63A (3P+T) 63A (3P+N+T)	369x1660x2353mm 290kg	660x1830x2410mm 350kg
Lastro Toro 4A SV	220 380	Tri	50/60	16.0	50 32	4x16 5x6	63A (3P+T) 63A (3P+N+T)	369x1660x2353mm 290kg	660x1830x2410mm 350kg

ACESSÓRIOS PARA FORNOS DE PANIFICAÇÃO



ASSADEIRA PERFURADA EM ALUMÍNIO 60x40cm

Indicada para a assamento e fermentação de pães e outros itens de panificação e confeitaria. Pode ser utilizada em fornos, fermentadoras e ultracongeladores.



ASSADEIRA LISA 35x35cm (Miniconv/Fermentadora)

Ideal para assar rocamboles, brownies, pastiera di grano, bolo de rolo e outros.



ASSADEIRA PERFURADA 35x35cm (Miniconv/Fermentadora)

Ideal para assar pães de queijo, quiches, esfihas e doces finos: macarons, mil-folhas, éclair.



GRELHA 60X40cm

Suporte para outros acessórios como formas de silicone, formas de bolos e pudins.



FORNEIO FÁCIL

Indicado para carregamento de pães hidratados, rústicos ou tradicionais nos fornos de lastro de forma rápida e ágil. Aplicável para fornos EcoPower de 2 assadeiras. Disponível em 2 modelos, o 60x80cm e 60x40cm.



TESTEIRAS

Testeiras de acabamento para fornos turbo e fornos lastro 4.6 e 6.8.



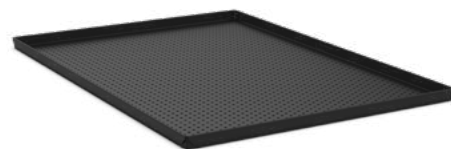
ASSADEIRA DE ALUMÍNIO LISA PERFURADA 33X46cm

Melhora a circulação de ar e cria uma crosta mais crocante, perfeita para pães rústicos e produtos que requerem ventilação durante o assamento.



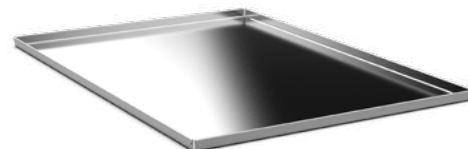
ASSADEIRA DE ALUMÍNIO PERFURADA TEFLONADA 33X46cm

Combina uma crosta crocante com propriedades antiaderentes, ideal para pães artesanais e produtos que precisam de ventilação e fácil remoção.



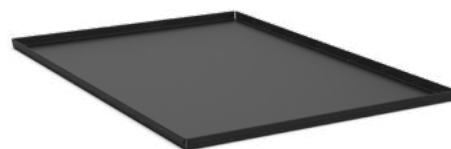
ASSADEIRA DE ALUMÍNIO LISA 33X46cm

Oferece uma distribuição uniforme do calor, ideal para assar paes, bolos e biscoitos que não precisam de muita circulação de ar.



ASSADEIRA DE ALUMÍNIO LISA TEFLONADA 33X46cm

Facilita a remoção dos alimentos e a limpeza, excelente para produtos delicados que podem grudar, como biscoitos e sobremesas.



GRELHA 33X46cm

Suporte para outros acessórios como formas de silicone, formas de bolos e pudins.







ULTRACONGELADORES E ABATEDORES DE TEMPERATURA

Os ultracongeladores Prática congelam e resfriam em muito menos tempo que os métodos convencionais, o que impacta positivamente na qualidade, produtividade e segurança na hora de preparar e armazenar alimentos. Com esses equipamentos, também é possível realizar a produção antecipada, na qual os produtos são preparados e congelados ou resfriados para serem regenerados e vendidos sob demanda.

- Isolamento em poliuretano de 70mm e densidade de 45kg/m³;
- Podem ser posicionados próximo a paredes e outros equipamentos;
- Tem portas com vedação, gaxeta magnética em PVC e moldura aquecida que evita o ressecamento das gaxetas;
- Possuem válvula de expansão eletrônica, que garante mais rendimento ao equipamento, e compressores que apresentam mais eficiência e baixo nível de ruído;
- Garantem o congelamento a -18°C no núcleo do alimento e possuem sonda especial (tipo espeto) para monitoramento e definição dos tempos para cada tipo de produto;
- Drenos para facilitar a higienização interna e rodízios para melhorar a movimentação (Linha Klimapro);
- De fácil operação e otimização do processo produtivo, pois, após o pré resfriamento convertem automaticamente para conservação;
- Contam com as funções de congelamento Hard e Soft e mais 8 opções de processos.

PRÁTICA



ABATEDORES DE TEMPERATURA **KLIMAPRO**

Os abatedores de temperatura e aquecimento multiuso, KLIMAPRO, foram pensados para garantir mais eficiência e agilidade na sua produção. Sendo indicados para processos de congelamento e resfriamento rápido, conservação de temperatura, regeneração para confeitaria e aquecimento programável até 45°C.



KLIMAPRO S

12 kg/ciclo (cong.)
27 kg/ciclo (resf.)
25kg (aque.)



KLIMAPRO M

15 kg/ciclo (cong.)
30 kg/ciclo (resf.)
35kg (aque.)



KLIMAPRO L

36 kg/ciclo (cong.)
60 kg/ciclo (resf.)
70kg (aque.)

- Tela touchscreen de fácil operação com 4,3 polegadas;
- Equipados com válvulas de expansão eletrônica que garantem maior rendimento aos equipamentos;
- Permite o congelamento rápido no núcleo dos produtos a temperatura de -18°C, o que evita a formação de macrocristais e assegura um descongelamento com a mínima perda de líquido, mantendo a qualidade dos produtos após serem regenerados;
- Construídos em aço inoxidável;
- Resfriamento e congelamento *Hard* e *Soft*;
- Função aquecimento a 45°C;
- Degelo por ar forçado;
- Gabinetes monobloco com isolamento em PU de 70 mm de espessura e densidade de 45 kg/m³. PU com agente expansor ecológico e antichamas;
- Vedações entre portas e gabinetes com gaxetas em PVC magnético;
- Moldura das portas aquecida para evitar danos nas gaxetas;
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação;
- Sonda espeto em formato "L" para monitoramento da temperatura do núcleo dos produtos;

- Programação de até 50 receitas;
- Sem orifícios laterais, podendo ser posicionados próximos a paredes e outros equipamentos, proporcionando versatilidade de *layout*;
- Grades de proteção dos ventiladores em aço inoxidável;
- Dreno que facilita a higienização;
- Compressores herméticos que garantem maior eficiência e menor nível de ruído no ambiente;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Dimensionais reduzidos para facilitar a passagem em portas convencionais;
- PAINÉL elétrico retrátil para facilitar a manutenção;
- Displays posicionados nas portas para melhor ergonomia;
- Função autodiagnóstico;
- Permitem o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Conversão automática para função conservação;
- Função pré-resfriamento, uso eficiente de energia;
- Retomada da função em caso de queda de energia;
- Sensor de temperatura para monitoramento das câmaras.

Modelo	Klimapro S	Klimapro M	Klimapro L
Tensão (V)	220	220	220
Fases	Mono	Mono	Mono
Frequência (Hz)	60	60	60
Disjuntor (A)	16	16	25
Consumo (kWh)	1.2	1.2	2.2
Cabo (mm ²)	2.5	2.5	2.5
Tomada	2F+1T	2F+1T	2F+T
Corrente refrigeração (A)	10.5	11.6	21.2
Corrente aquecimento (A)	2.2	2.2	4.3
Potência refrigeração (kW)	1.8	1.8	3.0
Potência aquecimento (W)	470	470	940
Tipo de gás	R404a	R404a	R404a
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	998x820x818mm 124kg	1208x820x818mm 136kg	1788x820x818mm 193kg
Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf) (mm)	1270x920x960mm 145kg	1360x920x960mm 158kg	1940x920x960mm 217kg



• 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).



RETORNAR AO MENU



ULTRACONGELADOR **UK MAX**

Congele ou resfrie do jeito certo: com agilidade, segurança e qualidade. Conte ainda com a programação de receitas para deixar sua produção totalmente padronizada.



- Equipados com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento;
- Permitem o congelamento no núcleo a temperatura de -18°C. O que evita a formação de macrocristais e assegura um descongelamento com a mínima perda de líquido, mantendo a qualidade dos produtos após serem regenerados;
- Construídos em aço inoxidável;
- Resfriamento e congelamento *Hard e Soft*;
- Gabinete monobloco com isolamento em PU de 70mm de espessura e densidade de 45kg/m³. PU com agente expensor ecológico e anti chamas;
- Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética;
- Moldura da porta aquecida para evitar danos na gaxeta;
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação;
- Programação de até 50 receitas;
- Sonda espeto com ponto quente para facilitar a retirada da mesma do produto congelado;
- Sem orifícios laterais, podendo ser instalado próximo a

- paredes e outros equipamentos, proporcionando versatilidade de posicionamentos;
- Grade de proteção do ventilador em aço inoxidável;
- Dreno que facilita a higienização;
- Compressor hermético que garante maior eficiência e menor nível de ruído no ambiente;
- Carro porta-assadeiras com rodízios giratórios para assadeiras 40x60 incluso;
- Dimensional reduzido para facilitar a passagem em portas convencionais;
- Pannel elétrico retrátil para simplificar a manutenção e com proteção IP 65;
- Display posicionado na porta para melhor ergonomia;
- Função autodiagnóstico;
- Permite o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Conversão automática para função conservação;
- Função pré-resfriamento, uso eficiente de energia;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.

Unidade remota com tubulação até de 5 metros

Modelo	UK MAX 20	UK MAX 20 Remoto
Tensão (V)	220 / 380	220 / 380
Fases	Tri / Tri	Tri / Tri
Corrente (A)	27,39 / 19,49	27,39 / 19,49
Frequência (Hz)	60 / 60	60 / 60
Potência (kW)	4.85 / 4.85	4.85 / 4.85
Disjuntor (A)	32 / 25	32 / 25
Consumo (kWh)	4,32 / 4,32	4,32 / 4,32
Cabo (mm²)	6 / 4	6 / 4
Tomada	-	-
Capacidade de congelamento (kg)	65	65
Capacidade de resfriamento (kg)	84	84
Tipo de gás	R404a	R404a
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	2074x1352x1782mm 395kg	2074x1054x1782mm 395kg
Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf) (mm)	2200x1510x1480mm 472kg	2200x1250x1480mm 466kg



UK20 MAX



UK20 MAX REMOTO



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).



UK28 PAN

ESPECÍFICO PARA PANIFICAÇÃO.

Congelamento na medida certa para grandes padarias e pequenas indústrias.



RETORNAR AO MENU

- Ultracongeladores para 1 carro para assadeiras 60x80cm ou 2 carros para assadeiras 60x40cm (não inclusos);
- Equipados com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento;
- Permitem o congelamento no núcleo a temperatura de -18°C, o que evita a formação de macro cristais e assegura um descongelamento com a mínima perda de líquido, mantendo a qualidade dos produtos após serem regenerados;
- Construídos em aço inoxidável;
- Resfriamento e congelamento *Hard e Soft*;
- Gabinete com isolamento em PU de 100mm de espessura e densidade de 45kg/m³. PU com agente expansor ecológico e anti chamas;
- Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética;
- Moldura da porta aquecida para evitar danos na gaxeta;
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação;
- Grade de proteção do ventilador em aço inoxidável;
- Sonda espeto em formato "L" para monitoramento da temperatura do núcleo do produto;
- Unidade remota com até 5 metros de tubulação;
- Gaxeta da porta em silicone com resistência no batente para maior vida útil;
- Porta pivotante com 3 dobradiças;
- Degelo a ar com acionamento manual;
- Controlador digital que gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores;
- Pannel elétrico com proteção IP 65;
- Display posicionado na porta para melhor ergonomia;
- Permite o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Conversão automática para função conservação;
- Função pré-resfriamento, uso eficiente de energia;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Normatizados NR10 / NR12;



ACESSÓRIOS DE SÉRIE

- Rampa para carro.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Bandeja em alumínio perfurada 40x60cm;
- GN 1/1 lisa em inox 65mm;
- Grelhas inox 1/1;
- Carros de 20 níveis.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Tipo de gás	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade:
UK28 PAN	220	Tri	60	14.32	63	49.0	Steck Steck	R404a	2250x1490x2064mm	Congelamento: 100kg
	380	Tri	60	14.32	40	35.94				Resfriamento: 130kg



ULTRACONGELADOR DE CANECAS UCK 170

Indicado para o congelamento rápido de canecas, o que mantém as bebidas geladas por mais tempo. Atraia novos clientes e aumente suas vendas!



RETORNAR AO MENU

- Capacidade: 170 Canecas de 355ml (06 caixas) / 440 tulipas (05 caixas);
- Tensão: 220V monofásico;
- Dimensão (LxPxA): 820x770x1790mm;
- Degelo automático;
- Degelo manual para secar a câmara;
- Botão Liga / Desliga;
- Temperatura de congelamento -30°C;
- Função modo econômico;
- Construído em aço inoxidável;
- Sensor de porta, evita o bloqueio do evaporador e melhora a performance;
- Proteção no condensador e evaporador para segurança do operador;
- Dreno amplo e centralizado que facilita o escoamento de água;
- Trabalham em até 40°C de temperatura ambiente;
- Armazenam até 06 caixas plásticas 40cm x 60cm.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade:
UCK170	220	Mono	60	2.4	25	11.3	2P+T	1796x820x807mm 180kg	1940x920x960mm 240kg	170 canecas ou 440 tulipas



TÚNEL DE CONGELAMENTO **UK40** (1 CARRO)

Equipamento indicado para o resfriamento e congelamento rápido de alimentos em grande escala. Eleve seu congelamento ao nível industrial.



- Capacidade de congelamento de 130kg a 200kg/ciclo;
- Capacidade de resfriamento de 160kg a 240 kg/ciclo;
- Ultracongeladores para 1 carro 60x80cm ou 2 carros 40x60cm, não inclusos (20 níveis);
- Sonda espeto em formato "L" para monitoramento da temperatura do núcleo do produto;
- Isolamento em poliuretano injetado com densidade 45 kg/m³ e espessura de 100 mm;
- Interna e externamente totalmente em aço inoxidável;
- Porta pivotante com 4 dobradiças;
- Grupo frigorífico à distância equipado com compressor

- semi-hermético de 12 hp;
- Unidade remota com até 10 metros de tubulação;
- 3 tipos de Degelo: Ar forçado, Gás quente e Ar + Gás Quente;
- Degelo a Gás Quente manual e automático;
- Controlador digital que gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores;
- Controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Passagem automática para conservação (sem interação do operador);
- Sistema automático de resfriamento do gabinete para facilitar a operação e economia energética.



ACESSÓRIO DE SÉRIE

- Rampa para carro.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Tipo de gás	Capacidade	
UK40	220 380	Tri	60	11.5	80 63	64,14 40	2250x1590x1300 (mm)	R404a	Congelado 130/200 (Kg)	Resfriado 160/240 (Kg)





TÚNEL DE CONGELAMENTO **UK 2C** (2 CARROS)

Equipamento indicado para o resfriamento e congelamento rápido de alimentos em grande escala. Eleve seu congelamento ao nível industrial.

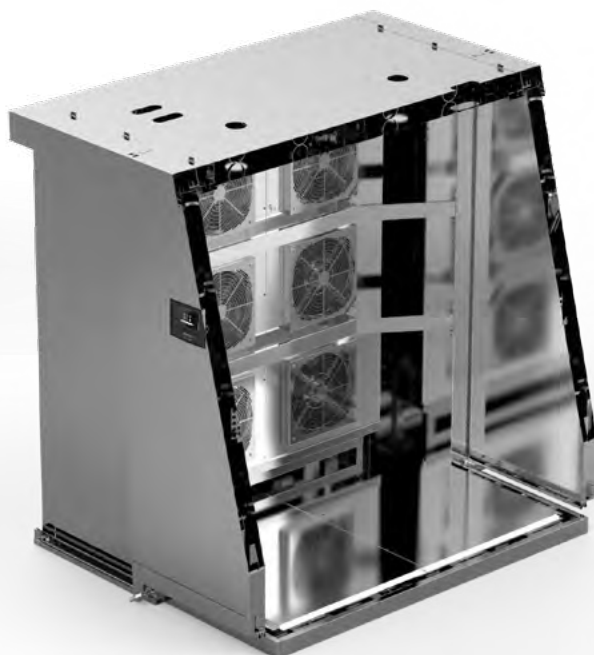


RETORNAR AO MENU

- Ultracongeladores para 02 carros (não inclusos);
- Gabinete desmontável para 2 carros 60x80cm ou 4 carros 40x60cm (20 níveis);
- Totalmente em aço inoxidável 304, interna e externamente;
- Isolamento em poliuretano injetado com densidade 45 kg/m³ e espessura de 100mm;
- Piso painel de alta resistência em aço inox com banheira isolante de 2mm estanque;
- Gaxeta da porta em silicone com resistência interna que garante maior vida útil ao gabinete;
- Porta de correr com dois trilhos e batente chumbado no piso.
- Grupo frigorífico à distância equipado com compressor semi-hermético de 23hp;
- Condensação à ar, tropicalizado, reservatório de líquido, separador de óleo, acumulador de sucção, filtro secadores, válvulas solenóides, pressostatos, ventiladores de alta vazão e baixo nível de ruído adequados às condições de trabalho de ultracongelamento;
- Unidade interna de evaporação e circulação de ar com defletores internos;
- Congelamento homogêneo devido a evaporadores de cobre e aletas em alumínio, além de moto ventiladores de alta vazão, distribuídos verticalmente por toda a extensão

- dos carros;
- 3 tipos de Degelo: Ar forçado, Gás quente e Ar + Gás Quente;
- Degelo a Gás Quente manual e automático;
- Válvula de expansão eletrônica que potencializa o rendimento da unidade frigorífica;
- Fluido refrigerante isento de CFC (R404A);
- Controlador digital que gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores;
- Sensores de temperatura ambiente, degelo e de produto (espeto);
- Permite o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura.
- Passagem automática para conservação (sem interação do operador);
- Sistema de resfriamento de gabinete inteligente para economia de energia;
- Normalizado NR10 / NR12;
- Equipados com 2 sondas espeto em formato "L" para monitoramento da temperatura do núcleo do produto;
- Componentes de alta tecnologia e performance;
- Dois controladores, um em cada porta;
- Dois estágios de segurança, eletrônico / mecânico;
- Capacidade: 260kg a 400kg/ciclo*;
- Motor remoto até 20m de distância. Acima disso, pedir a cotação.

*Os tempos de ciclo serão determinados de acordo com os acessórios utilizados e a composição dos produtos.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
UK 2C	220				160	111,74		
Ar com piso	380	Tri	60	24.5	100	66,9	2218x3219x1695 (mm)	260 a 400 (Kg) por ciclo
	440				100	55,10	950kg	



TÚNEL DE CONGELAMENTO **UK 4C** (4 CARROS)

Equipamento indicado para o resfriamento e congelamento rápido de alimentos em grande escala. Eleve seu congelamento ao nível industrial.

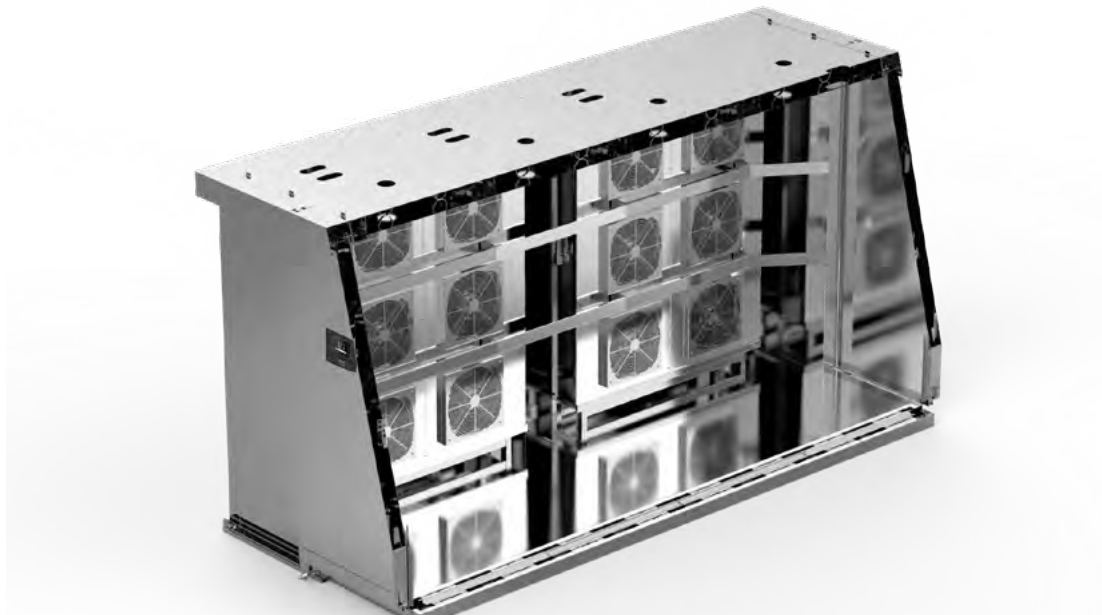


RETORNAR AO MENU

- Ultracongeladores para 04 carros (não inclusos);
- Gabinete desmontável para 4 carros 60x80cm ou 8 carros 40x60cm (20 níveis);
- Totalmente em aço inoxidável 304, interna e externamente;
- Isolamento em poliuretano injetado com densidade de 45 kg/m³ e espessura de 100mm;
- Piso painel de alta resistência em aço inox com banheira isolante de 2mm estanque;
- Gaxeta da porta em silicone com resistência interna que garante maior vida útil ao gabinete;
- Porta de correr com dois trilhos e batente chumbado no chão.
- Grupo frigorífico à distância equipado com compressor semi-hermético de 44hp;
- Condensação à ar, tropicalizado, reservatório de líquido, separador de óleo, acumulador de sucção, filtro secadores, válvulas solenóides, pressostatos, ventiladores de alta vazão e baixo nível de ruído (todos os componentes potencializados para as rígidas condições de trabalho de ultracongelamento);
- Unidade interna de evaporação e circulação de ar com defletores internos;
- Evaporadores com tubos de cobre e aletas em alumínio e motor ventiladores de alta vazão distribuídos verticalmente por toda a extensão dos carros, projetados para proporcionar um congelamento homogêneo;
- 3 tipos de Degelo: Ar forçado, Gás quente e Ar + Gás Quente;

- Degelo a Gás Quente manual e automático;
- Válvula de expansão eletrônica que potencializa o rendimento da unidade frigorífica;
- Fluido refrigerante inseto de CFC (R404A);
- Controlador digital que gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores;
- Sensores de temperatura ambiente, degelo e de produto (espeto);
- Controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Passagem automática para conservação (sem interação do operador);
- Sistema de resfriamento de gabinete inteligente para economia de energia;
- Normatizado NR10 / NR12;
- Equipado com 2 sondas espeto em formato "L" para monitoração da temperatura do núcleo do produto;
- Componentes de alta tecnologia e performance;
- Dois controladores, um em cada porta;
- Dois estágios de segurança, eletrônico / mecânico;
- Capacidade: 520 a 800 kg/ciclo*;
- Motor remoto de até 20m de distância. Acima disso, pedir cotação.

*Os tempos de ciclo serão determinados de acordo com os acessórios utilizados e a composição do produto.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Dimensões do Produto (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
UK 4C	220				250	209.56		
Ar com piso	380	Tri	60	44.86	160	125.17	2220x5250x1695 (mm)	520 a 800 (Kg) por ciclo
	440				160	102.67	1600kg	

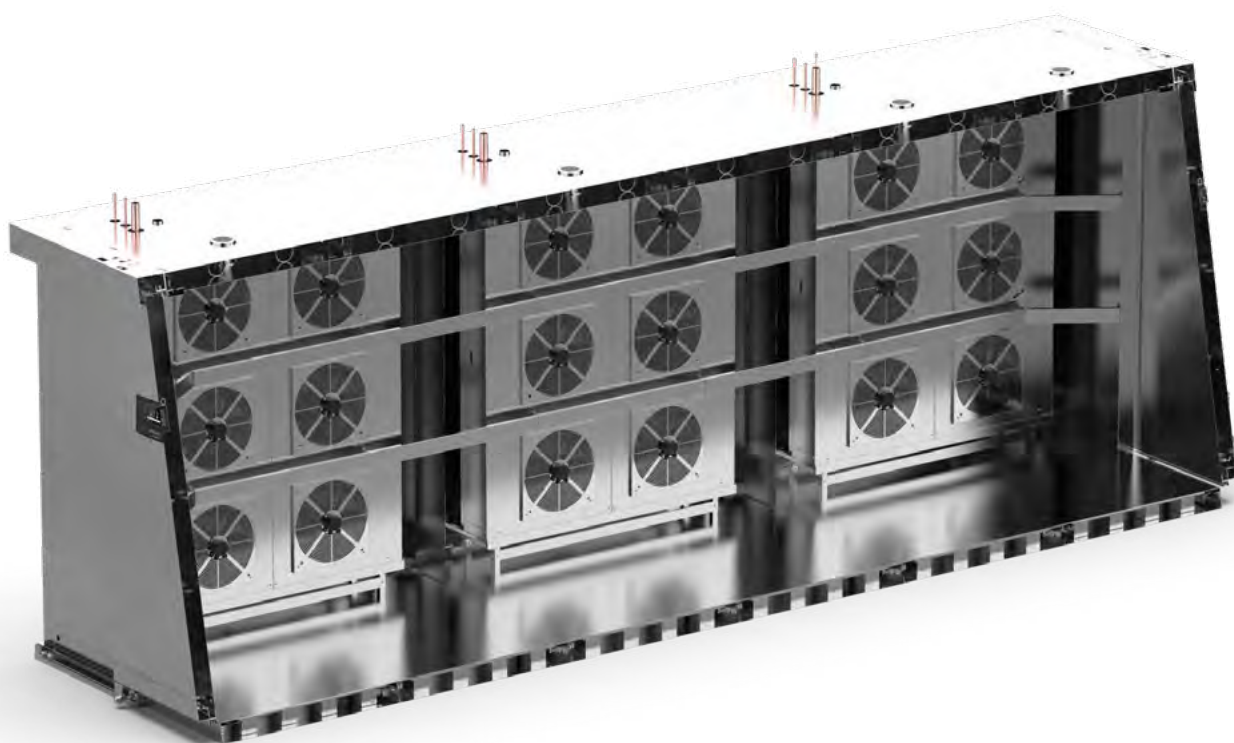


TÚNEL DE CONGELAMENTO **UK 6C** (6 CARROS)

Equipamento indicado para o resfriamento e congelamento rápido de alimentos em grande escala. Eleve seu congelamento ao nível industrial.



- Ultracongeladores para 6 carros, não inclusos;
- Tela touchscreen de fácil operação com 4,3 polegadas;
- Equipado com duas sonda espeto em formato 'L' para monitoração da temperatura do núcleo do produto;
- Isolamento em poliuretano injetado com densidade 45 kg/m³ e espessura de 100 mm com retardante a chamas e agente expensor ecológico;
- Totalmente em aço inoxidável 304, interna e externamente;
- Gaxeta da porta em silicone com resistência interna que garante maior vida útil do gabinete;
- Porta de correr com dois trilhos e batente chumbado no chão;
- Grupo frigorífico à distância equipado com compressor semihermético de 66 hp;
- Condensação à ar, tropicalizado, reservatório de líquido, separador de óleo, acumulador de sucção, filtro secadores, válvulas solenóides, pressostatos, ventiladores de alta vazão e baixo nível de ruído (todos os componentes potencializados para as rígidas condições de trabalho de ultracongelamento);
- Unidade interna de evaporação e circulação de ar com defletores internos;
- Evaporadores com tubos de cobre e aletas em alumínio e motor ventiladores de alta vazão distribuídos verticalmente por toda a extensão dos carros, projetados para proporcionar um congelamento homogêneo; Piso painel de alta resistência em aço inox com banheira isolante de 2mm estanque;
- 3 tipos de Degelo: Ar forçado, Gás quente e Ar + Gás Quente;
- Degelo a Gás Quente manual e automático;
- Controlador digital que gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores;
- Permite o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Passagem automática para conservação (sem interação do operador);
- Sistema de resfriamento de gabinete inteligente para economia de energia;
- Motor remoto de até 20m de distância. Acima disso, pedir cotação;
- Normatizado NR10 / NR12;
- Controle eletrônico dos ventiladores do condensador, reduzindo custo de energia e prolongando a vida útil dos componentes.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Corrente (A)	Dimensões do Produto (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
UK 6C	220				400	271,7		
Ar com piso	380	Tri	60	58,03	250	165,48	2220x7280x1695 (mm)	780 a 1200 (Kg)
	440				250	137,08	2350kg	por ciclo



ACESSÓRIOS PARA ULTRACONGELADORES



BANDEJA PERFURADA EM ALUMÍNIO 40X60cm

Garante melhor circulação do ar, auxiliando no processo de ultrarresfriamento ou ultracongelamento.



CAIXA PLÁSTICA 40x60cm PARA CANECAS

Excelente para acondicionar canecas de chopp e tulipas.



GRELHA 40X60cm

Suporte para outros acessórios como formas de silicone, formas de bolos e pudins.



CESTO INOX PARA 10 CANECAS

Intercambiável entre as lavadoras de louças e o ultracongelador de canecas.



CARRO 20 NÍVEIS

Indicado para facilitar a movimentação e carga/descarga nos equipamentos.

- Com assadeira 60x80 cm somente para o UK 28;
- Com assadeira 40x60 para UK 20 e UK 28.









LAVADORAS DE LOUÇAS

Desenvolvidas para lavar com eficiência, agilidade e economia, as lavadoras de louças da Prática possuem ciclos rápidos e completos, que auxiliam os mais diversos estabelecimentos a oferecer um serviço constante e de qualidade.

Com três modelos disponíveis, a linha é a melhor opção para lavar copos, xícaras, pratos e talheres com máxima economia de água, tempo e de reposição sem quebras.

- Dispensa aplicação de álcool para limpeza final.
- Reduz ainda os gastos com detergente e secante.
- Elimina as bactérias mais comuns no processo de enxágue à quente: termo-sanitização.
- Reduz tempo e mão de obra na copa.
- O enxágue à quente promove a secagem por evaporação, eliminando o uso de panos de pratos.





LAVADORAS DE LOUÇAS

Muita economia para seu negócio.



RETORNAR AO MENU



LAVADORA

PRCOP 404

LAVADORAS DE LOUÇAS | PRÁTICA

36

xícaras ou copos/horas

60, 40 ou 20
gavetas/hora

Indicada para lavar copos, xícaras, pires e pratos de sobremesa com velocidade, praticidade e segurança de alimentos, a PRCOP 404 ainda é silenciosa, podendo ser posicionada próxima ao balcão.

Economize água e tempo, além de reduzir drasticamente os acidentes que resultam em quebras de louças.



LAVADORA

PRCOP 504**1080**

pratos/horas

60, 40 ou 20
gavetas/hora

Maior e indicada para lavar louças em geral com velocidade, praticidade e segurança de alimentos, a PRCOP 504 ainda é silenciosa, podendo ser posicionada próxima ao balcão.

Economize água e tempo, além de reduzir drasticamente os acidentes que resultam em quebras de louças.



LAVADORA

PRCOP 604**1170**

pratos/horas

65, 48 ou 30
gavetas/hora

A maior de todas! Indicada para lavar louças em geral com velocidade, praticidade e segurança de alimentos.

O equipamento possui uma tecnologia eficiente que permite acoplar as mesas de entrada e saída na máquina e inicia o ciclo de lavagem imediatamente após o fechamento da porta.

Economize água e tempo, além de reduzir drasticamente os acidentes que resultam em quebras de louças.



• **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto para itens de desgaste natural).

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)
PRCOP 404	220	Mono/ Bi	60	3.2	16	2x2,5	16A (2P+T)	720x470x525mm
PRCOP 504	220	Bi	60	5.7	32	2x4	32A (2P+T)	842x600x842mm
	220	Tri			20	3x2,5	32A (3P+T)	
	380	Tri			16	4x2,5	16A (4P+T)	
PRCOP 604	220	Tri	60	13.1	40	3x10	63A (3P+T)	1510x630x520mm
	380	Tri			25	4x4	32A (4P+T)	



RETORNAR AO MENU

DEGREASER & DESCALER



Cuide de seu forno combinado com eficiência, praticidade e segurança!



Pastilhas **DEGREASER**

Limpam e desengorduram, removendo até as sujidades mais difíceis da câmara.



Pastilhas **DESCALER**

Descalcificam a câmara, proporcionando brilho e durabilidade.



A higienização automática com as pastilhas Prática:

- Reduz drasticamente a mão de obra para limpeza;
- Processo de limpeza padronizado;
- Economiza água e químicos convencionais de limpeza;
- A limpeza é segura e sem interação com o operador;
- Não danifica a vedação de borracha da câmara com a porta;
- As pastilhas Technicare são compatíveis com fornos de higienização automática de outras marcas.

C-MAX | TSi | BRAVE

OVEN CLEANER

OVEN PROTECTOR



Cuide de seus fornos ultrarrápidos com mais:
Economia | Agilidade | Eficiência

OVEN CLEANER

Remove facilmente até as gorduras mais pesadas.

OVEN PROTECTOR

Cria uma película que previne a incrustação de gorduras pesadas e facilita futuras higienizações, economizando Oven Cleaner.



MAXI WASH & MAXI DRY



Cuide de suas louças com eficiência, praticidade e segurança!



MAXI WASH DETERGENTE

Auxilia na limpeza e na eliminação de micro-organismos.



MAXI DRY SECANTE

Agiliza o processo de secagem das louças.



A higienização de louças e utensílios com as lavadoras de louças profissionais:

- Reduz drasticamente o consumo de água;
- Agiliza a etapa com um processo automatizado;
- Proporciona mais segurança de alimentos, com uma lavagem em altas temperaturas que elimina grande parte dos micro-organismos;
- Reduz reposições de louças por conta de acidentes;
- Permite que os colaboradores se concentrem em outras funções.

PRÁTICA



ULTRACONGELADORES
E ABATEDORES DE
TEMPERATURA



LAVADORAS
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE
PANIFICAÇÃO



FORNOS
COMBINADOS



SPEED OVENS



blog.praticabr.com

www.praticabr.com



[praticabr](#)